

ANKASTRE FIRIN

BOP2101.2 BOP2101.2





İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5
4	Cihazı tanıma	5
5	Aksesuar	9
6	İlk Kullanım öncesi	10
7	Temel Kullanım	11
8	Zamanlayıcı fonksiyonları	11
9	Uzun süreli zamanlayıcı	12
10	Çocuk kilidi	13
11	Kişisel tarifler	13

12	Home Connect	14
13	Temel ayarlar	16
14	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	18
15	Kataliz	20
16	Arızaları giderme	21
17	Atığa verme	22
18	Pişirme önerileri	23
19	Müşteri hizmetleri	41
20	Uygunluk beyanı	42
21	MONTAJ KILAVUZU	42
21.1	Genel montaj bilgileri	42

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.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

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 kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa9

UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.

- Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır.

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.
- Teleskopik çıkartma mekanizmaları cihaz çalışırken ısınır.
- Teleskopik çıkartma mekanizmalarına dokunulmadan önce soğumaları beklenmelidir.
 - Sıcak teleskopik çıkartma mekanizmalarına sadece eldivenle dokunulmalıdır.

Çalışma sırasında cihaz kapısının iç tarafı çok sıcaktır.

- Cihazın çalışması sırasında veya sonrasında cihaz kapısına sadece yan taraftaki belirlenmiş alanda dokununuz.
- Cihaz kapısını her zaman dayanak noktasına kadar açınız.
- Cihaz kapısının geri gelip kapanmayacağından emin olunuz.

⚠ **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 kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
 - Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.
- 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 şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

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 bükmezsiniz, 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.
 - ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
 - ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
 - ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 41
- Cihaz kurulduktan sonra cihazın arkasındaki açıklıkların çocukların erişemeyeceği şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir.
- ▶ Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ **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 Temizleme fonksiyonu

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- ▶ Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
 - ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.
- ▶ Lambaları temizlenden önce soğumaya bırakınız.
 - ▶ Temizlerken lambaları kapatınız.

1.6 Halojen aydınlatma

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.

- ▶ Cam kapağa dokunulmamalıdır.
- ▶ Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınılmalıdır.

Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.

- ▶ Değiştirmeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz.

⚠ **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.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT

Pişirme bölümü zeminindeki nesneler ısı birikmesine neden olur. Pişirme süreleri ve kızarma süreleri doğruluğunu yitirir ve emaye zarar görür.

- ▶ Hiçbir şeyi doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirmeyiniz.
- ▶ Pişirme bölümü tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

- ▶ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.
- Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.
- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
 - ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
 - ▶ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
 - ▶ Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır.

Alüminyum folyo kapı camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

- Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapı camına temas etmemelidir.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.

- Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapısı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- Contayı daima temiz tutunuz.

- Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

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

- Cihaz kapısına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağına asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- Kapılar veya aksesuarlar cihaz kapısının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihazın kapağı kapatılırken kapak camını çizebilir.

- Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

Cihazın kapı kolundan taşınması, tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapı kolu cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

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.

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.

Sıcak hava işletiminde birden çok düzeyde pişirme yapılabilir.

- ✓ Bu sayede enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

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

- ✓ Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

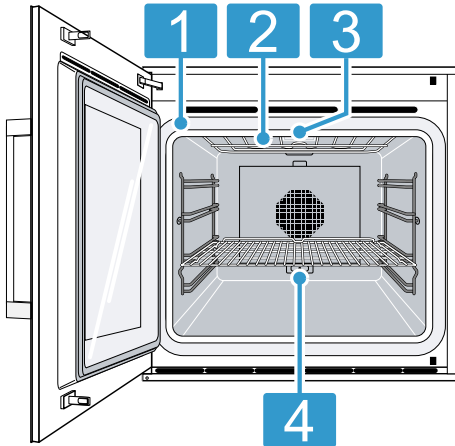
Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

4 Cihazı tanıma

4.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



2 Izgara yüzeyi

3 Pişirme bölümü aydınlatması

4 Ek ısıtıcı parça için bağlantı yuvası, kiremit ve kızartma tenceresi için özel aksesuarlar

4.2 Pişirme bölümü

Pişirme bölümünün 4 sürgülü kademesi mevcuttur. Sürgülü kademeler alttan üste doğru sayılır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Çalışma sırasında cihaz kapısının iç tarafı çok sıcaktır.

- Cihazın çalışması sırasında veya sonrasında cihaz kapısına sadece yan taraftaki belirlenmiş alanda dokununuz.
- Cihaz kapısını her zaman dayanak noktasına kadar açınız.
- Cihaz kapısının geri gelip kapanmayacağından emin olunuz.

1 Kapak contası

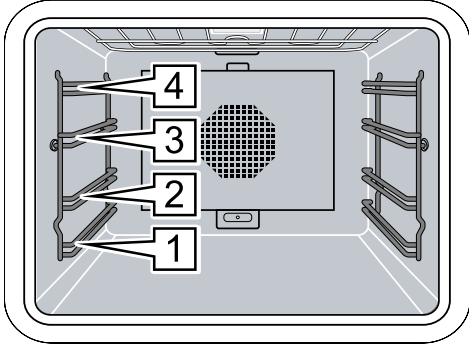
DİKKAT

Pişirme bölümü zeminindeki nesneler ısı birikmesine neden olur. Pişirme süreleri ve kızarma süreleri doğruluğunu yitirir ve emaye zarar görür.

- ▶ Hiçbir şeyi doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirmeyiniz.
- ▶ Pişirme bölümü tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız.

Aksesuar devrilebilir.

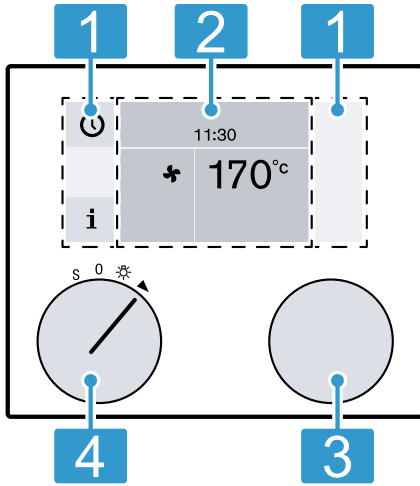
- ▶ Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

**4.3 Kumanda elemanları**

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

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.

Kumanda, tüm cihaz tipleri için aynıdır.



1 Dokunmatik alanlar	Bu alanlar dokunmaya duyarlıdır. Uygun işlevi seçmek için bir sembole dokununuz.
2 Ekran	Ekran, örneğin mevcut ayarları ve seçenekleri gösterir.
3 Döner düğme	Sıcaklığı seçmek ve diğer ayarları değiştirmek için döner düğmeyi kullanınız.
4 Fonksiyon seçme düğmesi	Isıtma türünü, temizlemeyi veya temel ayarları seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanınız.

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
i ^①	Önemli bilgileri ve işlem gereksinimlerini çağırma
>>	Durum göstergeli hızlı ısıtma
rec	Kişisel tariflerin çağırılması
•	Menüyü kaydet
↙	Ayarları düzenle
>A	Adları gir
x	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk kilidi
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🕒	Uzun süreli zamanlayıcıyı çağır
✂	Demo modu
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect) → Sayfa 14

Renkler

Farklı renkler, ilgili ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirir.

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

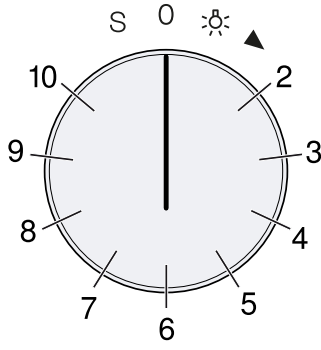
Görüntüleme

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

Zoom	Cihaz, değiştirmekte olduğunuz ayarı büyütülmüş olarak gösterir. Hala devam eden bir süre, sona ermeden kısa bir süre önce büyütülmüş olarak gösterilir, örneğin zamanlayıcı ile.
Küçültülmüş ekran göstergesi	Kısa bir süre sonra cihaz ekranı küçültür ve yalnızca en önemli öğeleri gösterir. Bu işlev önceden ayarlanmıştır. İlgili ayarı, Temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesinin konumu

Fonksiyonları veya ısıtma türlerini seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanabilirsiniz.



Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
☀	Işık		Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması Diğer fonksiyonlara erişim, örn. otomatik programlar, kişisel tarifler, Home Connect ile uzaktan çalıştırma
2	☼ Sıcak hava	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: Farklı düzeylerdeki pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme bölümü içinde dağıtır.
3	☼ ^e Eko sıcak hava ¹	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Pasta, et, güveçler ve gratin için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı en uygun biçimde kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır, örn. pişirme bölümü aydınlatması. Pişirme bölümü sıcaklığının gösterilmesi sadece ısıtma sırasında mümkündür. Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır. Yemekleri boş, soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve belirtilen pişirme süresini başlatınız. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Böylece ısı kaybını engellemiş olursunuz.
4	--- Üstten ısıtma + alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kalıpta veya tepside pastalar, kekler, kızartmalar için.
5	--- Üstten ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Özellikle üstten ısıtma, örn. bezeli meyveli pasta.
6	--- Alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Islak meyveli kek gibi yiyecekleri sonradan pişirme,

¹ Enerji yeterlilik sınıfının EN60350-1 uyarınca belirlendiği ısıtma türü.

Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
			konserveleme, suda pişirme için.
7	 Sıcak hava + alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Meyveli kek gibi ıslak pastalar için alttan ısıtma.
8	 Düz ızgara + dolaşımli hava	50-300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Et, tavuk ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
9	 Yüzey ızgara	50-300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişirme ve gratine etme.
10	 Kiremit fonksiyonu	50-300 °C Önerilen sıcaklık 250 °C	Sadece kiremit ve ısıtıcı özel aksesuarları ile kullanılabilir. Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekmek veya ekmek dilimleri için alttan ısıtmalı pişirme kabı.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlar → Sayfa 16'da cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz
S	 Kataliz	300 °C	Kendi kendini temizleme

4.4 Elektrik tasarruf modu

Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse, düşük güç modundadır. Uzun bir süre herhangi bir ayar yapmazsanız, düşük güç modu ekranı belirir.

Düşük güç modu için farklı göstergeler mevcuttur. İlgili GAGGENAU logosu ve saat ön ayarlıdır.

Düşük güç modunda kontrol panelinin parlaklığı azalır. Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Temel ayarlar → Sayfa 16 altında, göstergeyi ve parlaklığı değiştirebilirsiniz.

Temel ayarlarda düşük güç modu ekranı için "Kapalı" seçeneği seçilmişse, düşük güç modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz.

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



4.5 Ek bilgiler

Ek bilgileri görüntülemek için **i** seçeneğine basınız, örn. ayarlanan ısıtma türü veya mevcut pişirme bölümü sıcaklığı bilgileri.

Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Önemli bilgiler ve işlem gereksinimleri için cihazda **i**® sembolü görünür. Cihaz zaman zaman güvenlik ve

çalışma durumuyla ilgili önemli bilgileri otomatik olarak görüntüler. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya mesajı ✓ ile onaylayabilirsiniz. Home Connect ile ilgili mesajlar olduğunda, cihaz ilgili **i**® sembolünde ayrıca Home Connect durumunu da görüntüler.

→ "Home Connect", Sayfa 14

4.6 Soğutma fanı

Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Cihaz versiyonuna bağlı olarak, sıcak hava kapının üstünden veya altından dışarı çıkar.

Piştirilecek yiyeceği çıkardıktan sonra, soğuyana kadar kapağı kapalı tutunuz. Bitişik mutfak mobilyaları zarar görebileceğinden, cihazın kapağı yarı açık olmamalıdır. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır.

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

4.7 Hızlı ısıtma

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

Eşit bir pişirme sonucu elde etmek için, hızlı ısıtma bitene ve **⌵** sönene kadar yemeğinizi pişirme alanına koymayınız.

Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda önceden ayarlanmıştır. Temel ayarlar → Sayfa 16 içinde Hızlı ısıtma **⌵** veya ısıtma **⌶** seçeneklerini seçebilirsiniz.

4.8 Otomatik kapatma

Güvenliğiniz için cihaz otomatik kapatma özelliğine sahiptir. Bu süre içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz 12 saat sonra her ısıtma işlemini kapatır. Ekranda bir mesaj görünür.

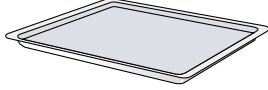
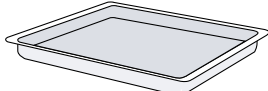
Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama yapıldığında, cihaz otomatik kapatmasını etkinleştirmez.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar		Kullanım
Fırın tepsisi, emaye		- Tepsi kekleri - Kuru pasta
Izgara teli		- Bulaşık - Kek kalıpları - Sufle kalıpları - Kızartma
Emaye ızgara tepsi		- Tepsi kekleri - Kızartma

5.1 Diğer aksesuarlar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

www.gaggenau.com

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

Diğer aksesuarlar	Sipariş numarası
Dörtlü eleskopik dağıtıcı	BA216102
Izgara teli, krom kaplı, açıklığı yok, ayaklı	BA036102
Fırın tepsisi, emaye, 24 mm derinliğinde	BA226112
Cam tekne	BA046117
Izgara tepsi, emaye, 37 mm derinliğinde	BA226102
Fırın taşı için ısıtıcı parça (230 V)	BA056115
Fırın taşı, fırın taşıyıcısı ve pizza küreği	BA056130
	Not: Isıtıcı parç ayrı olarka sipariş edilmelidir
Pizza küreği, 2'li set	BA020002
Donanım değişimi için katalitik özel emayeli fırın tavanı	00664048
Donanım değişimi için katalitik özel emayeli fırın arka duvarı	00664248

5.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.

5.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

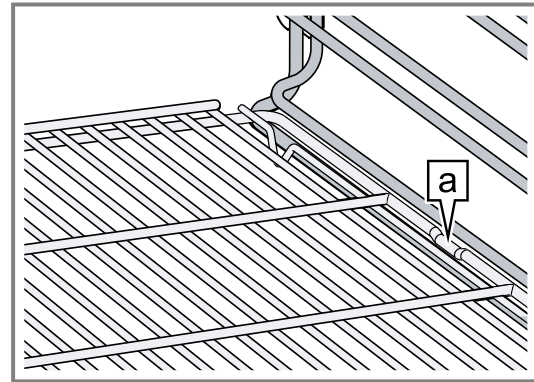
Aksesuar, bir kilit fonksiyonuyla donatılmıştır. Devrilme koruması fonksiyonunun çalıştığından emin olmak için aksesuarları her zaman doğru şekilde pişirme bölümüne yerleştiriniz.

DİKKAT

Aksesuar devrilebilir.

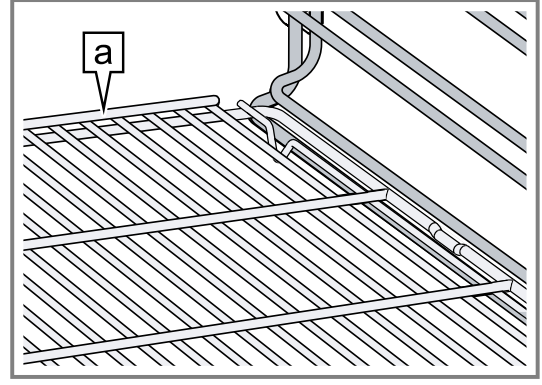
► Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

1. Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnaklarının  alta bakmasına dikkat ediniz.



Kilit tırnakları, ızgaranın sol ve sağ dış merkezinde yer almaktadır.

2. Izgaranın güvenlik çubuğunun  arkada olduğundan ve yukarıyı gösterdiğinden emin olunuz.



6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 İlk kez çalıştırma

Cihazınızı kullanmadan önce ilk çalıştırma ayarlarını yapınız.

Önce Güvenlik → Sayfa 2 uyarılarını okuyunuz.

Cihaz kurulmuş ve bağlanmış olmalıdır.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra yakl. 30 saniye boyunca GAGGENAU logosu görünür, ardından cihaz "Başlangıç ayarları" menüsünü gösterir. Artık yeni cihazınızı ilk çalıştırma için ayarlayabilirsiniz.

"Başlangıç ayarları" menüsü yalnızca, cihaz güç kaynağına bağlandıktan sonra ilk kez açıldığında veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında görünür. Temel ayarlar → Sayfa 16 altında tüm ayarları değiştirebilirsiniz.

Dilin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda önceden ayarlı dil tercihi görüntülenir.

1. İstenen ekran dilini seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Saat formatının ayarlanması

Gereklilik: Ekranda mümkün olan 24h ve AM/PM formatları görünür. 24h ön ayarlıdır.

1. Döner düğme ile istediğiniz formatı ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Saatin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda saat gösterilir.

1. Döner düğme ile istenen saati ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Tarih formatı ayarı

Gereklilik: Ekranda mümkün olan D.M.Y, D/M/Y ve M/D/Y formatları görünür. D.M.Y ön ayarlıdır.

1. Döner düğme ile istediğiniz formatı ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Tarihin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda önceden ayarlanmış tarihi gösterir. Gün ayarı zaten etkindir.

1. Döner düğme ile istediğiniz günü ayarlayınız.
2. Ay ayarına geçmek için > seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
4. Yıl ayarına geçmek için > seçeneğine basınız.
5. Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
6. ✓ ile onaylanmalıdır.

Sıcaklık biriminin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda mümkün olan °C ve °F birimleri görünür. °C birimi önceden ayarlanmıştır.

1. Döner düğme ile istenen birimi ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

İlk çalıştırmanın sonlandırılması

Gereklilik: Ekranda "İlk çalıştırma tamamlandı" mesajı görüntülenir.

- ▶ ✓ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz düşük güç moduna geçiş yapar.
- ✓ Ekranda düşük güç modundaki gösterge gösterilir.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.

Cihazın ısıtılması

1. Pişirme bölümünde ambalaj kalıntısı olmadığından emin olunuz.
2. Yeni cihaz kokusunu gidermek için boş, kapalı cihazı bir saat boyunca sıcak hava ısıtma türünde , 200 C ile ısıtınız.

Aksesuarların Temizlenmesi

- ▶ Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce, sıcak sabunlu su ve yumuşak bir bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın etkinleştirilmesi

1. Düşük güç modundan çıkmak için kapağı açınız, fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz veya bir dokunmatik alana dokununuz.
2. İstenen fonksiyonu ayarlayınız.

7.2 Cihazın açılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
 - ✓ Ekran, seçilen ısıtma türünü ve önerilen sıcaklığı gösterir.
2. Gerekirse döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
 - ✓ Ekranda ısıtma sembolü $\gg$ görünür.
 - ✓ Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir.
 - ✓ Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma sembolü söner $\gg$.

Not: 70°C altındaki bir sıcaklık ayarında pişirme bölümü aydınlatması kapanır.

7.3 Cihazın kapatılması

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

7.4 Otomatik kapatma sonrasında cihazın tekrar açılması

Gereklilik: Uzun bir çalışma sonrasında cihazı kapatır. → "Otomatik kapatma", Sayfa 8

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Cihazı tekrar işleme alınız.

8 Zamanlayıcı fonksiyonları

Cihazınız, çalışmasını kontrol edebileceğiniz çeşitli zamanlayıcı işlevlerine sahiptir.

8.1 Zamanlayıcı fonksiyonlarına genel bakış

⊙ ile çeşitli zaman fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

Zamanlayıcı fonksiyonu	Kullanım
	Kısa süreli zamanlayıcı
	Pişirme süresi ¹
	Pişirme süresi sonu ¹
	Durdurma saati

8.2 Zamanlayıcı menüsünü çağır

Not: Herhangi bir çalışma modundan zamanlayıcı menüsünü çağırabilirsiniz. Temel ayarlarda fonksiyon seçme düğmesini S seçeneğine döndürürseniz, zamanlayıcı menüsü kullanılamaz.

- ⊙ sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Ekran zamanlayıcı menüsünü gösterir.

8.3 Zamanlayıcı menüsünden çıkılması

- X sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Zamanlayıcı menüsü kapanır.
- ✓ Kaydedilmemiş ayarlar kaybolacaktır.

Not: Zamanlayıcı menüsünden istediğiniz zaman çıkabilirsiniz.

8.4 Alarm saati

Alarm saati, diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. En fazla 90 dakika girebilirsiniz.

Alarm saatinin ayarlanması

1. ⊙ sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda "Alarm saati" fonksiyonu Z görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
3. ► ile başlatınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Süre işlemeye başlar.
- ✓ Ekranda Z ve işleyen süre görünür.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.
4. ✓ sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Alarm saatinin durdurulması

1. ⊙ sembolüne basınız.
2. > ile "Alarm saati" Z fonksiyonunu seçiniz.
3. II sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Alarm saati durur.
- ✓ Ekranda ► görünür.
4. Alarm saatini devam ettirmek için ► seçeneğine basınız.

Alarm saatinin zamanından önce kapatılması

1. ⊙ sembolüne basınız.
2. > ile "Alarm saati" Z fonksiyonunu seçiniz.
3. C sembolüne basınız.

8.5 Durdurma saati

Durdurma saati, diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. Durdurma saati, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

Durdurma saatinin duraklatma işlevi vardır. Bu, durdurma saatini zaman zaman durdurmanıza izin verir.

Durdurma saatinin başlatılması

1. ⊙ sembolüne basılmalıdır.

¹ Düşük güç modunda kullanılamaz.

2. ➤ ile "Durdurma saati" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.
3. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Süre işlemeye başlar.
- ✓ Ekranda ⏸ ve işleyen süre görünür.

Süre ölçerin duraklatılması

1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
2. ➤ ile "Durdurma saati" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.
3. II sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Süre durur.
- ✓ Ekranda ▶ görünür.
4. Durdurma saatini devam ettirmek için ▶ seçeneğine basınız.
- ✓ Süre devam eder.
- ✓ 90 dakikaya ulaşıldığında, ekran yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.
5. ✓ sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Durdurma saatinin kapatılması

1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
2. ➤ ile "Durdurma saati" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.
3. C sembolüne basılmalıdır.

8.6 Pişirme süresi

Yemeğinizin pişirme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süreden sonra otomatik olarak kapanır. 1 dakika ile 23:59 saat arasında bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Pişirme süresi devam ederken, ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Pişirme süresinin ayarlanması

Gereklikler

- Yemek pişirme bölümünde.
- Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız.
- 1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
- 2. ➤ ile "Pişirme süresi" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.
- 3. Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
- 4. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Cihaz pişirme süresini başlatır.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Ekranda sıcaklık, çalışma modu, kalan pişirme süresi ve pişirme süresinin sonu gösterilir.
- ✓ Pişirme süresinin bitiminden bir dakika önce, ekranda pişirme süresi büyütülmüş olarak gösterilir.
- ✓ Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır.
- ✓ ⏸ yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.
- 5. ✓ seçeneğine basınız, cihazın kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna döndürünüz.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
2. ➤ ile "Pişirme süresi" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.

3. Döner düğme ile pişirme süresini değiştiriniz.
4. ▶ ile başlatınız.

Pişirme süresinin silinmesi

1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
2. ➤ ile "Pişirme süresi" ⏸ fonksiyonunu seçiniz.
3. C ile pişirme süresini siliniz.
4. X ile normal moda dönünüz.

Tüm işlemin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

8.7 Pişirme süresi sonu

Pişirme süresinin sonunu daha sonraki bir zamana erteleyebilirsiniz.
Örnek: Saat 14:00. Yemeğin pişmesi 40 dakika sürer. Yemek saat 15:30'da hazır olmalıdır.
Pişirme süresini 40 dakika girersiniz ve pişirme süresinin sonunu 15:30'a ertelersiniz. Elektronik başlatma saatini hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve 15:30'da kapanır. Çabuk bozulan yiyeceklerin cihazda uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

Gereklikler

- Yemek pişirme bölümünde.
- Isıtma türünü, sıcaklığı ve pişirme süresini ayarladınız.
- 1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
- 2. ➤ ile "Pişirme süresi sonu" ⏸ fonksiyonu seçilmelidir.
- 3. Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
- ⏸ yanıp sönüyorsa, önce pişirme süresini ayarlayınız.
- 4. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Cihaz bekleme konumuna geçer.
- ✓ Ekranda çalışma modu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme süresinin sonu gösterilir.
- ✓ Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.
- ✓ Pişirme süresi dolduğunda ⏸ pılsı verilir ve bir sinyal sesi duyulur.
- 5. ✓ seçeneğine basınız, cihazın kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna döndürünüz.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi

1. ⏸ sembolüne basılmalıdır.
2. ➤ ile "Pişirme süresi sonu" ⏸ fonksiyonu seçilmelidir.
3. Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
4. ▶ ile başlatınız.

Tüm işlemin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

9 Uzun süreli zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile cihaz "Sıcak hava" ısıtma türünde sıcaklığı 50 C ile 230 C arasında tutar. Cihazı açmadan veya kapatmadan yiyecekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Çabuk bozulan yiyeceklerin cihazda uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

9.1 Uzun süreli zamanlayıcının başlatılması

Gereklilik: Uzun süreli zamanlayıcıyı Temel ayarlar → Sayfa 16 altında "kullanılabilir" ayarına getiriniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz.
2.  sembolüne basınız.
- ✓ Ekranda 85 °C için önerilen değer 24h görünür.
3.  seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız.
4.  seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
5.  seçeneğine basınız, döner düğme ile istediğiniz kapatma zamanını ayarlayınız ve  ile onaylayınız.
6. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.

7.  ile başlatınız.

- ✓ Cihaz uzun süreli zamanlayıcıyı başlatır.
 - ✓ Ekranda  ve sıcaklık görünür.
 - ✓ Pişirme bölümü aydınlatması ve ekran aydınlatması kapatılır.
 - ✓ Kumanda bölümü kilitli.
 - ✓ Kontrol paneline dokunduğunuzda tuş takımı ses çıkarmaz.
 - ✓ Süre geçtikten sonra cihaz ısıtmayı durdurur ve gösterge söner.
8. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

9.2 Uzun süreli zamanlayıcının kapatılması

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

10 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla cihazı açmaması veya ayarları değiştirmemesi için çocuk kilidini etkinleştiriniz. Çocuk kilidi açıksa ve elektrik kesilirse, elektrik geldiğinde çocuk kilidi devre dışı kalmış olabilir.

10.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilikler

- Çocuk emniyetini Temel ayarlar → Sayfa 16 altında "kullanılabilir" olarak ayarlayınız.
- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

- ▶  tuşunu yakl. 6 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda düşük güç modunda gösterge ve  gösterilir.
- ✓ Çocuk kilidi devrededir.

10.2 Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

Gereklilik: Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

1.  tuşunu yakl. 6 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Çocuk emniyeti devre dışıdır.
2. Cihazı istediğiniz gibi ayarlayınız.

11 Kişisel tarifler

Gerekirse tarife hızlı ve rahat bir şekilde erişebilmeniz için bir adla 50 adede kadar ayrı tarifi kaydetme seçeneğiniz vardır. Bir tarifi kaydedebilirsiniz.

11.1 Tarifin kaydedilmesi

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz.
2.  sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz.
4.  ile onaylanmalıdır.
5. Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
6.  sembolüne basınız.
7. Fonksiyon seçme düğmesini istenen ısıtma türünü ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Cihaz pişirme süresini kaydeder.
8. Gerekirse pişirme bölümündeki yuvaya iç sıcaklık ölçer yerleştiriniz ve bir faz için iç sıcaklık giriniz.
9. Başka bir aşamayı kaydetmek için fonksiyon seçme düğmesini gerekli ısıtma türüne çeviriniz ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Yeni bir aşama başlar.
10. Yemek istenen pişirme sonucuna ulaştığında,  seçeneğine basınız.

11. "ABC" altında ilgili adı giriniz.

→ "Adları gir", Sayfa 14

Cihaz, yalnızca ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir aşamayı kaydetmeye başlar.

Her kademe en az bir dakika sürmelidir.

Bir aşamanın ilk dakikasında, ısıtma türünü veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

11.2 Tarifin programlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz.
 2.  sembolüne basılmalıdır.
 3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve  ile onaylayınız.
 4. Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
 5.  sembolüne basılmalıdır.
 6. "ABC" altında ilgili adı giriniz.
 - "Adları gir", Sayfa 14
 7.  ile ilk aşamayı seçiniz.
 - ✓ Ekran, başlangıçta ayarlanan ısıtma türünü ve sıcaklığı gösterir.
 8. Gerekirse ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ve sıcaklığı döner düğme ile değiştiriniz.
 9. Gerekirse pişirme bölümündeki yuvaya iç sıcaklık ölçer yerleştiriniz ve bir faz için iç sıcaklık giriniz veya  ile zaman ayarını seçiniz.
- Programlanmış bir iç sıcaklığı olan aşamalar için pişirme süresini giremezsiniz.

10. Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
11. Hazırlık tamamlandığında, **X** ile girişi sonlandırınız veya **>** ile sonraki aşamayı seçiniz.
12. **✓** ile kaydederek veya **X** ile iptal ederek menüden çıkınız.

11.3 Adları gir

1. "ABC" altına tarifi 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[^]** seçeneğine kısa süreli basınız.
4. Noktalı harflere ve özel karakterlere geçmek için **>A[^]** seçeneğine uzun süreli basınız.
5. Ayırma işareti eklemek için **>A[^]** seçeneğine iki kere basınız.
6. İmleci sağa konumlandırmak için **>A[^]** seçeneğine kısa süreli basınız.
7. Normal karakterlere geçmek için **>A[^]** seçeneğine uzun süreli basınız.
8. Ayırma işareti eklemek için **>A[^]** seçeneğine iki kere basınız.
9. Bir harfi silmek için **☒** seçeneğine basınız.
10. **✓** ile kaydederek veya **X** ile iptal ederek menüden çıkınız.

11.4 Tarifin başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini **⌘** konumuna çeviriniz.
2. **⌘** sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve **✓** ile onaylayınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.

5. **▶** ile başlatınız.

Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar. Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Sıcaklığın değiştirilmesi kayıtlı tarifi değiştirmez.

- ✓ Fırın çalışmaya başlar.
- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ Ekran, ekran çubuğunda aşama ayarlarını gösterir.

11.5 Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifi ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesini **⌘** konumuna çeviriniz.
2. **⌘** sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve **✓** ile onaylayınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. **⌘** sembolüne basılmalıdır.
6. **>** ile istediğiniz aşamayı seçiniz.
✓ Ekranda programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi gösterilir.
7. Gerekirse döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile ayarları değiştiriniz.
8. **✓** ile kaydederek veya **X** ile iptal ederek menüden çıkınız.

11.6 Tarifin silinmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesini **⌘** konumuna çeviriniz.
2. **⌘** sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve **✓** ile onaylayınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. **C** ile tarifi siliniz.
6. **✓** ile onaylanmalıdır.

12 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz. Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpucu: Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

12.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
 - Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
 - Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
 - Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.
1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

12.2 Home Connect ayarları

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını cihazınızın Temel Ayarlar bölümünde yapabilirsiniz.

Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

Sembol	Temel ayar	Mümkün olan ayarlar	Açıklama
LAN / WLAN	Bağlantı türü	LAN WLAN	LAN kablosu ve WLAN bağlantı seçenekleri arasında geçiş yapabilirsiniz. Bağlantı türüne bağlı olarak kurulum talimatlarını izleyiniz.
📶	Bağlantı	Bağlan Bağlantıyı kes	Ağ bağlantısını gerektiği gibi açıp kapatabilirsiniz. Kapatıldıktan sonra ağ bilgileri korunur. Açtıktan sonra cihazın tekrar ağa bağlanması için birkaç saniye bekleyiniz. Not: Ağa bağlı, çalışmaya hazır durumdaki bir cihaz maks. 2 Watt güç gerektirir.
🔗	Uygulamaya bağlan		Uygulama ile cihaz arasındaki bağlantı işlemini başlatınız.
📶	Yazılım Güncellemesi		Yeni bir yazılım sürümü çıktığında, ekranda bir mesaj belirir. Home Connect menüsünden 📶 ile yeni yazılımı yükleyebilirsiniz.
📶	Uzaktan kumanda	Etkinleştir Devre dışı bırak	Home Connect uygulaması ile cihaz fonksiyonlarına erişebilirsiniz. Uzaktan kumanda devre dışı bırakılırsa, uygulamada yalnızca cihazın çalışma durumları görünür. Uzaktan kumanda sadece döner düğmeyi ⚙️ ışık pozisyonuna getirdiğinizde mevcuttur. Işık birkaç dakika sonra söner.
📶	Sürekli uzaktan çalışma	Etkinleştir Devre dışı bırak	Sürekli uzaktan çalıştırmayı etkinleştirerek istediğiniz an, cihazda önceden giriş yapmadan, cihazınızı başlatabilir ve kullanabilirsiniz. Sürekli uzaktan çalışma sadece döner düğmeyi ⚙️ ışık pozisyonuna getirdiğinizde mevcuttur. Işık birkaç dakika sonra söner.
⊗	Ağ ayarlarını sil		Tüm ağ ayarlarını istediğiniz zaman cihazdan silebilirsiniz.
📶	Cihaz bilgisi		Ekranda şunlar gösterilir: ▪ MAC adresi COM modülü ▪ Cihazın seri numarası ▪ Yazılım versiyonu Bağlantı türüne bağlı olarak, SSID ağ adı gibi daha fazla bilgi, ok tuşuna dokunularak görüntülenebilir.

12.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır.

Gerekliklikler

- Cihaz açık.
- Cihaz ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlı.

- Cihazı uygulama üzerinden ayarlayabilmek için, Uzaktan Kumanda Seviyesi temel ayarında manuel veya kalıcı uzaktan çalışma seçilmelidir.
- 1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙️ konumuna getiriniz.
- 2. Uzaktan başlatmayı etkinleştirmek için 📶 üzerine basınız.
- ✓ **i** yanında 📶 görünür.
- 3. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten veya çalışma bitiminden sonra 15 dakika içinde cihazın kapağını açarsanız manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.
- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalışma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

12.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
 2. Döner düğme ile "Temel ayarlar"ı seçiniz.
 3. ✓ üzerine basınız.
 4. Döner düğme ile @ ögesini seçiniz.
 5. _ üzerine basınız.
 6. Döner düğme ile ☞ ögesini seçiniz.
 7. _ üzerine basınız.
 8. "Ayrırma" döner düğmesi ile ayarlayınız.
 9. ✓ ile kaydediniz.
 10. Temel ayarlar menüsünden çıkmak için, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
- ✓ Değişiklikler kaydedilir.

12.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.

- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellenmenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

12.6 Uzaktan teşhis

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

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

12.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilgi teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

13 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

13.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ekran parlaklığını ayarlayınız.
	Düşük güç modunda gösterge	Açık ¹ Kapalı	Düşük güç modundaki bekleme ekranı görünümü Kapalı: Görüntü yok. Bu ayarla, cihazınızın düşük güç modundaki tüketimini azaltırsınız.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
		- Saat - Saat + GAGGENAU-Logo ¹ - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Açık: Birden çok ekran ayarlanabilir. "Açık" ✓ ile onaylanmalı ve döner düğme ile istenen görünüm seçilmelidir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış ¹ Standart	"Azaltılmış": Kısa bir süre sonra ekranda yalnızca en önemli öğeler gösterilir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri ¹ Beyaz	Dokunmatik alanlardaki sembollerin rengini seçiniz.
	Dokunm.alan ses türü	Ses 1 ¹ Ses 2 Kapalı	Bir sinyal sesi seçmek için bir dokunmatik alana basınız.
	Dokunmatik alan ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Dokunmatik alan ses seviyesini ayarlayınız.
	Hızlı ısıtma	Açık ¹ Kapalı	Hızlı ısıtma sayesinde pişirme bölümü istenen sıcaklığa özellikle hızlı bir şekilde ulaşır.
	Isıtma sinyali	Açık ¹ Kapalı	Cihaz ısıtma sırasında istenilen sıcaklığa ulaştığında, sesli sinyal duyulur.
	Sinyal sesi seviyesi	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Sinyal sesi seviyesini ayarlayınız.
	Saat formatı	AM/PM 24h ¹	24 saat formatı veya 12 saat formatı olarak ayarlayınız.
	Saat	Güncel saat	Saati ayarlayabilirsiniz.
	Zaman değişimi	Manuel ¹ Otomatik	Yaz saatinden kış saatine geçişte saatin otomatik değişimi.
	Tarih formatı	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Tarih formatını ayarlayınız.
	Tarih	Güncel tarih	Tarihi ayarlayınız. Yıl, ay ve gün arasında geçiş yapmak için ➤ seçeneğine basınız.
	Sıcaklık birimi	°C ¹ °F	Sıcaklık biriminin ayarlayınız.
	Ağırlık birimi	kg ¹ oz.	Ağırlık biriminin ayarlayınız.
	Dil	Almanca ¹ Fransızca [...] İngilizce	Metin ekranının dilini ayarlayınız. Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır. Yeniden başlatma birkaç saniye sürer. Yeniden başlatmanın ardından cihaz temel ayarlar menüsünü kapatır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri döndürülmesi	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Fabrika ayarlarına geri dönerken, cihaz kişisel tarifleri siler. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	Demo modu	Açık ¹ Kapalı	Demo modu yalnızca tanıtım amaçlıdır. Demo modunda cihaz ısıtma yapmaz. Diğer tüm fonksiyonlar mevcuttur.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
			"Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayar, yalnızca cihazı bağladıktan sonraki ilk 3 dakika içinde mümkündür.
	Uzun süreli zamanlayıcı	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcıyı → Sayfa 12 ayarlayabilirsiniz.
	Çocuk kilidi	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyetini → Sayfa 13 etkinleştirebilirsiniz.
	Ev ağı	LAN / WLAN Bağlantı türü Bağlantı Uygulama ile bağlan Yazılım Güncellemesi Uzaktan kumanda Sürekli uzaktan çalıştırma Ağ ayarlarını sil Cihaz bilgisi	Ev ağına ve mobil cihazlara bağlantı için ayarları seçiniz. Bağlantı durumuna bağlı olarak, ekranda farklı ayar seçenekleri gösterilir.

13.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
2. Döner düğme ile "Temel ayarlar"ı seçiniz.
3. ✓ sembolüne basılmalıdır.
4. İstenen temel ayar seçmek için döner düğmeyi kullanınız.

5. _ sembolüne basılmalıdır.
6. Döner düğme ile temel ayar yapınız.
7. ✓ ile kaydediniz veya X ile iptal ediniz ve güncel temel ayardan çıkınız.
8. Temel ayarlar menüsünden çıkmak için, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.
- ✓ Değişiklikler kaydedilir.

14 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

14.1 Temizlik malzemeleri

Cihazdaki farklı yüzeylerin hasar görmemesi için, uygun olmayan temizlik malzemelerini kullanmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.
- ▶ Lambaları temizlerden önce soğumaya bırakınız.
- ▶ Temizlerken lambaları kapatınız.

⚠ 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.

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.

Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması paslanmaz çelik yüzeylere zarar verir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihaz kapağı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Kapak camı	▪ Cam temizleyicileri	Cam kazıyıcı kullanmayınız. Bir pencere bezi veya mikrofiber bezle temizleyiniz.
Kapak contası	▪ Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Çıkartmayınız ve ovmayınız. Temizlik için metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Ekran	▪ Bulaşık çözültisi	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile siliniz. Islak bezle silinmemelidir.

Pişirme bölümü

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Pişirme bölümü	▪ Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	▪ Fırınlar için temizleme jeli spreyi	Fırınlar için temizleme jeli spreyi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edilebilir. Temizleme jeli spreyi için aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz: ▪ Temizleme jeli spreyi kapı açıklığına girmemelidir. ▪ En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır. ▪ Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır. ▪ Ardından su ile iyice temizlenmelidir. ▪ Üretici açıklamalarına dikkat ediniz.
Pişirme bölümü lambasının cam kapağı	▪ Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	▪ Sıcak deterjanlı su	Not: Gerekirse, temizlik için sürgülü ızgaraları çıkarınız. → "Sürgülü ızgaraların çıkarılması", Sayfa 19 Yoğun kirlenme durumunda, suda bekletiniz ve bir fırça kullanınız.
Aksesuar	▪ Sıcak deterjanlı su	Yanmış artıkları suda bekletiniz ve bir fırça ile temizleyiniz. Temiz su ile iyice durulayınız.
Teleskopik dağıtıcı, özel aksesuar	▪ Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi veya bulaşık fırçası ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
Kiremit, özel aksesuar	▪ Fırça	Yanık kalıntılarını bir fırça ile temizleyiniz. Kiremiti asla ıslak temizlemeyiniz.

14.2 Mikrofiber bez

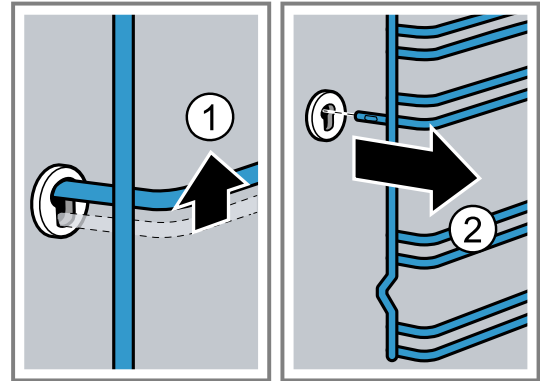
Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizliği için uygundur. Mikrofiber bez, tek seferde sulu ve yağlı kirleri çıkarır.

Mikrofiber bezi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

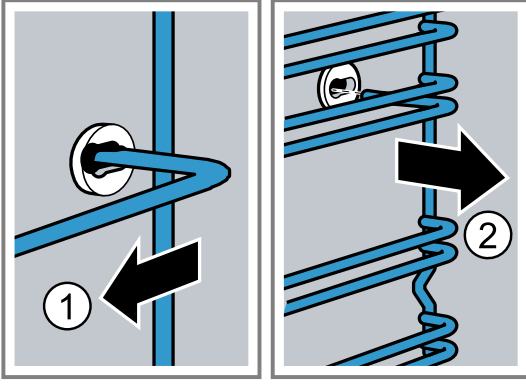
14.3 Sürgülü ızgaraların çıkarılması

1. Pişirme bölümünü çizilmelerden korumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyulmalıdır.

2. Sürgülü ızgarayı ön taraftan yukarı doğru kaldırınız ① ve çıkartınız ②.



3. Daha sonra sürgülü ızgarayı öne çekerek ① çıkartınız ②.

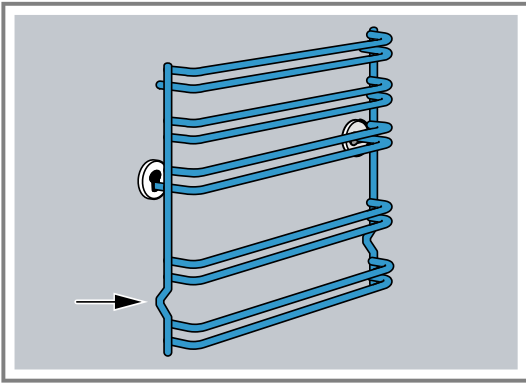


4. Sürgülü ızgaraları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
► İnatçı kirler için bulaşık fırçası kullanınız.

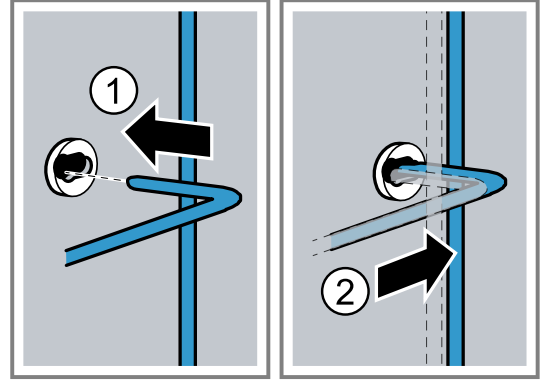
14.4 Sürgülü ızgaraların geri takılması

Not: Sürgülü ızgaralar aynıdır ve sola ve sağa uyum sağlar.

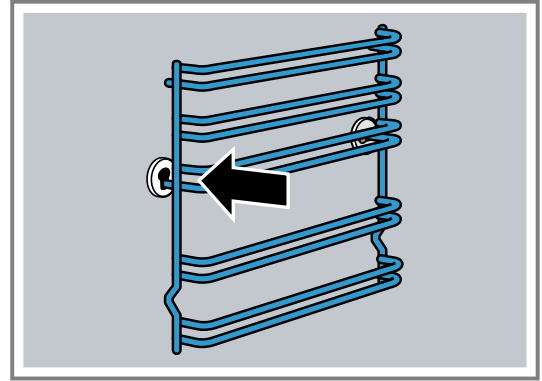
1. Sürgülü ızgarayı, çıkıntı altta olacak şekilde yerleştiriniz.



2. Sürgülü ızgarayı önce arka yuvaya yerleştiriniz ① ve biraz arkaya doğru bastırınız ②.



3. Sürgülü ızgarayı ön yuvaya takınız.



14.5 Teleskopik dağıtıcının temizlenmesi

DİKKAT

Agresif temizleyiciler teleskopik dağıtıcının hasar görmesine neden olur.

- Teleskopik dağıtıcı bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.
- Teleskopik dağıtıcı deterjanlı suya koyulmamalıdır. Temizleme programı teleskopik dağıtıcıda hasarlara neden olur.
- Teleskopik dağıtıcı cihazın temizleme programında temizlenmemelidir.

1. Teleskopik dağıtıcı çıkarılmalıdır.
2. Tırtıllı somun sökülmelidir.
3. Çekme rayı nemli bir bezle temizlenmelidir.
 - Çekme rayının üzerindeki yağlama greşi temizlenmemelidir.
 Tercihen çekme rayları içeri sürülüş şeklideyken temizlenmelidir.

15 Kataliz

Kataliz temizleme fonksiyonu, kirleri yüksek sıcaklıklarda giderir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümü için kataliz olarak katalitik özel emaye ile kaplanmış fırın tavanına ve fırın arka duvarına ihtiyacınız vardır. Özel katalitik emaye ile kaplanmış fırın tavanı ve fırın arka duvarı çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

Kataliz, pişirme bölümü zemini, yan duvarlar, kapağın iç kısmı ve cam bölme gibi katalitik olmayan parçaları temizlemez.

Katalizin açılma zamanını erteleyebilirsiniz örneğin katalizin geceleri çalışmasını istemiyorsanız.

15.1 Kataliz hazırlanması

1. Pişirme bölümündeki kaba kirleri ve yemek artıklarını temizleyiniz.
2. Pişirme bölümü tabanını, yan duvarları, kapak contalarını, kapağın iç kısmını ve cam bölmeyi elle temizleyiniz, çünkü kataliz bu parçaları temizlemez.
3. Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
4. Tüm gevşek iç parçaları pişirme bölümünden çıkarınız.
 - ▶ Pişirme bölümünde hiçbir yabancı cisim olmadığından emin olunuz.
5. Cihaz kapağını kapatın.

15.2 Katalizin başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
- ✓ + yanıyor.

2. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekran, katalizin tamamlanacağı kapatma süresini gösterir.
3. Gerekirse, döner düğme ile kapatma zamanını değiştiriniz.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
5. ▶ ile başlatınız.
Toplam kataliz süresi, temizlik süresi ve soğutma süresinden oluşmaktadır. İlgili kataliz bölümünün süresi ekranda görünür.
- ✓ Temizleme süresi ekranda geri sayar.
- ✓ Kapatma süresinde erteleme varsa, ekranda katalizin başlamasına kalan süre için geri sayım görünür.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Katalizin süresi dolduğunda sesli bir sinyal duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
6. Cihazı soğumaya bırakınız.

16 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", Sayfa 41

⚠ 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 şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

16.1 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. Hatalı kullanım. ▶ Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açınız.
Cihaz başlatılamıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. ▶ Cihazın kapağını kapatınız.
Cihaz çalışmıyor. Gösterge tepki vermiyor. Ekranda çocuk kilidi sembolü görünüyor.	Çocuk kilidi devrede. ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → Sayfa 13
Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	Emniyet kapatması: 12 saatten fazla işlem yapılmadı. 1. Mesajı ✓ ile onaylayınız. 2. Cihazı kapatınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz ısınmıyor, ekranda demo modu sembolü ✖ görünüyor.	Cihaz demo modunda. ► Demo modunu Temel ayarlar → <i>Sayfa 16</i> altında devre dışı bırakınız.
Ekranda "Exx" hata mesajı görünüyor.	Bir hata oluştu. 1. Ekranda bir hata mesajı görünüyorsa, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz. ✓ Ekranda hata mesajı artık görünmüyorsa, bu tek seferlik bir sorundur. 2. Ekranda hata mesajı görüntülenmeye devam ediyorsa veya tekrar görüntüleniyorsa, müşteri hizmetleri → <i>Sayfa 41</i> ile iletişime geçiniz ve hata kodunu paylaşınız.

16.2 Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisini köprüleyebilir. Çalışma devam eder. Elektrik kesintisi daha uzun sürdüyseniz ve cihaz çalışmıyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenir. Çalışmaya ara verildi.

Elektrik kesintisinden sonra cihazı tekrar çalıştırınız

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Cihazı tekrar alıştırdığınız gibi işleme alınız.

16.3 Demo modu

Ekranda ✖ görünüyorsa, demo modu devrededir. Cihaz ısınmıyor.

Demo modunun devre dışı bırakılması

1. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için ev sigortasını veya sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatınız.
2. Demo modunu 3 dakika içinde Temel ayarlar → *Sayfa 16* altından devre dışı bırakınız.

16.4 Fırın lambasının değiştirilmesi

⚠ 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.

Not: Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 60 Watt G9, 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.

Gereklilikler

- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
 - Pişirme bölümü soğumuştur.
 - Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.
1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
 2. Lamba kapağının civatasını gevşetiniz.
 - ✓ Lamba kapağı aşağı doğru katlanır.
 3. Halojen lambayı dışarı çıkarınız.
 4. Yeni halojen lamba takılmalı ve sokete sıkıca bastırılmalıdır.
 5. Lamba kapağını yukarı katlayınız ve sıkıca sabitleyiniz.
 6. Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
 7. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

16.5 Lamba kapağının değiştirilmesi

Pişirme bölümündeki lamba kapağı hasar görmüşse, lamba kapağını değiştiriniz. Lamba kapağı, cihazınızın E-numarası ve FD-numarasını belirtilerek müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Gereklilikler

- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
 - Pişirme bölümü soğumuştur.
1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
 2. Lamba kapağının civatasını gevşetiniz.
 - ✓ Lamba kapağı aşağı doğru katlanır.
 3. Yeni lamba kapağını yukarı katlayınız ve sıkıca sabitleyiniz.
 4. Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
 5. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

17 Atığa verme

17.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablusunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablusunu kesip ayırın.

3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün

sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

18 Pişirme önerileri

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

18.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihazı her zaman önceden ısıtınız. En iyi pişirme sonuçlarına bu şekilde ulaşabilirsiniz. Belirtilen pişirme süreleri, önceden ısıtılmış cihazlar içindir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme içindir. Hammaddenin kalitesi ve sıcaklığı, yiyeceğin ağırlığı ve kalınlığı gerçek pişirme süresini etkiler.
- Yemek konusunda çok az deneyiminiz varsa, mümkün olan en kısa sürede başlayınız. Gerekirse yemeği pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızartma sağlar. Sonraki sefer daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.
- Bilgiler, 4 kişi için ortalama miktarlara göre verilmiştir. Daha büyük bir miktar hazırlamak istiyorsanız, daha uzun pişirme süresine izin veriniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Sıcığa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabi ızgara telinin ortasına yerleştiriniz. Büyük kızartmalar için ızgara tepsisini veya cam tepsiyi kullanabilirsiniz.
- Optimum sıcaklık sirkülasyonunu sağlamak için ızgara bölmelerini ve fırın tepsilerini çok sıkı kapatmayınız.
- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz.
- Tel ızgarayı doğrudan pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini tel ızgaraya yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan pişirme bölümü tabanı üzerine yerleştirmeyiniz.
- Önceden ısıtılan cihazın pişirme bölümü kapağını çok kısa süre açık tutunuz ve cihazı en kısa sürede doldurunuz.
- Her zaman tabaklar, kek kalıpları veya güveç kaplarını her zaman ızgarayla birlikte kullanınız.

- Isıtma modu Eko sıcak hava:
Pasta, et, güveçler ve gratin için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı optimum kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örn. pişirme bölümü aydınlatması). Pişirme bölümü sıcaklığının gösterilmesi sadece ısıtma sırasında mümkündür. Fırın ön ısıtmaya alınmamalıdır. Yemekleri boş, soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve belirtilen pişirme süresini başlatınız. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Böylece ısı kaybını engellemiş olursunuz.
- Düz ızgara ve düz ızgara + dolaşımli hava:
Bu çalışma modlarında seçilen ayar sıcaklığı ile fırın içindeki fiili sıcaklık arasında sıcaklık farkı ortaya çıkabilir. Bunun nedeni ızgaranın ve gratine etmenin yüksek sıcaklıklarda gerçekleşen hızlı pişirme işlemleri olmasıdır. Bu sırada pişirilecek yiyeceğin yüzeyini kızartma veya kavurma için her zaman fiili değerlerden daha yüksek bir sıcaklık seçilir.

18.2 Sebze

Sebzeler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

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

Sebze

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Soğuk mezeler	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	200	✿	30 ¹	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakkan balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Soğuk mezeler	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakkan balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Hindiba	Fırın kabı	2	180	✿	25-30	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema sosu veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz.
Hindiba	Fırın kabı	2	190	✿ ^e	45-50	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema sosu veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz. ✿ ^e için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Escalivada, Akdeniz fırında sebze güveci	Fırın kabı	4	250	~~~~~	15 ¹	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenebilir.
Sebze güveci	Fırın kabı	2	180	✿	40-50	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden pişiriniz veya ağırtınız.
Sebzeli burger, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	220	✿	12-15 ¹	
Sebze şiş	Izgara bölmesi + izgara tepsisi	3	220	~~~~~	24 ¹	Tahta şişleri kısa kesiniz veya geceden su içinde bekletiniz, aksi takdirde kömürleşirler. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak.
Balkabağı dilimleri	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	200	✿	20-30 ¹	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Fırında domates	Fırın kabı	2	120	✿	60	Tarif ipucu: Çeri domatesleri veya domates dilimlerini, biberiye ve sarımsakla kaba yerleştiriniz üzerine yağ ve biraz bal sürünüz. İsterseniz domatesleri önceden kaynar suya atarak kabuğunu soyabilirsiniz.
Biber, doldurulmuş, vejetaryen	Fırın kabı veya Kızartma tenceresi	2	190	---	50	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Sebze Yahnisi (Ratatouille)	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	200	---	30-40 ¹	Tarif ipucu: Sonunda üzerine parmesan serpiniz.
Kuşkonmaz, yeşil izgara	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	220	~~~~~	6-10 ¹	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız. Pişirme süresini boyuta göre ayarlayınız.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kök sebzeler	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	200	✱	30 ¹	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Kök sebzeler	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Kabak, doldurulmuş, vejetaryen	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	180	---	40	Tarif ipucu: Rendelenmiş havuç, taze soğan, taze keçi peyniri, sarımsak, kekik, tuz ve karabiberle doldurunuz ve üzerine parmesan serpiniz.

18.3 Garnitürler ve yemekler

Garnitürler ve yemekler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- En iyi bilinen fırın doyurucu garnitürleri patateslidir, örneğin patates graten. Ancak normalde tavada yapılan bir çok garnitür üstün biçimde fırında da yapılabilir, örneğin kızarmış patates veya patates köfteleri. Bu hazırlama türünün avantajları: Daha büyük miktarlar bir defada hazırlanabilir, pişirme kokusu odaya daha az yayılır ve yiyecekler daha az yağ ile pişirilebilir.
- Fırında pişirilebilecek bir başka çok yönlü garnitür de peynirdir. Özellikle vejeteryan yemekleri bununla çok

güzel tamamlanabilir ve peyniri, hazırlama türüne bağlı olarak başlangıç olarak atıştırmalık olarak da sunmak mümkündür.

- Fırında hazırlanmaya uygun olan yemekler, öncelikle güveç ve graten gibi yukarıdan pişirilen yemeklerdir. Ayrıca örneğin pizza veya pide gibi bir hamur tabanı olan yemekler ve tortilla gibi düz, yumurtalı yiyecekler için de uygundur.
- Porsiyon sayısı az ise (2 - 3 kişi için) ısıya dayanıklı bir kap kullanınız ve bunu ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Aksi halde cam tepside veya ızgara tepsisinde yiyecekler yanar veya kurur.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Garnitürler ve yemekler

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Garnitürler						
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✱	15-20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✱	15-20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	---	15	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Kızarmış patates	Izgara tepsisi	2	180	✱	30-45 ¹	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsisine dağıtınız, birden çok defa karıştırınız.
Beyaz peynir	Fırın tepsisi	2	250	~~~~~	12	Tarif ipucu: Yağ, domates, soğan, sarımsak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Elma dilim patates	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	15 ¹	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytinyağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates graten	Fırın kabı	2	180	✿	35	
Patates graten	Fırın kabı	2	190	✿ ^e	55-60	✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Tuz yatağında patates	Fırın kabı	2	200	---	40-60 ¹	Güveç kabını yaklaşık 1,5 cm deniz tuzuyla doldurunuz. Küçük patatesleri soymadan yerleştiriniz, üzerine zeytinyağı sürünüz.
Patates köftesi	Fırın tepsisi	2	175	✿	20-30 ¹	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
Patates köftesi	Fırın tepsisi	2	200	---	20-30 ¹	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
Mozzarella çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✿	10	
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	2	180	✿	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesin ve katlayınız. Kap mümkün olduğunca peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde parçalanır.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✿	15-20 ¹	Tarif ipucu: Hafifçe yağlayınız, pişirdikten sonra tuz, biber tozu veya köri tozu ile baharatlandırınız.
Patates kızartması, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	220	✿	14 ¹	Dondurulmuş patates kızartmalarını fırın tepsisine iyice dağıtınız.
Ballı keçi peyniri	Cam tekne veya Fırın tepsisi	2	200	✿	8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırınız ve çam fıstığı ekleyiniz.
Ballı keçi peyniri	Cam tekne veya Fırın tepsisi	3	200	~~~~	8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırınız ve çam fıstığı ekleyiniz.
Yemekler						
Amerikan pizzası, kalın hamur, dondurulmuş	Fırın tepsisi	2	200	---	20-24	Ön ısıtma yapmayınız. Önceden ısıtılmış cihazda pişirme süresini 4 dakika azaltınız.
Köy omleti	Fırın kabı	2	160	✿	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Enchiladas, üstten kızartma	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	200	---	15-20	
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	2	250	---	8-10	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, dondurulmuş	Izgara teli	2	200	✿	10-12	
Tart flambe, dondurulmuş	Izgara teli	2	230	---	8-10	

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tart flambe, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	250	✱	7	
Frittata	Fırın kabı	2	190	---	45-50	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Çin böreği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	225	✱	18-20 ¹	
Peynirli makarna	Fırın kabı	2	180/220	✱	10-20	Üstte bir peynir tabakası oluşması için 10 dakika sonra sıcaklığı 220°C'ye yükseltiniz ve ve az 10 dakika kızarmasını bekleyiniz.
Peynirli erişte	Fırın kabı	2	180/220	✱	30	Taze, haşlanmış erişteyi katmanlar halinde kaba yerleştiriniz, her katman arasına peynir doldurunuz. Daha sonra peyniri ve kavrulmuş soğanı üzerine ekleyiniz ve 5 dakika için sıcaklığı 220°C'ye getiriniz.
Lazanya	Fırın kabı	2	175	✱	35	Tarif ipucu: Klasik veya vejeteryan, ızgara sebze ve mozzarella ile.
Lazanya	Fırın kabı	2	180-190	✱ ^e	55-60	Tarif ipucu: Klasik veya vejeteryan, ızgara sebze ve mozzarella ile. ✱ ^e için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Mini Çin böreği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	225	✱	10 ¹	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2	230-250	---	10-15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız veya pişirme kağıdı kullanınız.
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	2	200	✱	11-13	
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	2	220	---	11-13	
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	230	✱	6-8	
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	230	---	6-8	
Kiş	Tart kalıbı	2	200	---	20 + 20	Tabanı çatalla birkaç yerinden deliniz ve 20 dakika ön pişirme yapınız. Malzemeyi tabana yayınız ve 20 dakika daha pişiriniz.
Tortilla	Fırın kabı	2	160	---	25	
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	2	200	---	30-40	Zemini çatalla birden çok yerinden deliniz.

18.4 Balık

Balıklar için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Izgara bölmesini ve tepsiyi hafifçe yağlayınız, böylece balığın yapışması engellenir.

- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.
- Tahta şişleri kısa kesiniz veya yiyecekleri takmadan önce geceden su içinde bekletiniz, aksi takdirde kömürleşirler.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Balık

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Çipura, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesiniz.
Çipura, bütün	Fırın tepsisi	3	190	✿	20-25 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesiniz.
Balık şiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200	~~~~~	12 ¹	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin somon, iskorpit, morina.
Panelenmiş balık çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	220	✿	15-17 ¹	
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve maydanoz ile doldurunuz.
Karides şiş, taze	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	180	~~~~~	10 ¹	
Karides şiş, dondurulmuş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	180	~~~~~	12 ¹	
Levrek fileto	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	250	~~~~~	10-12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarmsak ile marine ediniz.
Levrek fileto	Fırın tepsisi	2	200	✿	10-12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarmsak ile marine ediniz.
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi	2	200	✿	8-10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarmsak, kırmızı biber ve kişniş tohumuyla baharatlandırınız.
Kalamar halkaları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	220	---	8-12	

18.5 Et

Etler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra bir ızgara üzerinde 5-15 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece et "gevşer". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur. Büyük et parçaları, örn. rostolar fırında dinlendirilebilir. Daha küçük parçalar, örn. biftekler, fırın dışında ve bir alüminyum folyoya sarılı olarak dinlendirilmelidir.
- Daha küçük porsiyonlarda (2 - 3 kişi) en iyi yöntem ısıya dayanıklı bir kap kullanmaktır, böylece yemekler yanmaz ve kurumaz.

- Büyük rostolar ve rostolama için çok fazla sıvı gereken hazırlama türleri için ızgara tepsisini veya kızartma tenceresini kullanınız.
- Marine edeceğinizde en az bir gece etin marinasyon sıvısını çekmesini bekleyiniz ve kızartma ya da ızgara öncesinde sıvıyı örn. bıçağın arkasıyla veya kaşıkla boşaltınız. Aksi takdirde baharatlar ve taze otlar yanabilir.
- Rostonun rengi çok koyu olduysa ve kabukları kısmen de olsa yandıysa bir sonraki defa ayarlanan sıcaklığı azaltınız ve sürgülü düzeyi kontrol ediniz.
- Rosto hiç yanmadıysa ama sos yandıysa bir dahaki sefere daha küçük bir rosto kabı kullanınız ve daha fazla sıvı ekleyiniz. Sos çok suluyduysa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Et

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dana						
Siğir kızartması, 1,5 kg	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	180	✱	90-120 ¹	
Rozbif, dana sırtı , kanlı, 1 kg	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	230/180	✱	25-35 ²	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
Rozbif, dana sırtı, iyi pişmiş, 1 kg	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	230/180	✱	50-60 ²	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
Rozbif, dana sırtı, az pişmiş, 1 kg	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	230/180	✱	30-40 ²	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
Rumstek, az pişmiş, 500 g	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	200	✱	30	
Rumstek, az pişmiş, 500 g	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	200	✱ ^e	45-50	✱ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Sarma et kızartması	Cam tepsi veya Izgara tepsisi veya Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	2	180/230	✱	65-70 ³	
Sarma et kızartması	Cam tepsi veya Izgara tepsisi veya Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	2	180/230	☼	75-80 ³	
Dana						
Dana kızartması, 1,5 kg	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	180	✱	50-60 ¹	
Dana göğüs, doldurulmuş	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	120-130	✱	120	
Dana paça	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	150/180	☼	50-60 ³	

¹ Önce tavada ocakta her tarafını kızartınız.² Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15-20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.³ Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15-20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dana bonfile	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160-170	✿	20	
Av hayvanı						
Tavşan sırtı	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	180	✿	15-25 ¹	Tarif ipucu: Sarmısak, biberiye, zeytinyağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.
Kuzu budu	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	180-200	✿	35-45	
Kuzu budu, az pişmiş	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	180-190	✿	100 ¹	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytinyağı, sarmısak, biberiye ve limon dilimleri ile marine ediniz.
Kuzu budu, iyi pişmiş	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	180-190	✿	120 ¹	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytinyağı, sarmısak, biberiye ve limon dilimleri ile marine ediniz.
Ceylan budu	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	170-180	✿	60-80	
Geyik eti	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	165-175	✿	20	
Geyik eti	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	165-175	---	20-25	
Kuzu kızartma	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	170	✿	60-90 ¹	Tarif ipucu: Bir gece önceden yağ, sarmısak, hardal ve taze otlar ile marine ediniz.
Çeşitli						
Peynirli et, taze, 700 g	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	2	160	✿	60	
Köfteler, her biri 25 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	25-30	Tarif ipucu: Pişirmeye devam etmek için çok uygundur, örneğin domates sosunda köfteler, İsveç köfteleri, Königsberg köfteleri.

¹ Önce tavada ocakta her tarafını kızartınız.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Köfteler, her biri 80 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	30-35	Köfteler ne kadar yassıyla o kadar çabuk pişer. Büyük miktarlar için uygundur.
Köfteler, kızartma, her biri 25 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	15	Tarif ipucu: Kuzu ve tavşan etinden köfteleri şişlere takınız ve naneli yoğurtla veya hardalla servis ediniz.
Köfteler, kızartma, her biri 80 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	20	İyice kızarmış ve yine de içi sulu köfteler: Önce tavada kızartınız ve daha sonra cihaza sürünüz.
Biber dolması, kıymalı	Fırın kabı veya Kızartma tenceresi	2	175	✱	55-60	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve domates sosunda pişiriniz.

18.6 Kümes hayvanı

Kümes hayvanları için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

- Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.
- Rostolama için çok fazla sıvı gerektiren yemekler için kızartma tenceresi veya başka ısıya dayanıklı bir kap kullanınız. Kaz kızartma gibi pişirilecek yiyecekten çok fazla yağ çıkacağı durumlarda da aynısı geçerlidir.

Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek, bütün, 1,5-2 kg	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160/180	---	75 ¹	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Ördek göğsü	Kızartma tenceresi veya Fırın kabı	2	190	☼	25-35	Derisini çapraz olarak kesiniz.
Kaz, bütün, 5 kg	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160/190	✱	110-130 ¹	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve takınız.
Kaz, bütün, 5 kg	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160/190	---	110-130 ¹	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve takınız.
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	15 ²	

¹ Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15-20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

² Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tavuk, bütün, 1 kg, EN6035-1'e göre	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	2	190	✱	70-80	Ön ısıtma.
Tavuk, bütün, 1 kg, EN6035-1'e göre	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	2	190	☼	70-80	Ön ısıtma.
Tavuk göğsü	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	2	200	✱	20-25	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz.
Tavuk göğsü	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	2	200	✱ ^e	50	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	☼	30 ¹	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çıtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarmısak ile marine ediniz.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	☼	30 ¹	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çıtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarmısak ile marine ediniz.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	☼	30 ¹	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarmısak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	☼	30 ¹	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarmısak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
Hindi, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160/200	✱	120-180 ²	
Hindi, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	2	160/200	---	120-180 ²	
Bıldırcın, bütün, her biri 150 g	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200	☼	20-25	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarımsak sürünüz.
Bıldırcın göğsü	Fırın tepsisi	3	220	☼	10-12	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarımsak sürünüz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.² Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15-20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

18.7 Izgara

Izgara ve kızartma için ayar önerilerine uyunuz.

- Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Izgara yapmak için ızgara tepsisini ve teli kullanınız (versiyona bağlı olarak aksesuardır veya özel aksesuardır). Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz pişirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Izgara yapılacak parçalar eşit kalınlıkta, en az 2-3 cm olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları

önlenmiş olur. Etleri her zaman tuzlamadan ızgara yapınız. Izgara yapılacak olan yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

- Tahta şiş kullanıyorsanız bunlar kömürleşebilir. Bunu engellemek için şişleri mümkün olduğunca kısa kesiniz, yemekleri üzerine takmadan en az bir gece önce şişleri suda bekletiniz veya metal şiş kullanınız.
- Az miktarda yiyecek pişirecekseniz enerji tasarrufu sağlayan "Kompakt ızgara" ısıtma türünü kullanınız. Böylece yalnız ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. Izgara yapılacak yiyecekleri her zaman ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.

Izgara

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Bezenin gratine edilmesi	Kelepçeli kek kalıbı	2	220-250	~~~~~	4-5 ¹	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Croque Monsieur	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	190	~~~~~ ☼	8-11 ¹	
Kruton	Fırın tepsisi	2	180	~~~~~ ✱	15 ²	Tarif ipucu: Taze beyaz ekmeğe zeytinyağı, sarmısak ve biberiye sapı sürünüz. Çok fazla yağ kullanmayınız ve yağı çok kısa süre önce dökünüz, aksi takdirde ekmek küpleri tüm yağı çeker. Birden çok defa çeviriniz.
Hellim peyniri, ızgara peynir	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	250	~~~~~ ☼	5-8	Hellim yarı sert ve kesilebilir bir peynirdir ve hem Türk hem de Yunanistan mutfağında kullanılır. Izgara yapmaya çok uygundur.
Merguez	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	250	~~~~~ ☼	12 ²	
Sote tavuk	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	250	~~~~~ ☼	10-14 ²	Yer fıstığı sosuyla servis ediniz.
Şiş kebab	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	190	~~~~~ ☼	16 ²	
Domuz kaburga, çiğ	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	~~~~~	40 ²	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarmısak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Domuz kaburga, çiğ	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	220	~~~~~ ☼	30 ²	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarmısak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Domuz kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200-220	~~~~~	24 ²	

¹ İsteddiğiniz pişirme düzeyinde gratine ediniz.

² Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Domuz kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + izgara tepsisi	3	200-220		24 ¹	
Hawaii tost	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	190		8-10 ²	
Tost ekmeğinin kızartılması	Izgara teli	3	200		2:30-3	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında durunuz. Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.

18.8 Kurabiye

Kurabiyeler için ayar önerilerine uyunuz.

- Koyu renk metal fırın kalıplarını öneriyoruz, çünkü bunlar ısıyı daha iyi absorbe eder. Fırın kalıbını ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.
- Tepsi keklerinde eğer pişirme kağıdı kullanmıyorsanız tepsiyi hafifçe yağlayınız.
- Küçük kurabiyeleri, örneğin küçük ekler, kurabiyeler veya puf böreklerini 2 düzeyde pişirebilirsiniz, 1+3.
- Birden fazla düzeyde pişirdiğinizde iki tepsideki yiyeceklerin aynı anda hazır olmaması normaldir. Altteki tepsiyi biraz daha fazla pişiriniz veya bir sonraki seferde cihaza daha erken yerleştiriniz.
- Kesmeden önce keki ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
- Kekin altı çok koyu renkteyse, bir üst düzeye itiniz ve daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Kekin üstü çok koyu ise, bir düzey aşağı itiniz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pişirme süresini biraz uzatınız.

- Kek çok kuru ise sıcaklığı biraz daha artırınız. Kekin içi hamur gibiyse daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Pişirme süresi daha yüksek sıcaklık seçilerek kısaltılamaz, daha düşük bir sıcaklık seçmek daha faydalıdır.
- Kek parçalanıyorsa, daha az sıvı kullanınız veya sıcaklığı 10 C daha düşük ayarlayınız. Fırın kapağını çok erken açmayınız.
- Kekin sadece ortası kabarırsa, fırın kabının kenarlarını yağlayınız.
- Kurabiyeler tepsiye yapışıyor tepsiyi fırında tekrar kısa süre ısıtınız, kurabiyeler sıcakken bunları tepside daha rahat alabilirsiniz.
- Ters çevrildiğinde kek kalıptan çıkmıyorsa, keki yanlardan bıçakla dikkatlice kalıptan ayırınız. Ardından keki tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç defa nemli bir soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Kurabiye

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kek						
Elmalı tart, EN60350-1	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2	160		90-105 ³	Ön ısıtma.
Elmalı tart, EN60350-1	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1	160		90-100 ³	Ön ısıtma.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2	150		40-45	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	190		6	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir pişirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
Puf pasta	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200		20-25	Tarif ipucu: Puding ve kiraz veya elma ile doldurunuz.
Tepsi kekleri	Fırın tepsisi	2	165-170		20-30	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

² İsteddiğiniz pişirme düzeyinde gratine ediniz.

³ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa 16

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tepsi kekleri	Fırın tepsisi	2	165-170	---	40-50	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Kek, yuvarlak kek	Ortası delikli kek kalıbı	1	165	✿	30	
Kek, yuvarlak kek	Ortası delikli kek kalıbı	1	170	✿ ^e	55	✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsisi	2	165	✿	30-35	
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsisi	2	165	---	30-35	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	160-165	✿	70-75	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	160-165	---	70-75	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	160-165	✿	85-90	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	160-165	---	80-90	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	160-165	✿	40-45	Yarısı irmikli ince peynirli kek.
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	2	160-170	✿	60-65	Eşit kızarma için pişirme bölümüne uzunlamasına yerleştiriniz.
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	2	160-170	---	55-60	Eşit kızarma için pişirme bölümüne uzunlamasına yerleştiriniz.
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	2	165	✿	40-50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	2	170	---	40-50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	2	165	✿	45-55	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-170	✿	50-60	
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-170	---	50-60	
Turta	Tart kalıbı	2	190	✿	30-40	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Turta	Tart kalıbı	2	190	---	30-40	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Turta	Tart kalıbı	2	190	✿	40-45	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Sulu bisküvi turtası, EN60350-1'e göre	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	160	✿	22-30 ¹	Ön ısıtma.

¹ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa 16

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sulu bisküvi turtası, EN60350-1'e göre	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	160	---	20-30 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta						
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15	Tarif ipucu: Susamla, haşhaş tohumuyla, glase sosla.
Milföy hamurlu ufak kurabiyeler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	15-20	
Milföy börek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15	
Puf böreği, doldurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15	
Milföy küçük pastalar	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✱	15-20	Tarif ipucu: Pudingle, meyveyle.
Browni	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	120	✱	60	Piştirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Düşük sıcaklık sayesinde iç kısım hafifçe ıslak kalır.
Browni	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✱ ^e	40-45	✱ ^e için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Kurabiye, her biri 20 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	175	✱	12-14	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.
Grissini	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	160	✱	30	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz.
Waffle	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	140	✱	8-10	Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma küllahı veya tatlı için yuvarlak.
Muffin	Muffin tepsisi, Kağıt kalıpları	2	160	✱	25-30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
Muffin	Muffin tepsisi, Kağıt kalıpları	2	160	---	25-30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
Kurabiye, Şekerpare	Fırın tepsisi	2	160-170	✱	15	
Kurabiye, Şekerpare	Fırın tepsisi	2	160-170	---	18	
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi	2	150	✱	25-30 ¹	Ön ısıtma.
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi + cam tepsi	3 ve 1	150	✱	28-32 ¹	Ön ısıtma. 2 düzeyde uygulama
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi	3	160	---	20-25 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi	2	140	✱	35-40 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi + cam tepsi	3 ve 1	140	✱	35-40 ¹	Ön ısıtma. 2 düzeyde uygulama
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi	2	140	---	26-30 ¹	Ön ısıtma.

¹ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa 16

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✿	35	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyve kreması veya kahveli krema ile doldurunuz.
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	---	40	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyve kreması veya kahveli krema ile doldurunuz.
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✿	35	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyve kreması veya kahveli krema ile doldurunuz.
Ekmek, sandviç ekmeği						
Baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	220	---	10-12	
Puf pasta	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	20-25	Tarif ipucu: Koyun peyniri ve beyaz peynirle doldurunuz.
Kare kalıpta ekmek	Baton kek kalıbı	2	175	---	40-45	
Sandviç ekmeği, taze, her biri 50 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	250/200	---	15-20 ¹	
Sandviç ekmeği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✿	10-12	
Sandviç ekmeği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	---	10-12	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	210	---	8-10	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	8-10	
Ciabatta, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	190	---	12-14	
Ciabatta, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	180	✿	12-14	
Kruvasan, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	170	---	15-25	
Pide	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	15-20	Pişirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Pide	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	210	---	15-20	Pişirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Foccacia	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	210	---	15-20	
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	165	✿	20	

¹ * Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	170	✿ ^e	30-35	✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Sarımsaklı baget, otlu baget	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	---	8-10	
Simit, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200	✿	10-12	
Karışık ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200/170	✿	40-50 ¹	
Karışık ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	200/170	---	40-50 ¹	
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın tepsisi	2	200/170	---	40-50 ¹	
Ekşi mayalı hamurdan ekmek	Fırın tepsisi	2	200/180	---	50-60 ¹	

18.9 Tatlılar

Tatlılar için ayar önerilerine uyunuz.

- Tatlılar fırın ile çok iyi biçimde hazırlanabilir - sadece fırına sürmek yeterlidir. Bu hazırlama türü büyük

miktarlarda tatlı yapıldığından, örneğin misafir geldiğinde çok kullanışlıdır.

- Fırında pişen tatlılar genelde sıcak olarak yenir ve soğuk mevsimler için daha uygundur.

Tatlılar

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Fırın kabı	2	200	✿	35-40	Kırıntılı elma suflesi, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
Elma kızartma	Fırın kabı	2	190-200	✿	20-30	Öneri: Boskop gibi pişirilebilir elmalar kullanınız. Bunlar özellikle pişirme ve kızartma için uygundur. Yaz varyantı: Ricotta peyniri, limon, bal, kakule, vanilya ve çam fıstığı ile doldurunuz.
Clafoutis	Fırın kabı	2	190	✿	30-35	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
Clafoutis	Fırın kabı	2	200	✿ ^e	55	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur. ✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Komposto	Cam tekne veya Izgara tepsisi	2	160-180	✿	30-40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
Komposto	Cam tekne veya	2	200	---	30-40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler

¹ * Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
	Izgara tepsisi					Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
Mereng	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	100	✱	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayın, böylece kütle daha iyi kurur.
Ekmek tatlısı, kirazlı pasta	Fırın kabı	2	150	✱	50-55	Örneğin kiraz veya kayısı
Tatlı sufle	Fırın kabı	2	160-180	✱	30-40	Örneğin irmik, kuvark veya sütlaç
Krep	Fırın kabı	2	180-190	✱	8-10	Avusturya özel yemeği: Tepsi keki, irmik ve kuru üzümle doldurulmuş, üzerine krema sürülmüş ve fırınlanmış.

18.10 Konserveleme

Meyve ve sebzeleri cam kavanozlarda saklayınız.

- Meyve ve sebzeleri cihazınızda az bir çabayla kaynatabilirsiniz.
- Alışverişten veya topladıktan hemen sonra yiyecekleri pişiriniz. Uzun süre saklamak vitamin miktarını azaltır ve hafif bir fermantasyona neden olur.
- Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.
- Cihaz et kaynatmaya uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaçları ve yayları kontrol ediniz ve temizleyiniz.

- Konserve kavanozlarını ısıya dayanıklı bir kap ile suyun içine yerleştiriniz. Birbirlerine değmemelerini ve kavanoz içeriklerinin en az ¾ oranında su içinde kalmasını sağlayınız.
- Pişirme süresi bitince pişirme bölümü kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme bölümünden çıkartınız.
- Konserveleri serin, karanlık ve kuru bir yerde, örneğin özel bir dolapta saklayınız. Açılan konserveleri en kısa zamanda kullanınız ve buzdolabında saklayınız.

Konserveleme

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Meyve	Izgara teli	1	150-160	---	35-40	Kapalı kavanozlarına dökünüz.
Sebze	Izgara teli	1	190-200	---	60-120	Kapalı kavanozlarına dökünüz.

18.11 Dezenfeksiyon

Dezenfeksiyon için ayar önerilerini dikkate alınız.

- Konserveleme öncesinde kavanozlar fırında dezenfekte edilmelidir, böylece içindekilerin bozulması engellenebilir. Ancak bu şekilde konserveler uzun süre ve buzdolabı dışında saklanabilir.

- Boş kavanozları 100 °C sıcak havayla en az 20 dakika dezenfekte ediniz. Kavanozların kapakları ve konserve contalarını kaynar suda dezenfekte etmek mümkündür, böylece bu parçalar fırının kuru ısısı yüzünden kurumamış olur.

Dezenfeksiyon

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dezenfeksiyon	Izgara teli	2	100	✱	20-25	Konserve kavanozları, bebek biberonları

18.12 Kurutulması

Meyveleri, sebzeleri veya otları kurutunuz.

- En iyi koruma yöntemi kavurmaktır, bu yöntemde kuru ısı ile gıdadaki sıvının azami %50'si çekilir. Aynı zamanda lezzeti de yoğunlaşır.

- Yiyecek ne kadar kalınsa kavurma işlemi daha uzun sürer. Yiyecekleri dilimlediğiniz takdirde, dehidrasyon işlemi en hızlı ve en fazla enerji tasarrufu sağlayan yöntemdir.

- Hazırlanan yiyeceği bir pişirme kağıdı üzerinde tel ızgaraya veya tepsiye yerleştiriniz. Kavurma işlemi sırasında ara sıra yiyeceği karıştırınız.
- Süre, yiyeceğin kalınlığına ve yiyecekteki doğal nem miktarına bağlıdır, yani domatesi kavurmak mantarı kavurmaktan daha uzun sürer.
- 2 farklı düzeyde aynı anda kavurma işlemi yapmak istiyorsanız düzey 1 ve 3'ü (ya da 2 ve 4'ü) kullanınız.

Kurutulması

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzye	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Elma halkaları	Izgara bölmesi + pişirme kağıdı	2	70	✿	5-8	
Otlar	Izgara bölmesi + pişirme kağıdı	2	50-60	✿	1½-2	örneğin frenk soğanı, maydanoz, adaçayı
Dilimlenmiş mantar	Izgara bölmesi + pişirme kağıdı	2	50-60	✿	3-4	
Dörde bölünmüş domatesler	Izgara bölmesi + pişirme kağıdı	2	60-70	✿	7-8	Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız, aksi takdirde kuruma süresi uzar.

18.13 Fırın taşı

İster çıtır pizza ister taze ekmek pişirmek için - fırın taşı ile büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilecek kadar iyi pişirme sonuçları elde edersiniz, hatta fırın sıcaklığını tam olarak ayarlayabildiğiniz için taş fırınlardan daha iyisini bile yapabilirsiniz.

- Fırın taşı ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız var.
- Büyüklüğüne bağlı olarak birden çok pizza, sandviç ekmeği ve diğer yiyecekleri aynı anda fırın taşına yerleştirebilirsiniz.

Fırın taşı

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzye	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sandviç ekmeği, taze, her biri 50 g	Fırın taşı	1	250/200	☞	15-20 ¹	
Pide	Fırın taşı	1	210	☞	15	Pişirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Tart flambe, taze	Fırın taşı	1	300	☞	3-4	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, dondurulmuş	Fırın taşı	1	250	☞	4-5	
Focaccia	Fırın taşı	1	210	☞	15	
Karışık ekmek	Fırın taşı	1	175	☞	45	

¹ * Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın taşı	1	175	☞	45	
Pizza, taze	Fırın taşı	1	275	☞	5-8	Pişirme süresi hamurun ve üzerindeki malzemenin türüne ve kalınlığına göre değişir.
Pizza, dondurulmuş	Fırın taşı	1	230	☞	8-10	Pişirme süresi hamurun türüne göre değişir. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Ekşi mayalı hamurdan ekmek	Fırın taşı	1	250/200	☞	50-60 ¹	

18.14 Akrilamidsiz hazırlama için ipuçları

Genel bilgi

- Pişirme süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır. Yemekler altın renginde oluncaya kadar kızartılmalı, rengin kararmasına izin verilmemelidir. Pişirilecek yiyecekler büyük ve kalın olmalıdır. Hazırlama sırasında daha az akrilamid üretilir.

Unlu mamuller

- Sıcaklık, sıcak havada maks. 180 °C olarak ayarlanmalıdır.

Kurabiye

- Kurabiyelere yumurta veya yumurta sarısı sürülmelidir. Böylece akrilamid oluşumu azalır. Eşit aralıklarla tepsi üzerine yayınız.

Fırında patates kızartması

- Patatesler aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayılmalıdır. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz.

19 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.gaggenau.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve

garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/>

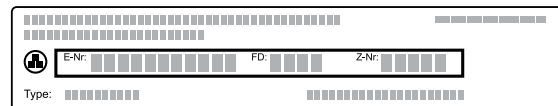
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.gaggenau.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

19.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



¹ * Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

19.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

20 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder. Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.gaggenau.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

21 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm

21.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ 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.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz ağırdır.

- ▶ Cihazın hareket ettirilmesi için 2 kişi gereklidir.
- ▶ Yalnızca uygun yardımcı malzemeler kullanılmalıdır.

Montaj sırasında keskin kenarlı parçalara temas edilebilir.

- ▶ Koruyucu eldiven giyiniz.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Tüm çalışmalara başlamadan önce akım beslemesi kesilmelidir.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
- Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir.

Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

- Cihazı kapaktan, kapak tutamağından veya alt hava çubuğundan tutarak kaldırmayınız.
- Kurulum için güncel geçerli yapı düzenlemelerine ve yerel elektrik tedarikçisinin talimatlarına uyunuz.
- Cihazı montaj eskizine göre monte ediniz. Minimum mesafelere dikkat ediniz.
- Mobilya kapaklarının arkasına montaj: Çalışma sırasında bu tür kapakların kapanmasına karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Çalışma veya soğutma (fan işletimi) sırasında kapakları açık kalmazsa aşırı ısınma riski ortaya çıkar.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

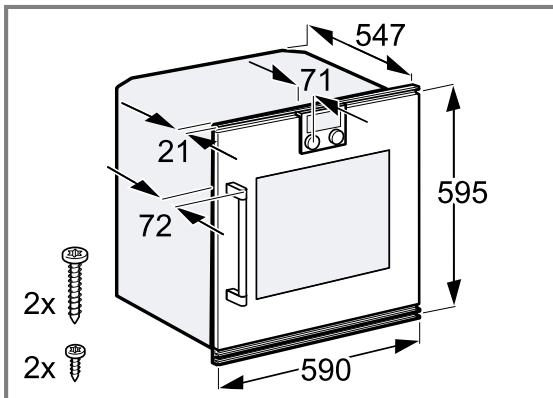
21.2 Planlama notları

Cihazı kurmadan önce aşağıdaki planlama notlarına dikkat ediniz.

- Kapı yönü değiştirilemez.
- Mobilya gövdesiyle kapak ön yüzeyinin mesafesi 21 mm.
- Mobilya gövdesi ile kapı kolunun dış kenarı arasındaki mesafe 72 mm'dir.
- Yan çekmecelerin açılması için ön çıkıntıya dikkat ediniz.
- Bir köşe çözümü planlarken, kapak açılma açısını en az 110 olarak göz önüne alınız.
- Cihazı bir ocağın altına monte ederseniz, ocağın alt kısmı ile fırın gövdesinin üst kısmı arasında en az 15 mm mesafe bırakınız. Ocaklar için, özellikle havalandırma, gaz bağlantısı ve elektrik bağlantısı ile ilgili planlama talimatlarına dikkat ediniz.

21.3 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



21.4 Ankastre mobilyaların hazırlanması

Gereklilik: Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.

1. Cihazı havalandırmak için, yerleşik kabinin ara zemininde en az 20 x 500 mm boyutunda bir havalandırma bölümü açınız.
2. Prizin montaj boşluğunun dışında olduğundan emin olunuz.
3. Mobilya üzerinde kesme işlemini gerçekleştiriniz ve ardından cihazı yerleştiriniz.
4. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz. Talaşlar, elektrikli bileşenlerin işlevini bozabilir.
5. Sabitlenmeyen mobilyalar uygun bir köşebentle duvara sabitlenmelidir.
6. Cihazı yalnızca müşterinin aksesuarları kolayca çıkarabileceği kadar yükseğe kurunuz.

21.5 Elektrik bağlantısı

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

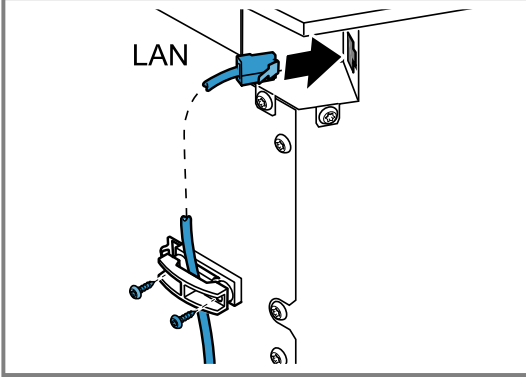
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Ev tesisatında uygun bir sigorta olmasına dikkat edilmelidir. Cihazın gerilimi ve frekansının elektrik tesisatı ile örtüşmesi gerekir, bkz. tip plakası.
- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- B veya C otomatları üzerinden sigortaya bağlanması gereklidir.
- Kurulum sırasında en az 3 mm kontak açıklığına sahip tüm kutuplu bir ayırıcı kullanınız. Bu parça, montaj sonrasında da erişilebilir olmalıdır.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Bağlantı kablosu olmayan bir cihaz olması durumunda, cihaz yalnızca bağlantı resmine göre bağlayınız. Gerekirse birlikte teslim edilen bakır köprüler takılmalıdır.
- Şebeke bağlantı kablosu tip H05 VV-F veya daha yüksek değerli bir tipte olmalıdır.
- Topraklama kablosu bağlantısı için sarı-yeşil kablo, cihaz tarafında diğer kablolardan en az 10 mm daha uzun olmalıdır.
- 550 mm'lik montaj derinliklerinde alandaki bağlantı kablosunu eğimli muhafaza kenarının sağından aşağıya doğru sürünüz.

21.6 Ev ağına LAN bağlantısı

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Cihazı bir LAN kablosuyla ev ağına bağlayabilirsiniz. LAN kablosu teslimat kapsamına dahil değildir.

LAN bağlantısının kurulması

1. Cihazı kurmadan önce, cihazın arkasındaki yuvaya bir LAN kablosu takınız.
2. LAN kablosunu gerginlik azaltıcı ile emniyete alınız.



3. LAN kablosunu bir ağ bağlantısına bağlayınız.

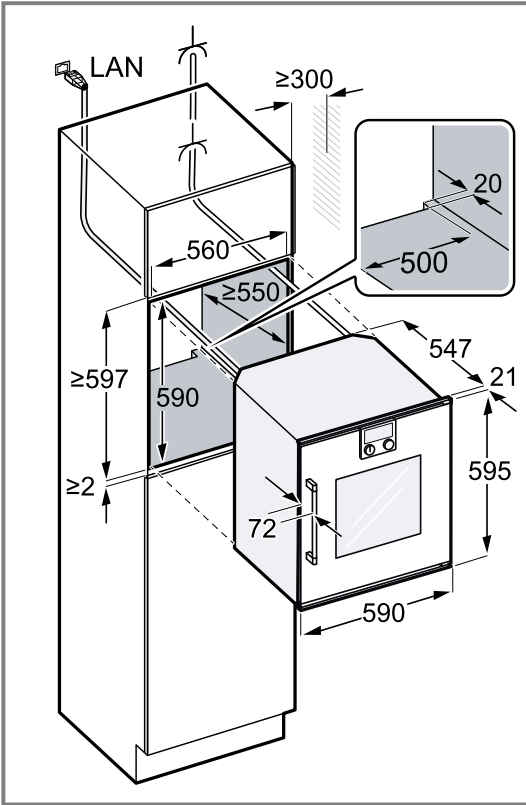
21.7 Cihazın monte edilmesi

DİKKAT

Keskin uçlu tornavidalar kumanda paneline zarar verebilir.

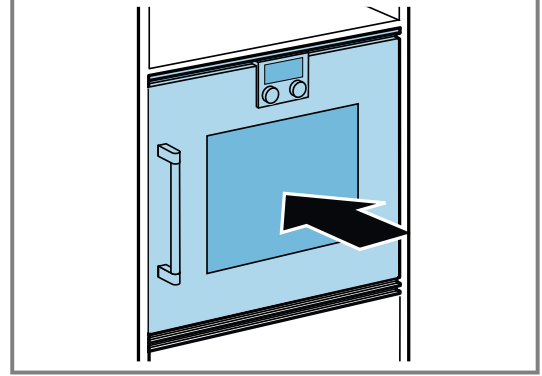
- Uygun bir tornavida kullanınız.
- Kumanda panelini çizmeyiniz.

1. Boy dolabına monte ederken, ilgili mesafelere dikkat ediniz.

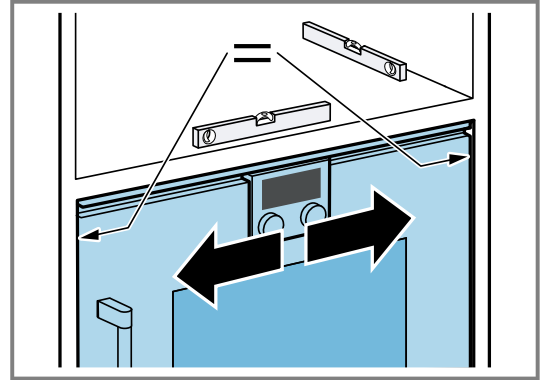


2 cihazın yan yana montajı durumunda her iki gizli kulbu ortaya hizalayınız.

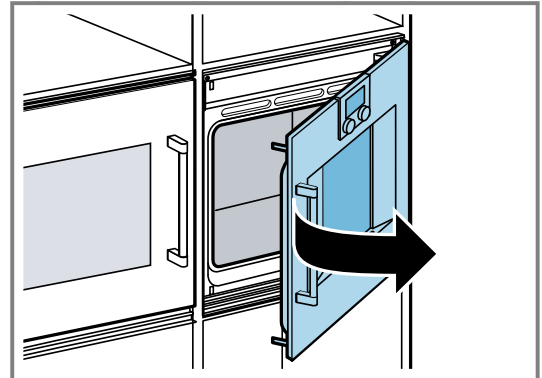
2. Cihaz üzerinde ara zemin yoksa, cihazı kabin içinde devrilmeye karşı emniyete alınız. İki adet piyasada bulabileceğiniz braket ile kabin içinde 450 mm derinlikte, cihaz yüksekliğinin 5 mm üzerinde sabitleyiniz.
3. Cihazı tamamen ankastre mobilya içine itiniz.
 - Bağlantı kablosu bükülmemeli, sıkıştırılmamalı veya keskin kenarların üzerinden geçirilmemelidir.



4. Cihazı ortaya hizalayınız. Cihaz ile bitişik mobilya paneli arasında en az 2 mm'lik bir hava boşluğu olmalıdır.
5. Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmış biçimde yerleştirilmelidir.

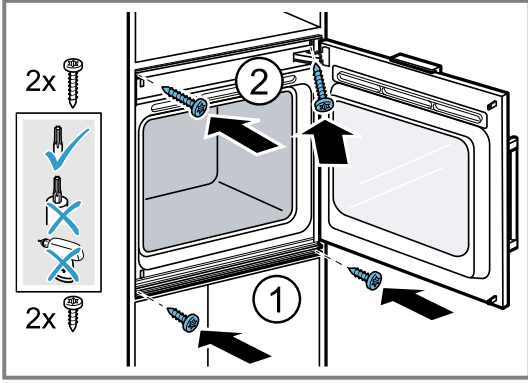


6. Cihazın kapağını açınız.



7. Cihazı ekteki vidalarla sabitleyiniz.
 - Cihazı önce alt civatalarla mobilyaya sabitleyiniz ①.

- Sonra her iki üst civatayı sabitleyiniz ②.



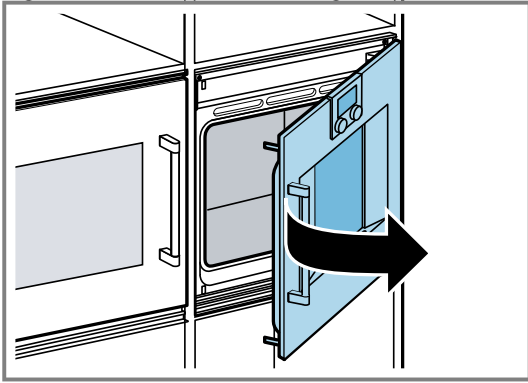
8. Kapaktaki taşıma emniyeti tertibatını söküp çıkarınız.

21.8 Cihaz kapağının ayarlanması

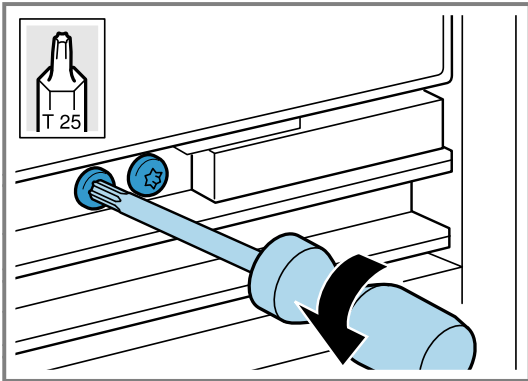
Cihaz kapağı teslim edildiği konumda ayarlandı. Ayarlama genellikle gerekli değildir. Gerekirse, tam bir boşluk elde etmek için cihaz kapağının menteşe üzerindeki hizasını ayarlayınız.

Cihaz kapağının ayarlanması

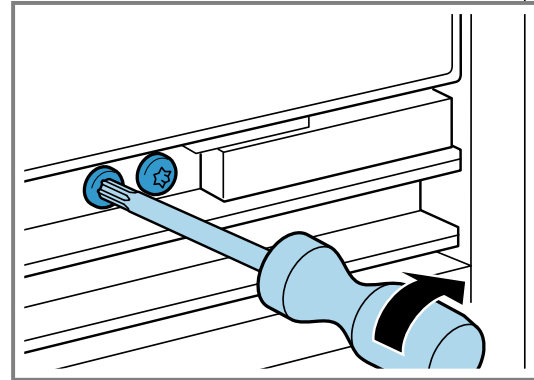
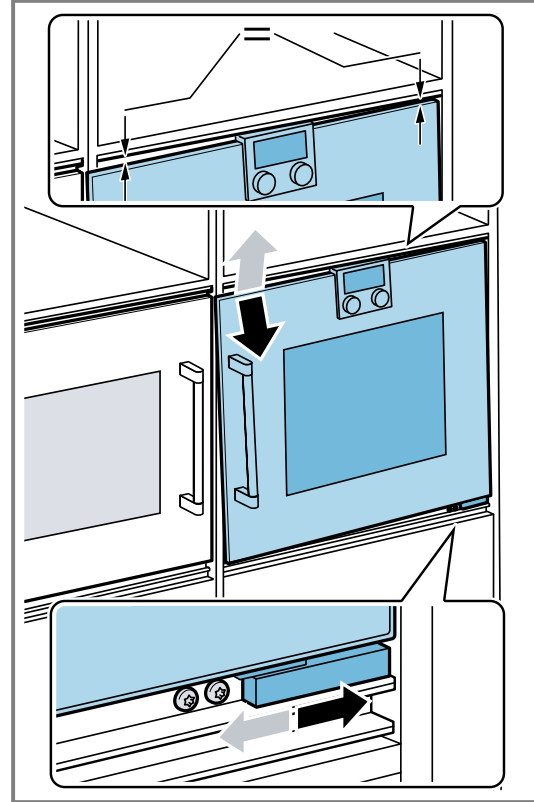
1. Kapak açılmalıdır.



2. Alt kapı menteşesindeki her iki civatayı gevşetiniz.



3. Kapağı ayarlayınız ve her iki civatayı da sıkınız.



21.9 Cihazın buharlı fırınla kombine edilmesi

Gereklilik: Buharlı fırın yerleştirilmiştir.

1. Buharlı fırının montaj kılavuzuna dikkat edilmelidir.
2. 550 mm'lik bir montaj derinliği için su hortumları ve bağlantı kablosu gövde açıklığına konumlandırılmalıdır.

21.10 Cihazın sıcak tutma çekmecesini ile kombine edilmesi

DİKKAT

Cihaz üzerindeki keskin kenarlar, ısıtma çekmecesinin ön paneline zarar verebilir.

- Cihazı içeri iterken, ısıtma çekmecesinin ön paneline zarar vermeyiniz.
- Başka bir cihazı monte etmeden önce; ısıtma çekmecesini açınız, ön panelin üzerine bir bez koyunuz ve ısıtma çekmecesini ön panelinin hasar görmesini önlemek için ısıtma çekmecesini kapatınız.

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.
2. Önce sıcak tutma çekmecesini monte ediniz.

3. Sıcak tutma çekmecesinin montaj kılavuzuna dikkat ediniz.
4. Cihazı, gömme dolaptaki sıcak tutma çekmecesinin üzerine itiniz.

21.11 Cihazın sökülmesi

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001834950 (050414) REG25
tr