

ÇİFT ALEVLI OCAK

BX480112 BX481112

GAGGENAU





İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	5
3	çevrenin korunması ve tasarruf	6
4	Cihazı tanıma	6
5	Aksesuar	10
6	İlk Kullanım öncesi	11
7	Temel Kullanım	12
8	Zamanlayıcı fonksiyonları	13
9	Uzun süreli zamanlayıcı	14
10	Çocuk kilidi	15
11	Döner şiş	15

12	Kızartma kademesi	17
13	Sıcaklık sensörü	17
14	Temel ayarlar	20
15	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	21
16	Piroliz	23
17	Arızaları giderme	24
18	Atıa verme	27
19	Pişirme önerileri	27
20	Müşteri hizmetleri	48
21	MONTAJ KILAVUZU	49
21.1	Genel montaj bilgileri	49

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 řu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 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 bağılı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceğı 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", Sayfa 10

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 48
- 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 Sıcaklık sensörü

Merkez sıcaklık sensörünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına uyunuz.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- ▶ Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörü sıvıdır.

- ▶ Merkez sıcaklık sensörünü dikkatlice tutunuz.

1.6 Temizleme fonksiyonu

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- ▶ Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneler kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
 - ▶ Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Kapı contasının hasarlı olması halinde kapı bölgesinden çok fazla ısı yayılır.
- ▶ Contayı aşındırılmamalı ve çıkarılmamalıdır.
 - ▶ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ Temizleme fonksiyonundan önce kaba kirler pişirme bölümünden ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

⚠ **UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!**

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar.

- ▶ Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizlenmemelidir.
- ▶ Sadece emaye kaplı aksesuarları birlikte temizleyiniz.

⚠ **UYARI – Sağlık tehlikesi!**

Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.

- ▶ Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- ▶ Odada uzun süre kalmayınız.
- ▶ Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

- ▶ Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ 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.

1.7 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. Piroliz sırasındaki ısı bazı aksesuarlara zarar verebilir.

- Izgara rafını, döner şişi, döküm kapları, kızartma makinesini, fırın taşı, merkez sıcaklık sensörünü veya diğer aksesuarları piroliz ile temizlemeyiniz.
- Sadece GAGGENAU pişirme tepsilerini ve ızgara tepsilerini pirolizle temizleyiniz.

2.2 Sıcaklık sensörü

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

DİKKAT

250 C'nin üzerindeki sıcaklıklar, iç sıcaklık sensörüne zarar verir.

- Cihazınızdaki iç sıcaklık sensörünü yalnızca maksimum 250 C sıcaklık ayarıyla kullanınız.
- İç sıcaklık sensörünü, düz ızgara veya kompakt ızgara ısıtma türleriyle kullanmayınız.
- Düz ızgara veya kompakt ızgarayı kullanmadan önce, iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümünden çıkarınız.

- ▶ Düz ızgara ve dolaşimli hava ısıtma türünü kullanırken, iç sıcaklık sensörü ile maksimum 250 C olarak ayarlayınız.
- Cihaz kapağı ile iç sıcaklık sensörü kablosuna zarar verebilirsiniz.
- ▶ İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.

- Izgara elemanından gelen ısı, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.
- ▶ Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelik bir mesafe olduğundan emin olunuz. Etin pişirme sırasında yükselebileceğini unutmayınız. Nem, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.
 - ▶ Çekirdek sıcaklık sensörünü bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

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.

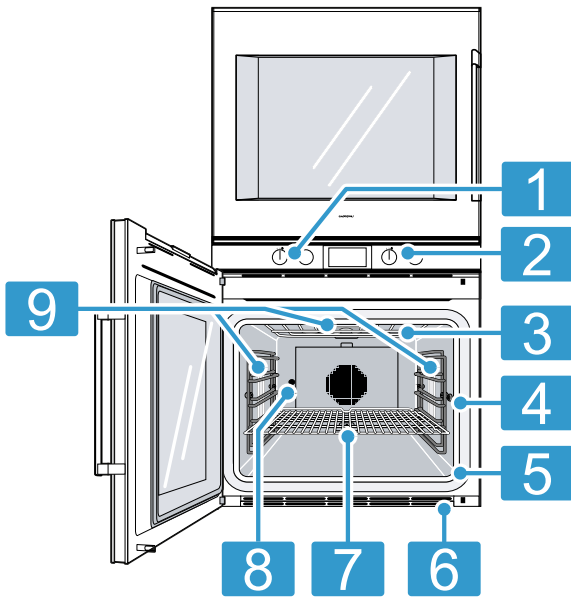
Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- ✓ 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.



3	Izgara yüzeyi
4	İç sıcaklık sensörü → Sayfa 17 için bağlantı kovani
5	Kapak contası
6	Havalandırma yarıkları
7	Ek ısıtıcı parça için bağlantı yuvası, kiremit ve kızartma tenceresi için özel aksesuarlar
8	Döner şiş yuvası
9	Pişirme bölümü aydınlatması

4.2 Pişirme bölümü

Pişirme bölümünün 5 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 Alt fırın kumanda elemanları

2 Üst fırın kumanda elemanları

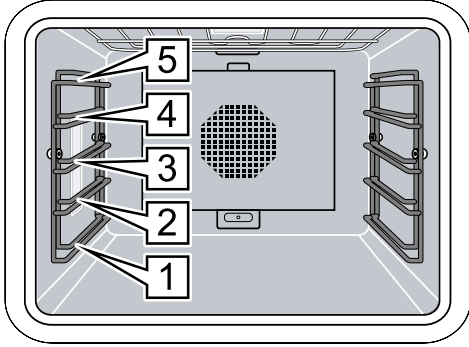
DİKKAT

Pişirme bölümü zeminindeki nesneler ısı birikmesine neden olur. Pişirme süreleri ve kızartma 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.

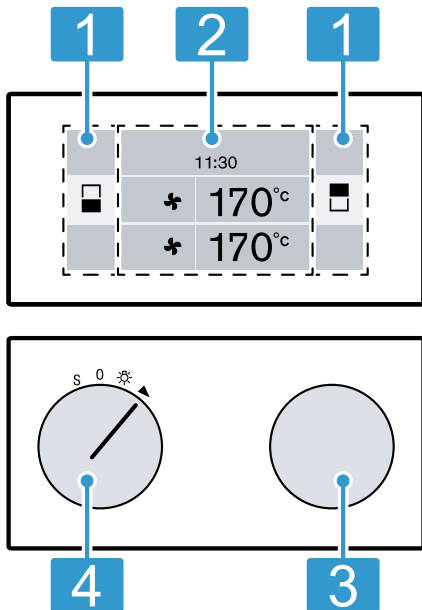
Üst ve alt cihazın kullanımı aynıdır. İstenen ekranı seçmek için üst cihaz , alt cihaz ve her iki ünite için göstergelerini kullanınız.

Bir ayarı çevrilebilir ayar düğmesi veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirirseniz, ekranda otomatik olarak ilgili birimin değerleri gösterilir.

İki cihazı da aynı anda farklı ayarlarda çalıştırabilirsiniz.

Bir cihazdaki piroliz temizleme fonksiyonu sırasında diğer cihazda hiçbir çalışma yapılamaz.

Döner şiş çalışması, merkez sıcaklık sensörü ve kızartma kademesi sadece alt cihazda mevcuttur.



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
	Üst cihazın ayarlarını görüntüleme
	Alt cihazın ayarlarını görüntüleme
	Her iki cihazın ayarlarını görüntüleme
	Start
	Durdur
	Duraklat veya Bitir
	İptal
	Sil
	Onayla veya ayarları kaydet
	Seçim oku
	Ek bilgileri çağır
	Önemli bilgileri ve işlem gereksinimlerini çağırma
	Durum göstergeli hızlı ısıtma
	Ayarları düzenle
	Çocuk kilidi
	Zamanlayıcı menüsünü çağır
	Uzun süreli zamanlayıcıyı çağır
	Demo modu
	Merkez sıcaklık sensörü → Sayfa 17
	Döner şiş başlatınız ve durdurunuz.
	Kızartma kademesi

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.

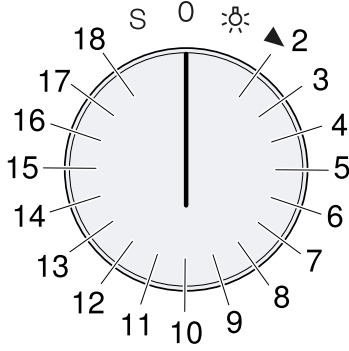
en önemli öğeleri gösterir. Bu işlev önceden ayarlanmıştır. İlgili ayarı, Temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz.

Küçültülmüş ekran göstergesi

Kısa bir süre sonra cihaz ekranı küçültür ve yalnızca

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 + 1/3 alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Tepsi kekleri, kurabiyeler, bezeli kekler, suflelerin üstünü pişirmek ve gratine etmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden yukarıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
6	--- Üstten ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Özellikle üstten ısıtma, örn. bezeli meyveli pasta.

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

Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
7	--- 1/3 üstten ısıtma + alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Peynirli kek, kalıpta ekmek, su içinde pişen yemekler (örn. sert yumurta, Crème brûlée) için. Yiyecekleri kapaksız olarak kendi suyunda pişirmek ve ısıtmak için. Yiyecekler daha az kurur. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden aşağıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
8	--- Alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Islak meyveli kek gibi yiyecekleri sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
9	 Sıcak hava + alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Meyveli kek gibi ıslak pastalar için alttan ilave ısıtma.
10	 Sıcak hava + 1/3 alttan ısıtma	50-300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Derin kapta güveçler, lazanya, soğanlı kekler, yumurtalı yiyecekler, örn. tortilla, omlet için.
11	 Düz ızgara + dolaşımli hava	50-300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Et, tavuk ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
12	 Yüzey ızgara	50-300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişirme ve gratine etme.
13	----- Kompakt ızgara	50-300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Yalnızca ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. Küçük miktarlar için enerji tasarruflu ızgara.
14	 Kiremit fonksiyonu	50-300 °C Önerilen sıcaklık 250 °C	Sadece kiremit ve ısıtıcı özel aksesuarları ile kullanılabilir. Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekmek veya ekmek dilimleri için alttan ısıtmalı pişirme kabı.
15	 Kızartma fonksiyonu	50-220 °C Önerilen sıcaklık 180 °C	Sadece kızartma tenceresi çekme sistemi ve ısıtıcı özel aksesuarları ile kullanılabilir. Büyük miktarlarda et, güveç veya özel günlere özgü kızartma için ısıtılabilir döküm pişirme tavası.
16	 Pişirme	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38 °C'dir.
17	 Buz çözme	40 - 60 °C Önerilen sıcaklık 45 °C	Eşit oranda ve hassas buz çözme. Sebze, et, balık ve meyve için
18	 Sıcak tutma	30-120 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Yemeklerin sıcak tutulması, porselen tabak için ön ısıtma.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlar → Sayfa 20'da cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz
S	 Piroliz	485 °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 20 altında, göstergeli 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.

4.6 Soğutma fanı

Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Cihaz versiyonuna bağlı olarak, sıcak hava kapının üstünden veya altından dışarı çıkar. Pişirilecek 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 $\geq$ sönene kadar yemeğinizi pişirme alanına koymayınız. Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda önceden ayarlanmıştır. Temel ayarlar → Sayfa 20 içinde Hızlı ısıtma $\geq$ veya Isıtma $\leq$ 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.

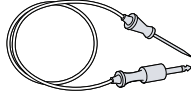
Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

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
Telli ızgara tepsisi	- Bulaşık - Kek kalıpları - Sufle kalıpları - Kızartma
Döner şiş	Döner şiş → Sayfa 15 eşit pişirme için: - Kümes hayvanı - Kızartma

Aksesuarlar

Merkez sıcaklık sensörü

**Kullanım**

Aşağıdaki ürünlerin hassas pişirilmesi için iç sıcaklık sensörü → Sayfa 17:

- Et
- Balık
- Kümes hayvanı
- Ekmek

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
Teleskopik dağıtıcı	BA018105
Izgara teli, krom kaplı, açıklığı yok, ayaklı	BA038105
Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı parça	BA058115
Fırın taşı, fırın taşıyıcısı ve pizza küreği	BA058133 Not: Isıtıcı parç ayrı olarak sipariş edilmelidir
Fırın tepsisi, emaye, 30 mm derinliğinde	BA028115
Pizza küreği, 2'li set	BA020002
Alüminyum döküm kızartma tenceresi GN 2/3, Yükseklik 165 mm, yapışmaz	GN340230 Not: Isıtıcı parça ve çekme sistemi ayrı olarak sipariş edilmelidir

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

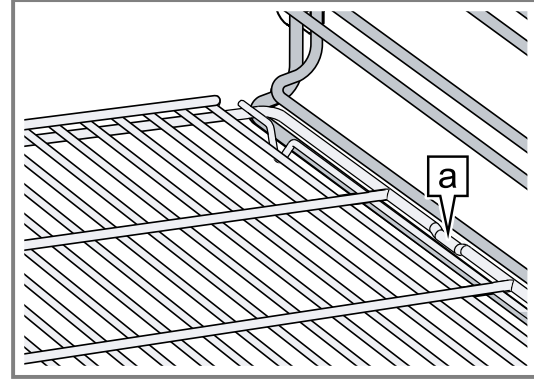
Aksesuar, bir kilit fonksiyonuyla donatılmıştır. Devrilme koruması fonksiyonunun çalıştığından emin olmak için aksesuarları her zaman doğru şekilde pişirme bölümüne yerleştiriniz.

DİKKAT

Aksesuar devrilebilir.

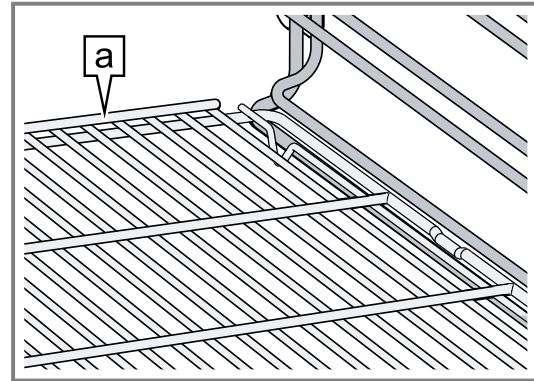
- Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

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



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

2. Iızgaranın 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 20 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: Ekran 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

Not: İki cihazı da aynı anda farklı ayarlarda çalıştırabilirsiniz.

Alt cihazı çalıştırmak için sol taraftaki fonksiyon seçiciyi, üst cihazı çalıştırmak için sağ taraftaki fonksiyon seçiciyi kullanın.

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 ≧ görünür.
 - ✓ Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir.
 - ✓ Her iki cihaz da açıldığında, ekranda her iki cihazın ayarı gösterilir.
 - ✓ Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma sembolü söner ≧.

3. Gerekirse, ilgili cihazın ekranını seçmek için ■ veya ■ düğmesine birkaç saniye basınız.
 - ▶ ■ ile her iki cihazın göstergesine dönülmelidir. Bir ayarı çevrilebilir ayar düğmesi veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirirseniz, ekranda otomatik olarak ilgili birimin değerleri gösterilir.

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 10

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

- ▶ ✕ 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 ⌚ görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
3. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Süre işlemeye başlar.
- ✓ Ekranda ⌚ 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" ⌚ 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" ⌚ 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.
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

Gereklilikler

- 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.

¹ Düşük güç modunda kullanılamaz.

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

Gereklilikler

- 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. Uzun süreli zamanlayıcıyı bir fırın için ayrı ayrı veya her iki fırın için birlikte başlatabilirsiniz. Bir fırında uzun süreli zamanlayıcı çalışırken diğer fırında pişirme yapılamaz.

9.1 Uzun süreli zamanlayıcının başlatılması

- Gereklilik:** Uzun süreli zamanlayıcıyı Temel ayarlar → Sayfa20 altında "kullanılabilir" ayarına getiriniz.
1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
 2. Her iki fırın için de uzun süreli zamanlayıcıyı ayarlamak için, her iki fonksiyon seçiciyi de ⚙ konumuna çeviriniz.
 3. ⌚ sembolüne basınız.
 - ✓ Ekranda 85 °C için önerilen değer 24h görünür.
 4. ⌚ seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız.

5. ➤ seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
6. ➤ seçeneğine basınız, döner düğme ile istediğiniz kapatma zamanını ayarlayınız ve ✓ ile onaylayınız.
7. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
8. ► 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.
9. 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 → Sayfa20 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.

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

11 Döner şiş

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

DİKKAT

Isı, döner şişe hasar verebilir.

- ▶ Döner şiş sadece maksimum 250 C'ye kadar olan sıcaklıklarda kullanılmalıdır.

Döner şişin dönme hareketi, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- ▶ Merkez sıcaklık sensörünü döner şiş ile birlikte kullanmayınız.

Fırındaki ısı, döner şişin sapına zarar verir.

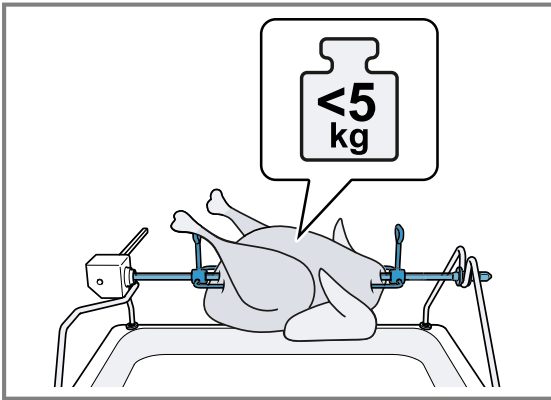
- ▶ Döner şişin sapını fırına koymayınız.
- Çok yüksek ağırlık döner şişe hasar verebilir.
- ▶ Döner şişe maksimum 5 kg yüklenmelidir.

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

Döner şiş tahriğini bulaşık makinesinde yıkamayınız.

11.1 Maksimum ağırlık

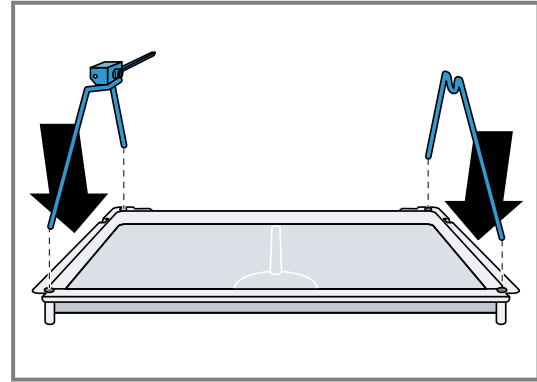
Farklı cihazlar için farklı maksimum ağırlıklara izin verilir.



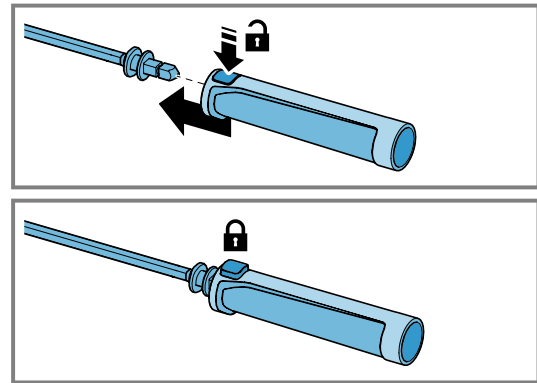
Cihaz	Ağırlık
Cihaz serisi 400	5 kg
EB333	7 kg

11.2 Döner şişin hazırlanması

- Her iki yerleştirme kulbunu, ızgara tepsisinin yuvalarına takınız.
 - ▶ Yerleştirme kulbunu, ilgili tahrik sol tarafa gelecek şekilde yerleştiriniz.

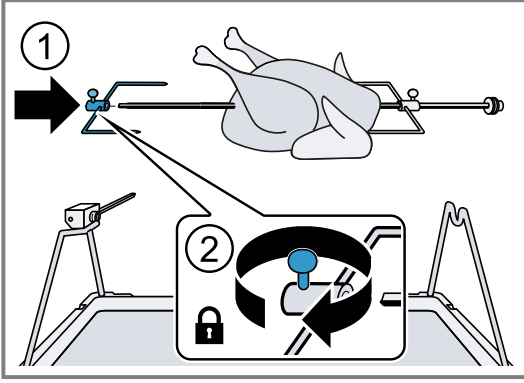


- Tutamağı yerine takmadan önce, üzerindeki düğmeye basınız.

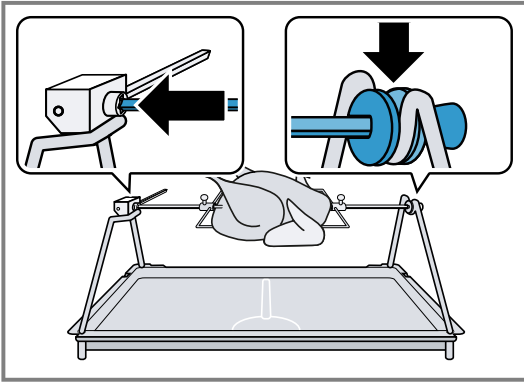


- Sağ tutma mandalını döner şişe takınız ve sabitleme cıvatası ile vidalayınız.
- Pişirilecek yiyeceği döner şişin ortasına takınız.
- Çıktırlı parçaları, örneğin tavuk kanatlarını sabitleyiniz.
- ✓ Çıktırlı parçalar ızgara yüzeyine temas etmemelidir.

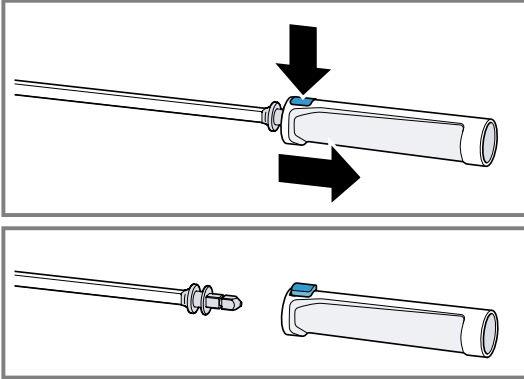
6. Sol tutma mandalını döner şişe takınız ① ve sabitleme cıvatası ile tutma mandalını vidalayınız ②.



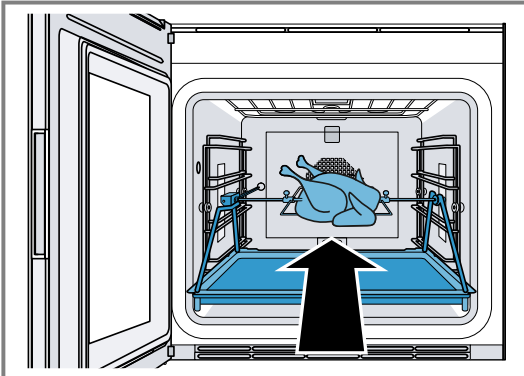
7. İki küçük tavuğu ikişer tutma mandalı ile sabitleyiniz.
8. Döner şişi yerleştirme kulbuna yerleştiriniz.
► Tahrik parçasındaki dört köşe parçayı yerine oturtunuz.



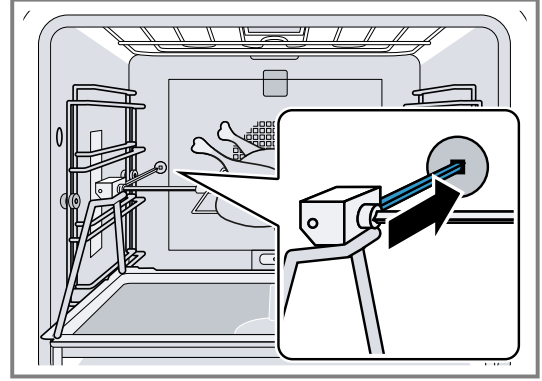
9. Tutamağın üzerindeki düğmeye basınız ve tutamağı çıkarınız.



10. Izgara tepsisini, döner şişle birlikte en alt yerleştirme seviyesine itiniz.



11. Tahrik aksını cihazın arka panelindeki açıklığa oturtunuz.
► Gerekirse döner şişi hafifçe döndürünüz.



11.3 Döner şişin açılması

1. İstediğiniz sıcaklığı ve ısıtma türünü ayarlayınız.
2. ⚡ sembolüne basınız.
- ✓ Cihaz döner şiş tahriğini açar.

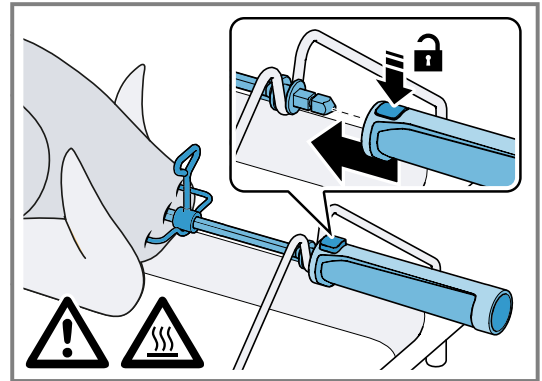
11.4 Döner şişin kapatılması ve çıkarılması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Döner şiş ve beraberindeki tutucu çerçevesi sıcaktır.

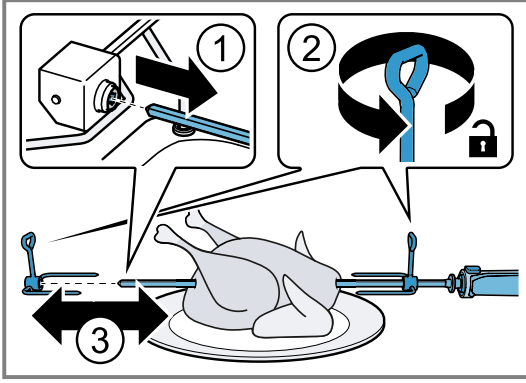
- Kaldırmak için eldiven kullanınız.
 - Döner şişi ve tutucu çerçevesini sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştiriniz.
- Sapı döner şişten ayırmak için sap üzerindeki düğmeye basınız.
- Döner şişi kaldırırken sap üzerindeki düğmeye basmayınız.

1. ⚡ üzerine basınız.
- ✓ Döner şiş tahriği durduruldu.
2. Cihaz, fonksiyon seçme düğmesiyle kapatılmalıdır.
3. Izgara tepsisini döner şiş ile birlikte çıkarınız ve sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştiriniz.
4. Döner şişi çıkarmak için tutamak üzerinde bulunan düğmeye basınız ve tutamağı yan kısma takınız.

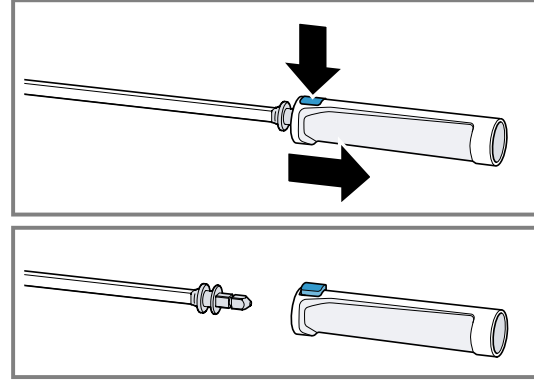


5. Döner şiş ile pişirilecek yiyeceği destek braketlerinden çıkarınız ve bir servis tabağına yerleştiriniz.

6. Tutma mandallarını serbest bırakınız, döner şişi pişirilecek yiyecekte dışarı çekiniz.



7. Tutamağın üzerindeki düğmeye basınız ve tutmacı çıkarınız.



12 Kızartma kademesi

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

Kızartma kademesi için özel aksesuarlar olan kızartma tenceresi, çekme sistemi ve ısıtıcı parçaya ihtiyacınız vardır.

12.1 Kızartma kademesi başlatılması

Gereklilik: Isıtma modu kızartma fonksiyonu ☐ ayarlandı.

- ▶ » sembolüne basınız.
- ✓ Kızartma kademesi başlatılır.

İpucu: Kızartma kademesini birçok kez art arda başlatabilirsiniz.

12.2 Kızartma kademesinin önceden sonlandırılması

- ▶ » sembolüne basınız.

13 Sıcaklık sensörü

Çekirdek sıcaklık sensörü kesin ve nokta hassasiyetinde pişirmeyi mümkün kılar. Çekirdek sıcaklık sensörü, yemeğin içindeki 3 ölçüm noktasında sıcaklığı ölçer. İstenen iç sıcaklığa ulaşıldığında, cihaz otomatik olarak kapanır ve her yemeğin tam kıvamında pişmesini sağlar.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümü ve iç sıcaklık sensörü çok ısınır.

- ▶ İç sıcaklık sensörünü takıp çıkarmak için fırın eldivenleri kullanınız.

DİKKAT

250 C'nin üzerindeki sıcaklıklar, iç sıcaklık sensörüne zarar verir.

- ▶ Cihazınızdaki iç sıcaklık sensörünü yalnızca maksimum 250 C sıcaklık ayarıyla kullanınız.
- ▶ İç sıcaklık sensörünü, düz ızgara veya kompakt ızgara ısıtma türleriyle kullanmayınız.
- ▶ Düz ızgara veya kompakt ızgarayı kullanmadan önce, iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümünden çıkarınız.
- ▶ Düz ızgara ve dolaşimli hava ısıtma türünü kullanırken, iç sıcaklık sensörü ile maksimum 250 C olarak ayarlayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- ▶ Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

DİKKAT

Nem, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- ▶ Çekirdek sıcaklık sensörünü bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörü sıvıdır.

- ▶ Merkez sıcaklık sensörünü dikkatlice tutunuz.

Sadece teslimatta birlikte verilen çekirdek sıcaklık sensörünü kullanınız. Çekirdek sıcaklık sensörünü yedek parça olarak müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

Çekirdek sıcaklık sensörünü kullanıyorsanız, yemeği asla en üst yerleştirme seviyesine koymayınız.

Çekirdek sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra pişirme bölümünden dışarıya çıkartınız. Çekirdek sıcaklık sensörünü asla pişirme bölümünde tutmayınız.

Çekirdek sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyiniz.

13.1 Tahmini pişirme süresi

Sıcaklık 100 C'nin üzerine ayarlanırsa ve iç sıcaklık sensörü takılıysa, ekran ön ısıtmadan yaklaşık 5 ila 20 dakika sonra tahmini pişirme süresini gösterir. Cihaz, pişirme süresi tahminini sürekli olarak günceller. Pişirme işlemi ne kadar uzun olursa, pişirme süresi tahmini o kadar doğru olur. Cihaz kapağını açmayınız, bu tahmini pişirme süresini yansıtabilir.

Ekran, normal modda ve otomatik programda tahmini pişirme süresini gösterir.

Mevcut iç sıcaklığı görüntülemek için **i** seçeneğine basınız.

Pişirme süresi tahmini yerine mevcut iç sıcaklığı görüntülemek için, ilgili ayarları Temel ayarlar → Sayfa20 altında değiştiriniz.

Ekran, pişirme süresinin başlangıcında mevcut iç sıcaklık için yakl. 3 ila 4 dakika boyunca "<15 °C" görünür.

Ölçülebilir aralık 15 C ile 99 C arasındadır. Ölçülebilir aralık dışında, ekranda mevcut iç sıcaklık için "<15 °C" veya "- °C" görünür.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme bölümünde bırakırsanız, iç sıcaklık, pişirme bölümündeki kalan ısı nedeniyle biraz daha yükselir.

İç sıcaklık sensörü ve pişirme süresi sayacı ile aynı anda bir program ayarlarsanız, girilen değere ilk ulaşan program cihazı kapatır.

13.2 Merkez sıcaklığı için standart değerler

Aşağıdaki genel bakış size iç sıcaklık için kılavuz değerler verir. Kılavuz değerler, yiyeceğin kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

Sadece taze ve dondurulmamış yiyecekler kullanınız. Hijyenik nedenlerle, balık ve av hayvanı gibi kritik gıdaların iç sıcaklığının en az 62 C ila 70 C ve kümes hayvanları ve kıyma iç sıcaklığının 80 C ila 85 C arasında olduğundan emin olunuz.

Piştirilecek yiyecek	C cinsinden iç sıcaklık için kılavuz değer
Dana	
Rozbif, dana bonfile, antrikot, çok kanlı	45-47
Rozbif, dana bonfile, antrikot, kanlı	50-52
Rozbif, dana bonfile, antrikot, az pişmiş	58-60
Rozbif, dana bonfile, antrikot, iyi pişmiş	70-75
Dana kızartması	80-85
Dalyan köfte	85
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75-80
Dana göğüs, doldurulmuş	75-80
Dana sırtı, az pişmiş	58-60
Dana sırtı, iyi pişmiş	65-70
Dana filetosu, kanlı	50-52
Dana filetosu, az pişmiş	58-60
Dana filetosu, iyi pişmiş	70-75
Av hayvanı	
Geyik eti	60-70
Ceylan budu	70-75
Geyik eti biftek	65-70
Tavşan sırtı	65-70
Kümes hayvanı	

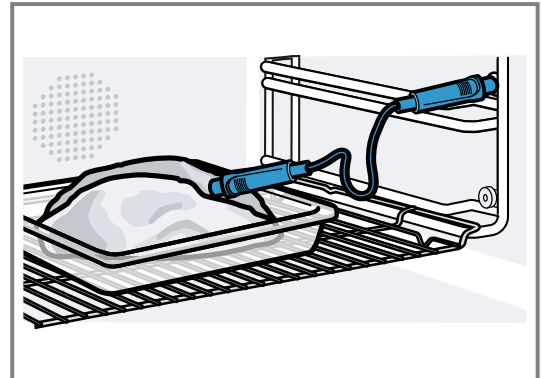
Piştirilecek yiyecek	C cinsinden iç sıcaklık için kılavuz değer
Tavuk	90
Beç tavuğu	80-85
Kaz, erkek hindi, ördek	85-90
Ördek göğsü, az pişmiş	55-60
Ördek göğsü, iyi pişmiş	70-80
Devekuşu bifteği	60-65
Kuzu	
Kuzu budu, az pişmiş	60-65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70-80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55-60
Kuzu sırtı, iyi pişmiş	65-75
Koyun	
Koyun budu, az pişmiş	70-75
Koyun budu, iyi pişmiş	80-85
Koyun sırtı, az pişmiş	70-75
Koyun sırtı, iyi pişmiş	80
Balık	
Fileto	62-65
Bütün	65
Sebzeli yahni	62-65
Diğer	
Ekmek	96
Hamur işleri	72-75
Sebzeli yahni	60-70
Kaz ciğeri	45
Yemekleri ısıtma	75

13.3 İç sıcaklık sensörünün yiyeceğe sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü tamamen yiyeceğe sokunuz.
2. İç sıcaklık sensörünü yağın içine sokmayınız.
3. İç sıcaklık sensörünün tabaklara veya kemiklere temas etmemesine dikkat ediniz.
4. Yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.

İç sıcaklık sensörünün ete sokulması

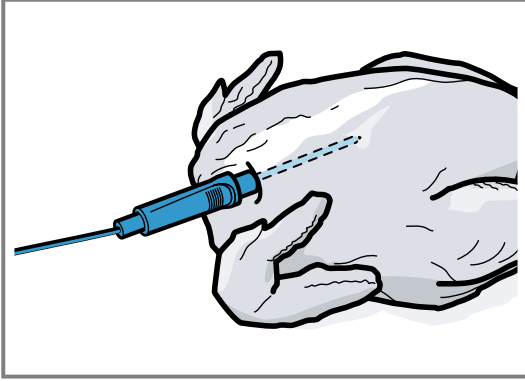
1. İç sıcaklık sensörünü etin en kalın kısmının yanından gidebildiği yere kadar sokunuz.



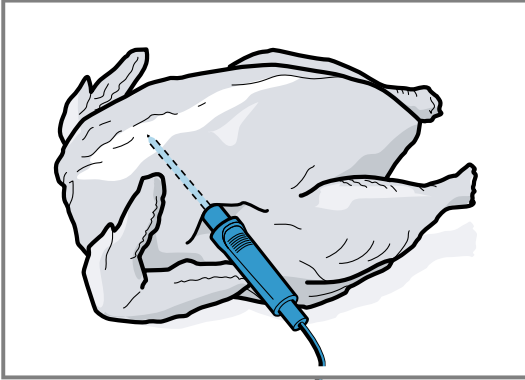
2. Birden çok parça varsa, iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın ortasına yerleştiriniz.

İç sıcaklık sensörünün kümes hayvanına sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü, gidebildiği yere kadar kümes hayvanı göğsünün en kalın kısmına sokunuz.



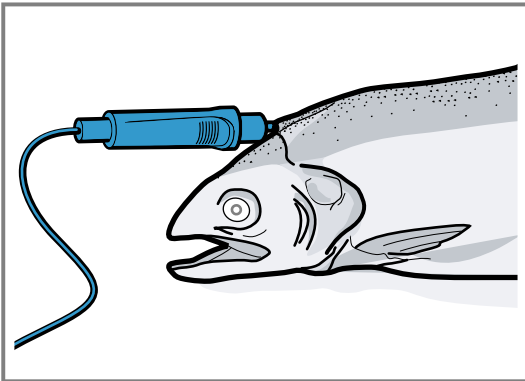
2. Kümes hayvanının yapısına bağlı olarak, iç sıcaklık sensörünü çapraz veya uzunlamasına sokunuz.



3. Kümes hayvanları için, iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta olmamasına dikkat ediniz.

İç sıcaklık sensörünün balığa sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü, gidebildiği yere kadar balığın başının arkasından omuriliği boyunca sokunuz.



2. Yarım patates kullanarak, bütün bir balığı ızgaraya yüzer konumda yerleştiriniz.

13.4 Yiyeceğin çevrilmesi

1. Yiyecekleri çevirirken çekirdek sıcaklık sensörünü çıkarmayınız. Çalışma sırasında çekirdek sıcaklık sensörünü çıkarırsanız, cihaz tüm ayarları sıfırlar. Daha sonra ayarları tekrar yapmanız gerekir.
2. Yemeği çeviriniz.
3. Çevirdikten sonra, yemek içindeki çekirdek sıcaklık sensörünün doğru konumda olup olmadığını kontrol ediniz.

13.5 İç sıcaklık sensörünün ayarlanması

DİKKAT

Izgara elemanından gelen ısı, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- ▶ Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelük bir mesafe olduğundan emin olunuz. Etin pişirme sırasında yükselebileceğini unutmayınız. Cihaz kapağı ile iç sıcaklık sensörü kablosuna zarar verebilirsiniz.
- ▶ İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.

1. Yiyeceği, iç sıcaklık sensörü ile pişirme bölümüne itiniz.
2. İç sıcaklık sensörünü, pişirme bölümündeki yuvaya sokunuz.
3. Cihaz kapağını kapatınız.
4. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.
5. Döner düğme ile pişirme hücresi sıcaklığını ayarlayınız.
6. ⚡ sembolüne basılmalıdır.
7. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve ⚡ ile doğrulayınız.
 - ▶ Ayarlanan iç sıcaklığın, mevcut iç sıcaklıktan daha yüksek olduğundan emin olunuz. Ayarlanan merkez sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- ✓ Cihaz, ayarlanan ısıtma türünde ısıtılmalıdır.
- ✓ Ekranda mevcut iç sıcaklık ve bunun altında ayarlanan iç sıcaklık gösterilir.
- ✓ Pişirme işleminde ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur.
- ✓ Cihaz, pişirme modunu otomatik olarak sonlandırır.
8. ✓ ile onaylanmalıdır.
9. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Ayarlanan iç sıcaklığın değiştirilmesi

1. ⚡ sembolüne basılmalıdır.
2. Döner düğme ile pişirilecek yiyecek için ayarlanan iç sıcaklık değiştirilmeli ve ⚡ ile doğrulanmalıdır.

Ayarlanan iç sıcaklığın silinmesi

1. ⚡ sembolüne basılmalıdır.
2. C ile ayarlanan iç sıcaklığı siliniz.
- ✓ Cihaz, normal pişirme işletiminde ısıtmaya devam eder.

14 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

14.1 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 ▪ Saat ▪ Saat + GAGGENAU-Logo ¹ ▪ Tarih ▪ Tarih + GAGGENAU logosu ▪ Saat + Tarih ▪ Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Düşük güç modundaki bekleme ekranı görünümü Kapalı: Görüntü yok. Bu ayarla, cihazınızın düşük güç modundaki tüketimini azaltırsınız. 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.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
	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. "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 14 ayarlayabilirsiniz.
	İç sıcaklık sensörüyle tahmini pişme süresinin gösterimi	Açık ¹ Kapalı	Açık: İç sıcaklık sensörünü kullanıyorsanız, ekranda tahmini pişirme süresi gösterilir.
	Çocuk kilidi	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyetini → Sayfa 15 etkinleştirebilirsiniz.

14.2 Temel ayarların değiştirilmesi

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

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

15 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

15.1 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 temizlenden 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.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

- 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.

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", Sayfa23 Yoğun kirlenme durumunda, suda bekletin ve bir fırça kullanınız.
Aksesuar	■ Sıcak deterjanlı su	Yanmış artıkları suda bekletin ve bir fırça ile temizleyiniz. Temiz su ile iyice durulayınız.
Sıcaklık sensörü	■ Sıcak deterjanlı su	Nemli bir bezle siliniz Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.
Döner şiş	■ Sıcak deterjanlı su	Döner şiş tahriğini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Döner şişi, tutucu mandalları ve tutamağı bulaşık makinesinde temizleyiniz.
Teleskopik dağıtıcı, özel aksesuar	■ Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi veya bulaşık fırçası ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Piroliz sırasında teleskopik dağıtıcıyı pişirme bölümünden çıkarınız.
Kiremit, özel aksesuar	■ Fırça	Yanık kalıntılarını bir fırça ile temizleyiniz. Kiremiti asla ıslak temizlemeyiniz.
Kızartma tenceresi, özel aksesuar	■ Sıcak deterjanlı su	Suda bekletin ve bir bulaşık bezi veya temizleme fırçası ile temizleyiniz. Kızartma tenceresini bulaşık makinesinde yıkamayınız.

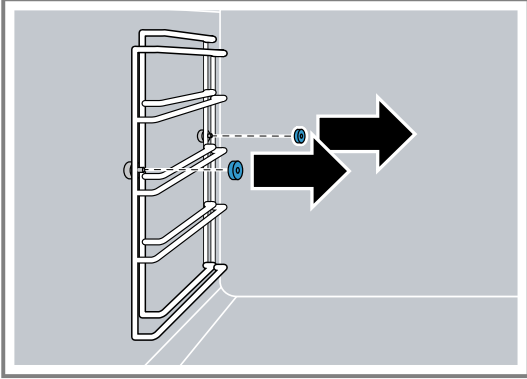
15.2 Mikrofiber bez

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.

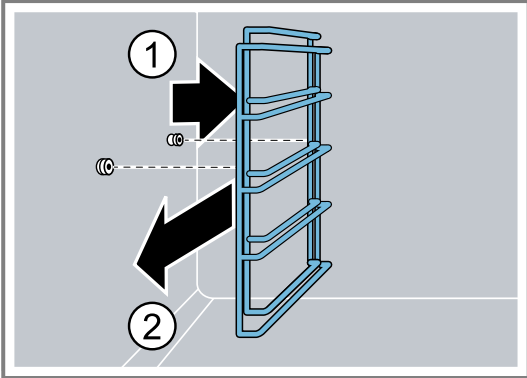
15.3 Sürgülü ızgaraların çıkarılması

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

1. Emayeyi çizilmelere karşı korumak için pişirme bölümüne bir kurulum bezi yerleştiriniz.
2. Kilitleme somunlarını gevşetiniz.



3. Sürgülü ızgarayı hafifçe vidanın kenarına çekiniz ① ve öne doğru çekerek çıkarınız ②.



15.4 Sürgülü ızgaraların geri takılması

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

1. Sürgülü ızgarayı uzun kenar altta olacak şekilde yerleştiriniz.
2. Kilitleme somunlarını sıkınız.

15.5 Teleskopik dağıtıcının temizlenmesi

DİKKAT

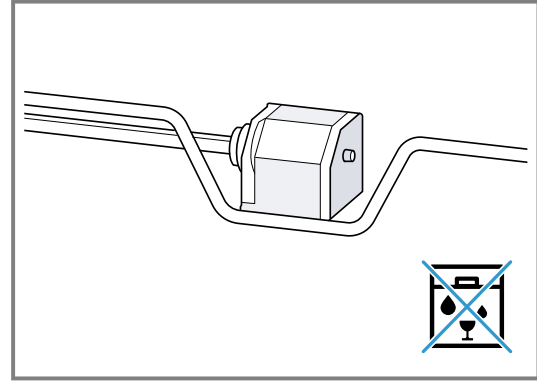
Agresif temizleyiciler teleskopik dağıtıcının hasar görmesine neden olur.

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

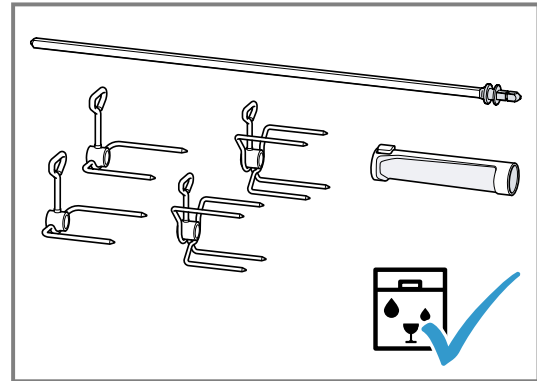
1. Teleskopik dağıtıcı çıkarılmalıdır.
2. Tırtıllı somun sökülmelidir.
3. Çekme rayı nemli bir bezle temizlenmelidir.
 - ▶ Çekme rayının üzerindeki yağlama gresi temizlenmemelidir.
 Tercihen çekme rayları içeri sürülü şekildeyken temizlenmelidir.

15.6 Döner şişin temizlenmesi

1. Döner şiş tahriğini bulaşık makinesinde yıkamayınız.



2. Döner şişi, tutucu mandalları ve tutamağı bulaşık makinesinde temizleyiniz.



16 Piroliz

Piroşiz temizleme fonksiyonunu kullanırken bu güvenlik uyarılarını dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

- Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- ▶ Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneler kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
 - ▶ Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar.

- ▶ Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizlenmemelidir.
- ▶ Sadece emaye kaplı aksesuarları birlikte temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

- ▶ Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

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

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.

- ▶ Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- ▶ Odada uzun süre kalmayınız.
- ▶ Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

Bir cihazdaki piroliz temizleme fonksiyonu sırasında diğer cihazda hiçbir çalışma yapılamaz. Piroliz sırasında cihaz 485°C sıcaklığa kadar ısıtılır. Kızartma, ızgara veya pişirme artıkları yanar. Sadece pişirme bölümündeki külleri temizlemeniz yeterlidir. Toplam piroliz süresi, temizlik süresi ve soğutma süresinden oluşmaktadır. Piroliz yaklaşık 3 saat sürer. Soğutma süresi yaklaşık 1 saat sürer. Gerekirse, pirolizin açılma zamanını erteleyebilirsiniz örn. pirolizin geceleri çalışmasını istiyorsanız.

16.1 Piroliz hazırlığı**⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ Temizleme fonksiyonundan önce kaba kirler pişirme bölümünden ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

1. Pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.
2. Kapı contasını ve kapının iç kısmını siliniz.
3. Temizlik maddelerinin tüm kalıntıları tamamen çıkarınız.
4. Tüm gevşek nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Sürgülü ızgaralar pirolize dayanıklıdır.
→ "Aksesuarların piroliz ile temizlenmesinin hazırlanması", Sayfa24
5. Kapağın, pişirme bölümünün arka tarafındaki ek ısıtma elemanının yuvasında olduğundan emin olunuz.

16.2 Aksesuarların piroliz ile temizlenmesinin hazırlanması

GAGGENAU pişirme tepsileri ve ızgara tavaları pirolize dayanıklı emaye tabaka ile kaplıdır. Sadece GAGGENAU pişirme tepsilerini ve ızgara tepsilerini piroliz ile temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ Temizleme fonksiyonundan önce kaba kirler pişirme bölümünden ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

DİKKAT

Piroliz sırasındaki ısı bazı aksesuarlara zarar verebilir.

- ▶ Izgara rafını, döner şişi, döküm kapları, kızartma makinesini, fırın taşı, merkez sıcaklık sensörünü veya diğer aksesuarları piroliz ile temizlemeyiniz.
- ▶ Sadece GAGGENAU pişirme tepsilerini ve ızgara tepsilerini pirolizle temizleyiniz.

Notlar

- Paslanmaz çelik kovanlı ızgara tavaları piroliz sırasında renk atmasına maruz kalabilir. Renk değişimleri kullanım fonksiyonunu etkilemez.
 - Pişirme bölümü çok kirliyse, pişirme tepsisini veya ızgara tepsisini ayrı olarak temizleyiniz.
1. Sadece bir pişirme tepsisini veya bir kızartma tavasını en alt raf seviyesine yerleştiriniz.
 2. Pişirme tepsisini veya kızartma tavasını dayanak noktasına kadar içeri itiniz.

16.3 Pirolizin başlatılması

1. Tüm gevşek nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız ve kaba kirleri temizleyiniz.
2. Olası temizleyici kalıntıları tamamen çıkarılmalıdır.
3. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
✓ yanıyor.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekran, pirolizin tamamlanacağı kapatma süresini gösterir.
5. Gerekirse, döner düğme ile kapatma zamanını değiştiriniz.
6. ✓ ile onaylanmalıdır.
7. ▶ ile başlatınız.
Toplam piroliz süresi, temizlik süresi ve soğutma süresinden oluşmaktadır. İlgili piroliz aşamasının süresi ekranda görünür.
- ✓ Cihaz, güvenliğinizi için cihaz kapağını kilitlet. Cihaz soğutma sırasında, sıcaklık 200 °C'nin altına düşer düşmez kapak kilidini açar.
- ✓ Temizleme süresi ekranda geri sayar.
- ✓ Kapatma süresinde erteleme varsa, ekranda pirolizin başlamasına kalan süre için geri sayım görünür.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Piroliz süresi dolduğunda sesli bir sinyal duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
8. Cihaz soğuduğunda, geriye kalan külleri ıslak bir bezle pişirme bölümünün içinden temizleyiniz. Kir türüne ve gücüne bağlı olarak emaye yüzeylerde beyaz katmanlar oluşabilir. Bu sorun olarak görülmemelidir. Fonksiyon üzerinde veya cihazınızın kullanım ömründe bir etkileri yoktur.

17 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masraflı 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 48

⚠ 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.

17.1 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 15
Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	Emniyet kapatması: 12 saatten fazla işlem yapılmadı. 1. Mesajı  ile onaylayınız. 2. Cihazı kapatınız.
Cihaz ısınmıyor, ekranda demo modu sembolü  görünüyor.	Cihaz demo modunda. ► Demo modunu Temel ayarlar → Sayfa 20 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 → Sayfa 48 ile iletişime geçiniz ve hata kodunu paylaşınız.

17.2 Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisini köprüleyebilir. Çalışma devam eder.

Elektrik kesintisi daha uzun sürdüyse 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 alıştığınız gibi işleme alınız.

17.3 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 20 altından devre dışı bırakınız.

17.4 Üst 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.

Gerekliklikler

- 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.

17.5 Yan 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.

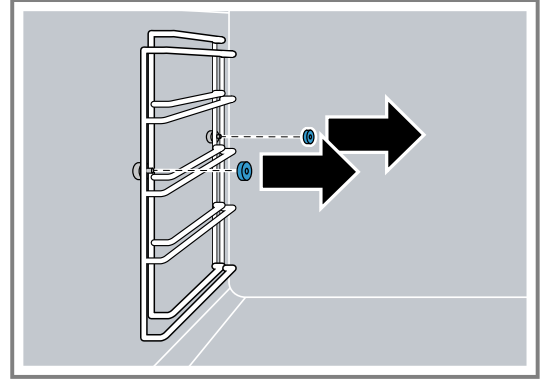
- ▶ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▶ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

Not: Isıya dayanıklı 12 V halojen aydınlatmayı, 10 Watt G4, 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.

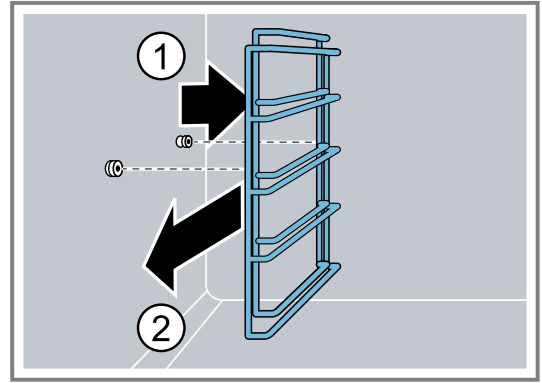
Gerekliklikler

- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
- Pişirme bölümü soğumuştur.

- Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.
1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
 2. Kilitleme somunlarını gevşetiniz.



3. Sürgülü ızgarayı hafifçe vidanın kenarına çekiniz ① ve öne doğru çekerek çıkarınız ②.



4. Üst tespit yayını yana doğru itiniz.
5. Lamba kapağını çıkarınız.
6. Halojen lambayı dışarı çıkarınız.
7. Yeni halojen lamba takılmalı ve sokete sıkıca bastırılmalıdır.
8. Lamba kapağının eğimli tarafını pişirme bölümü ile hizalayınız, lamba kapağını alttaki tutma yayına yerleştiriniz ve üstteki yerine oturtunuz.
9. Sürgülü ızgaraların geri takılması → Sayfa 23.
10. Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
11. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

17.6 Üst 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.

Gerekliklikler

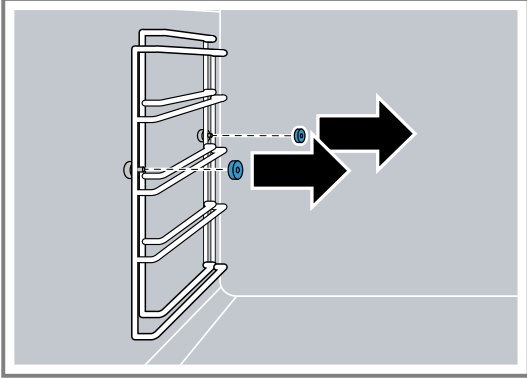
- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
 - Pişirme bölümü soğumuştur.
1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
 2. Lamba kapağının civatasını gevşetiniz.
 - ✓ Lamba kapağı aşağı doğru katlanır.
 3. Yeni lamba kapağını yukarı katlayınız ve sıkıca sabitleyiniz.
 4. Mutfak bezi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

17.7 Yan lamba kapağının değiştirilmesi

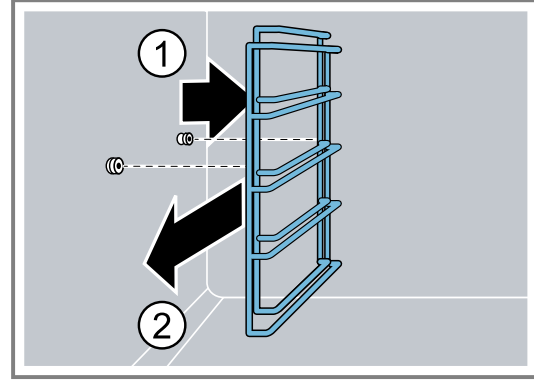
Pişirme bölümündeki lamba kapağı hasar görmüşse, lamba kapağını değiştiriniz. Lamba kapağı, cihazınızın E-numarası ve FD-numarasını belirtilerek müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Gereklilikler

- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
- Pişirme bölümü soğumuştur.
- 1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
- 2. Kilitleme somunlarını gevşetiniz.



3. Sürgülü ızgarayı hafifçe vidanın kenarına çekiniz ① ve öne doğru çekerek çıkarınız ②.



4. Üst tespit yayını yana doğru itiniz.
5. Lamba kapağını çıkarınız.
6. Lamba kapağının eğimli tarafını pişirme bölümü ile hizalayınız, lamba kapağını alttaki tutma yayına yerleştiriniz ve üstteki yerine oturtunuz.
7. Sürgülü ızgaraların geri takılması → Sayfa23.
8. Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
9. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

18 Atığa verme

18.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu 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.

19 Pişirme önerileri

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

19.1 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 kızarma 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.

- Sıcağa 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.

19.2 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 kapta 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	Düze	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Soğuk mezeler	Cam tekne veya Izgara tepsi	4	200	✿	30 ¹	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakkan balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Soğuk mezeler	Cam tekne veya Izgara tepsi	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakkan balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Hindiba	Fırın kabı	3	180	✿	30	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema sosu veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz.
Hindiba	Fırın kabı	3	190	✿ ^e	60	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	5	250	~~~~~	15 ¹	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenilir.
Sebze güveci	Fırın kabı	3	180	✿	40-50	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden pişiriniz veya ağırtınız.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sebzeli burger, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	220	✱	12-15 ¹	
Sebze şiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220	~~~~~	24 ¹	Tahta şişleri kısa kesinir veya gecedan su içinde bekletinir, aksi takdirde kömürleşirler. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak.
Balkabağı dilimleri	Cam tekne veya ızgara tepsisi	4	200	✱	20-30 ¹	Tarif ipucu: Yağ, sarmısak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırırız.
Fırında domates	Fırın kabı	3	120	✱	60	Tarif ipucu: Çeri domatesleri veya domates dilimlerini, biberiye ve sarmısakla kaba yerleştiririz üzerine yağ ve biraz bal sürünüz. İsterseniz domatesleri önceden kaynar suya atarak kabuğunu soyabilirsiniz.
Biber, doldurulmuş, vejetaryen	Fırın kabı veya Kızartma tenceresi	3	190	---	50	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Sebze Yahnisi (Ratatouille)	Cam tekne veya ızgara tepsisi	4	200	---	30-40 ¹	Tarif ipucu: Sonunda üzerine parmesan serpiniz.
Kuşkonmaz, yeşil ızgara	Cam tekne veya ızgara tepsisi	4	220	~~~~~	6-10 ¹	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırırız. Pişirme süresini boyuta göre ayarlayırız.
Kök sebzeler	Cam tekne veya ızgara tepsisi	4	200	✱	30 ¹	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarmısak, tuz ve karabiber ile baharatlandırırız.
Kök sebzeler	Cam tekne veya ızgara tepsisi	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarmısak, tuz ve karabiber ile baharatlandırırız.
Kabak, doldurulmuş, vejetaryen	Cam tekne veya ızgara tepsisi	3	180	✱	40	Tarif ipucu: Rendelenmiş havuç, taze soğan, taze keçi peyniri, sarmısak, kekik, tuz ve karabiberle doldurunuz ve üzerine parmesan serpiniz.

19.3 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 kullanırız ve bunu ızgara bölmesi üzerine

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviririz.

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	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Garnitürler						
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✿	15-20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✿	15-20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	---	15	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Kızarmış patates	Izgara tepsisi	3	180	✿	30-45 ¹	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsisine dağıtınız, birden çok defa karıştırınız.
Beyaz peynir	Fırın tepsisi	3	250	☼	12	Tarif ipucu: Yağ, domates, soğan, sarmısak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Elma dilim patates	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✿	15 ¹	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytinyağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates graten	Fırın kabı	3	180	✿	35	
Patates graten	Fırın kabı	3	195	✿ ^e	60	✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Tuz yatağında patates	Fırın kabı	3	200	---	40-60 ¹	Güveç kabını yaklaşık 1,5 cm deniz tuzuyla doldurunuz. Küçük patatesleri soymadan yerleştiriniz, üzerine zeytinyağı sürünüz.
Patates köftesi	Fırın tepsisi	3	175	✿	20-30 ¹	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
Patates köftesi	Fırın tepsisi	3	200	---	20-30 ¹	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
Mozzarella çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✿	10	
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	3	180	✿	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesiniz ve katlayınız. Kap mümkün olduğunca peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde parçalanır.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	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	4	220	✿	14 ¹	Dondurulmuş patates kızartmalarını fırın tepsisine iyice dağıtınız.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
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.
Ballı keçi peyniri	Cam tekne veya Fırın tepsisi	4	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	3	200	---	20-24	Ön ısıtma yapmayınız. Önceden ısıtılmış cihazda pişirme süresini 4 dakika azaltınız.
Köy omleti	Fırın kabı	3	160	✿	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Enchiladas, üstten kızartma	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	200	---	15-20	
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	3	250	---	8-10	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, dondurulmuş	Izgara teli	3	200	✿	10-12	
Tart flambe, dondurulmuş	Izgara teli	3	230	---	8-10	
Tart flambe, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	250	✿	7	
Frittata	Fırın kabı	3	190	---	45-50	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Çin böreği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	225	✿	18-20 ¹	
Peynirli makarna	Fırın kabı	3	180/220	✿	10-20	Üstte bir peynir tabakası oluşması için 10 dakika sonra sıcaklığı 220°C'ye yükseltiniz ve ve az 10 dakika kızarmasını bekleyiniz.
Peynirli erişte	Fırın kabı	3	180/220	✿	30	Taze, haşlanmış erişteyi katmanlar halinde kaba yerleştiriniz, her katman arasına peynir doldurunuz. Daha sonra peyniri ve kavrulmuş soğanı üzerine ekleyiniz ve 5 dakika için sıcaklığı 220°C'ye getiriniz.
Lazanya	Fırın kabı	3	175	✿	35	Tarif ipucu: Klasik veya vejeteryan, ızgara sebze ve mozzarella ile.
Lazanya	Fırın kabı	3	195	✿ ^e	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	3	225	✿	10 ¹	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3	230-250	---	10-15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız veya pişirme kağıdı kullanınız.
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	3	200	✿	11-13	
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	3	220	---	11-13	

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	230	✚	6-8	
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	230	---	6-8	
Kiş	Tart kalıbı	3	200	---	20 + 20	Tabanı çatalla birkaç yerinden deliniz ve 20 dakika ön pişirme yapınız. Malzemeyi tabana yayın ve 20 dakika daha pişiriniz.
Tortilla	Fırın kabı	3	160	---	25	
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	3	200	---	30-40	Zemini çatalla birden çok yerinden deliniz.

19.4 Balık

Balıklar için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Hijyen nedeniyle, balığın piştikten sonra iç sıcaklığının en az 62-70 °C arasında olduğundan emin olunuz. Bu sıcaklık aynı zamanda ideal pişirme noktasıdır.
- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Izgara bölmesini ve tepsiyi hafifçe yağlayınız, böylece balığın yapışması engellenir.

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

Balık

Yemek	Aksesuar/Kap	Düze y	°C bazında sıcaklık	Isıtm a türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Çipura, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesin.
Çipura, bütün	Fırın tepsisi	4	190	✚	20-25 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesin.
Balık şiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	200	~~~~~	12 ¹	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin somon, iskorpit, morina.
Panelenmiş balık çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	220	✚	15-17 ¹	
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	4	200-220	~~~~~	16 ¹	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve maydanoz ile doldurunuz.
Karides şiş, taze	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	180	~~~~~	10 ¹	
Karides şiş, dondurulmuş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	180	~~~~~	12 ¹	
Levrek fileto	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	250	~~~~~	10-12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarımsak ile marine ediniz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Levrek fileto	Fırın tepsisi	3	200	✱	10-12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarımsak ile marine ediniz.
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi	3	200	✱	8-10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarımsak, kırmızı biber ve kişniş tohumuyla baharatlandırınız.

19.5 Et

Etler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıklarını ilgili Çekirdek sıcaklık sensörü → Sayfa 17 bölümünde bulabilirsiniz.
- 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 suluyorsa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

Et

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dana						
Siğir kızartması, 1,5 kg	Cam tekne veya ızgara tepsisi	3	180	✱	90-120 ¹	
Rozbif, dana sırtı, kanlı, 1 kg	Cam tekne veya ızgara tepsisi	3	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 ızgara tepsisi	3	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 ızgara tepsisi	3	230/180	✱	35-45 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 ızgara tepsisi	3	200	✱	40	Merkez sıcaklığı 65 °C
Rumstek, az pişmiş, 500 g	Cam tekne veya ızgara tepsisi	3	200	✱ ^e	60	Merkez sıcaklığı 65 °C ✱ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.

¹ Önce tavada ocakta her tarafını kızartınız.

² Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15-20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sarma et kızartması	Cam tepsi veya ızgara tepsisi veya Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	180/230	✿	65-70 ¹	
Sarma et kızartması	Cam tepsi veya ızgara tepsisi veya Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	180/230	☼	75-80 ¹	
Dana						
Dana kızartması, 1,5 kg	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	230/180	---	50-60 ²	
Dana göğüs, doldurulmuş	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	120-130	✿	120	
Dana paça	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	150/180	☼	50-60 ¹	
Dana bonfile	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	160-170	✿	20	
Av hayvanı						
Tavşan sırtı	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	180	✿	15-25 ²	Tarif ipucu: Sarmısak, biberiye, zeytinyağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.
Kuzu budu	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	180-200	✿	35-45	
Kuzu budu, az pişmiş	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	180-190	✿	100 ²	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	3	180-190	✿	120 ²	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytinyağı, sarmısak, biberiye ve limon dilimleri ile marine ediniz.

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

² Önce tavada ocakta her tarafını kızartınız.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ceylan budu	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	170-180	✱	60-80	
Geyik eti	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	165-175	✱	20	
Geyik eti	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	165-175	---	20-25	
Kuzu kızartma	Cam tepsi, Izgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	170	✱	60-90 ¹	Tarif ipucu: Bir gece önceden yağ, sarımsak, hardal ve taze otlar ile marine ediniz.
Çeşitli						
Peynirli et, taze, 700 g	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	160	✱	60	Et iç sıcaklık sensörü kullanınız merkez sıcaklığı 67 °C.
Köfteler, her biri 25 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	25-30	Tarif ipucu: Pişirmeye devam etmek için çok uygundur, örneğin domates sosunda köfteler, İsveç köfteleri, Königsberg köfteleri.
Köfteler, her biri 80 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	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	3	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	3	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	3	190	---	55-60	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve domates sosunda pişiriniz.

19.6 Kümes hayvanı

Kümes hayvanları için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Merkez sıcaklık sensörünü ortaya veya bir boşluğa değil, karın ile üst but kısmı arasına yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıklarını çekirdek sıcaklık sensörü → *Sayfa 17* bölümünde bulabilirsiniz.

- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.
- Rostolama için çok fazla sıvı gerektiren yemekler için kızartma tenceresi veya başka ısıya dayanıklı bir kap kullanınız. Kaz kızartma gibi pişirilecek yiyecekte çok fazla yağ çıkacağı durumlarda da aynısı geçerlidir.

¹ Önce tavada ocakta her tarafını kızartınız.

Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek, bütün, 1,5-2 kg	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	160/180	---	75 ¹	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Ördek göğsü	Kızartma tenceresi veya Fırın kabı	3	190	☼	25-35	Derisini çapraz olarak kesiniz.
Kaz, bütün, 5 kg	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	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	3	160/190	---	110-130 ¹	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve takınız.
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15 ²	
Tavuk, bütün, 1 kg, EN6035-1'e göre	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	190	✱	70-80	Ön ısıtma.
Tavuk, bütün, 1 kg, EN6035-1'e göre	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	190	☼	70-80	Ön ısıtma.
Tavuk göğsü	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200	✱	25	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz.
Tavuk göğsü	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	3	200	✱ ^e	55	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220	☼	30 ²	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarmısak ile marine ediniz.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220	☼	30 ²	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarmısak ile marine ediniz.

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	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220	~~~~~	30 ¹	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarımsak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
Tavuk budu	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220	~~~~~ ☼	30 ¹	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarımsak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
Hindî, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	160/200	✱	120-180 ²	
Hindî, bütün	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi veya Kızartma tenceresi	3	160/200	--- ---	120-180 ²	
Bıldırcın, bütün, her biri 150 g	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	200	~~~~~ ☼	20-25	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, arıç ve sarımsak sürünüz.
Bıldırcın göğsü	Fırın tepsisi	4	220	~~~~~ ☼	10-12	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, arıç ve sarımsak sürünüz.

19.7 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 kullacaksanız 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	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Bezenin gratine edilmesi	Kelepçeli kek kalıbı	3	220-250	~~~~~	4-5 ³	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Croque Monsieur	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	190	~~~~~ ☼	8-11 ³	
Kruton	Fırın tepsisi	3	180	✱	15 ¹	Tarif ipucu: Taze beyaz ekmeğe zeytinyağı, sarımsak ve biberiye sapı sürünüz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

² Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15-20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

³ İsteddiğiniz pişirme düzeyinde gratine ediniz.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
						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	4	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	4	250		12 ¹	
Sote tavuk	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	250		10-14 ¹	Yer fıstığı sosuyla servis ediniz.
Şiş kebab	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	190		16 ¹	
Domuz kaburga, çiğ	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220		40 ¹	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarımsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Domuz kaburga, çiğ	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	220		30 ¹	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarımsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Domuz kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	200-220		24 ¹	
Domuz kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + ızgara tepsisi	4	200-220		24 ¹	
Hawaii tost	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	190		8-10 ²	
Tost ekmeğinin kızartılması	Izgara teli	4	200		2-2:30	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında durunuz. Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.

19.8 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.
- Tepsilerde eğer pişirme kağıdı kullanmıyorsanız tepsiyi hafifçe yağlayınız.
- Küçük kurabiyeleri; örneğin küçük ekler, kurabiyeler veya puf böreklerini 2 düzeyde pişirebilirsiniz, 2+4.
- Birden fazla düzeyde pişirdiğinizde iki tepsideki yiyeceklerin aynı anda hazır olmaması normaldir.

Alttaki tepsiyi biraz daha fazla pişiriniz veya bir sonraki seferde cihaza daha erken yerleştiriniz.

- Kesmeden önce keki ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
- Keki altı çok koyu renkteyse, bir üst düzeye itiniz ve daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Keki 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. Keki içi hamur gibiyse daha düşük bir sıcaklık seçiniz.

¹ Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

² İsteddiğiniz pişirme düzeyinde gratine ediniz.

Piştirme 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.
- Keki sadece ortası kabarırsa, fırın kabının kenarlarını yağlayınız.

- Kurabiyeler tepsiye yapışıyorsa 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	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden piştirme süresi	Notlar
Kek						
Elmalı tart, EN60350-1	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	3	160	✿	85-100 ¹	Ön ısıtma.
Elmalı tart, EN60350-1	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2	160	---	100-110 ¹	Ön ısıtma.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	3	150	✿	40-45	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	190	✿	6	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir piştirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
Puf pasta	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	200	✿	20-25	Tarif ipucu: Puding ve kiraz veya elma ile doldurunuz.
Tepsi kekleri	Fırın tepsi	3	165-170	✿	20-30	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Tepsi kekleri	Fırın tepsi	3	165-170	---	40-50	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Kek, yuvarlak kek	Ortası delikli kek kalıbı	2	165	✿	30	
Kek, yuvarlak kek	Ortası delikli kek kalıbı	2	170	✿ ^e	55	✿ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsi	3	165	✿	30-35	
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsi	3	165	---	30-35	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-165	✿	70-75	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-165	---	70-75	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-165	✿	85-90	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-165	---	80-90	
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	2	160-165	✿	40-45	Yarısı irmikli ince peynirli kek.
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	3	160-170	✿	60-65	Eşit kızarma için piştirme bölümüne uzunlamasına yerleştiriniz.
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	3	160-170	---	55-60	Eşit kızarma için piştirme bölümüne uzunlamasına yerleştiriniz.
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	3	165	✿	40-50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.

¹ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa20

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	3	170	---	40-50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kalıbı	3	165	✱	45-55	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	3	160-170	✱	50-60	
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	3	160-170	---	50-60	
Turta	Tart kalıbı	3	190	✱	30-40	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Turta	Tart kalıbı	3	190	---	30-40	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Turta	Tart kalıbı	3	190	✱	40-45	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
Turta	Tart kalıbı	3	190	---	45-50	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta. Açık renkli tart kalıpları için.
Sulu bisküvi turtası, EN60350-1'e göre	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3	160	✱	22-30 ¹	Ön ısıtma.
Sulu bisküvi turtası, EN60350-1'e göre	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3	160	---	25-30 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta						
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	200	✱	15	Tarif ipucu: Susamla, haşhaş tohumuyla, glase sosla.
Milföy hamurlu ufak kurabiyeler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15-20	
Milföy börek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	200	✱	15	
Puf böreği, doldurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	4	200	✱	15	
Milföy küçük pastalar	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15-20	Tarif ipucu: Pudingle, meyveyle.
Browni	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	120	✱	60	Piştirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Düşük sıcaklık sayesinde iç kısım hafifçe ıslak kalır.
Browni	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✱ ^e	40-45	✱ ^e için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.

¹ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa20

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kurabiye, her biri 20 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	175	✿	12-14	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.
Grissini	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	160	✿	30	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz.
Waffle	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	140	✿	8-10	Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma külahı veya tatlı için yuvarlak.
Muffin	Muffin tepsisi, Kağıt kalıpları	3	160	✿	25-30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
Muffin	Muffin tepsisi, Kağıt kalıpları	3	160	---	25-30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
Muffin	Muffin tepsisi, Kağıt kalıpları	3	160-165	---	25-30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
Kurabiye, Şekerpare	Fırın tepsisi	3	160-170	✿	15	
Kurabiye, Şekerpare	Fırın tepsisi	3	160-170	---	18	
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi	3	150	✿	26-32 ¹	Ön ısıtma.
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi + cam tepsi	4 ve 2	150	✿	30-32 ¹	Ön ısıtma. 2 düzeyde uygulama
Küçük kekler, EN60350-1'e göre	Fırın tepsisi	4	160	---	23-24 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi	3	140	✿	30-35 ¹	Ön ısıtma.
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi + cam tepsi	4 ve 2	140	✿	30-40 ¹	Ön ısıtma. 2 düzeyde uygulama
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Fırın tepsisi	3	140	---	30-35 ¹	Ön ısıtma.
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	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	3	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	3	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	3	220	---	10-12	
Puf pasta	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✿	20-25	Tarif ipucu: Koyun peyniri ve beyaz peynirle doldurunuz.
Kare kalıpta ekmek	Baton kek kalıbı	3	175	---	40-45	

¹ Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması. → "Temel ayarlar", Sayfa20

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sandviç ekmeği, taze, her biri 50 g	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	250/200	---	15-20 ¹	
Sandviç ekmeği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✱	10-12	
Sandviç ekmeği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	---	10-12	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	210	---	8-10	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	8-10	
Ciabatta, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	190	---	12-14	
Ciabatta, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	180	✱	12-14	
Kruvasan, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	170	---	15-25	
Pide	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	15-20	Pişirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Pide	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	210	---	15-20	Pişirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Focaccia	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	210	---	15-20	
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	165	✱	20	
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	170	✱ ^e	30-35	✱ için ön ısıtma yapmayınız, cihazın kapağını açmayınız.
Sarımsaklı baget, otlu baget	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	---	8-10	
Simit, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200	✱	10-12	
Karışık ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200/170	✱	40-50 ¹	
Karışık ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200/170	---	40-50 ¹	
Karışık ekmek	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	200/165	---	45-50 ¹	
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın tepsisi	3	200/170	---	40-50 ¹	

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
Ekşi mayalı hamurdan ekmek	Fırın tepsisi	3	200/180	---	50-60 ¹	

19.9 Pişirme - Mayalama

Cihazınız, hamurların veya hamur parçaların kurumadan mayalanması için ideal ortamı sağlar.

- Hamuru içeren kabı ızgara bölmesine yerleştiriniz. Bunun için "Pişirme"  çalışma modunu kullanınız.
- Büyük miktardaki yiyecekler için, örneğin ekmek için 38-40 °C sıcaklığa ayarlayınız. Böylece hamur ortadan kenarlara doğru eşit biçimde mayalanır.

- Küçük hamur parçalarında, örneğin çöreklerde veya sandviç ekmeklerinde sıcaklığı 40-45 °C olarak ayarlayabilirsiniz.
- Belirtilen pişirme süreleri yalnızca yönlendirme içindir. Hacmi ikiye katlanana kadar hamurun mayalanmasını bekleyiniz.
- Hamur mayalanmazsa çok az maya kullandınız veya hamuru yeterince karıştırmadınız demektir.

Pişirme

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Hamur ölçüsü	Kap	3	38-45		25-45	örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur, erişte

19.10 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	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Fırın kabı	3	200		35-40	Kırıntılı elma suflesi, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
Kırıntılı elma tatlısı	Fırın kabı	3	200	---	25-30	Kırıntılı elma suflesi, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur. Yumuşak elma türleri için.
Kırıntılı elma tatlısı	Fırın kabı	3	200	---	25-30	Kırıntılı elma suflesi, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur. Sert elma türleri için.
Elma kızartma	Fırın kabı	3	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	3	190		30	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.

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
Clafoutis	Fırın kabı	3	200	✱ ^e	60	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	3	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 Izgara tepsisi	3	200	---	30-40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
Mereng	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	100	✱	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayın, böylece kütle daha iyi kurur.
Ekmek tatlısı, kirazlı pasta	Fırın kabı	3	150	✱	50-55	Örneğin kiraz veya kayısı
Tatlı sufle	Fırın kabı	3	160-180	✱	30-40	Örneğin irmik, kuvark veya sütlaç
Krep	Fırın kabı	3	180-190	✱	8-10	Avusturya özel yemeği: Tepsi keki, irmik ve kuru üzümle doldurulmuş, üzerine krema sürülmüş ve fırınlanmış.

19.11 Buz çözme

Cihazınızda donmuş yiyecekleri yavaşça ve aynı zamanda buzdolabında olduğundan daha hızlı ve mikrodalgada olduğundan daha eşit şekilde çözebilirsiniz.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Et ve kümes hayvanlarında salmonella riski vardır. Et ve kümes hayvanları mikropları bulaştırabilir.

- Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Çözülen sıvının diğer gıdalarla temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Cam tepsiyi veya ızgara tepsisini yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözölmüş et ve tavuk sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Cam tepsiyi veya ızgara tepsisini sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.
- Fırını, buz çözme işleminden 15 dakika sonra sıcak havayla 180 °C'de çalıştırınız.
- Bunun için "Buz çözme" ✱ çalışma modunu kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi donmuş gıdanın boyutuna, ağırlığına ve şekline bağlıdır. Buz çözme süresini

kısaltmak için yiyeceklerinizi düz konumda ve tek tek dondurunuz.

- Donmuş yiyecek bulunan ızgara bölmesini ikinci sürgülü düzeye itiniz, 5 sürgülü düzey olan cihazda üçüncü sürgülü düzey. Alt kısma ise çözölmeye sırasında akan sıvının fırına dökölmemesi için cam tepsiyi veya ızgara tepsisini koyunuz.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Çözölmüş yiyeceklerin uzun süre dayanmadığını ve taze yiyeceklerden daha hızlı bozulduğunu unutmayınız. Buzu çözölmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.
- Buz çözme süresinin yarısından sonra et veya tavuk parçalarını çeviriniz ve parçalı çözölecek malzemeleri, örneğin küçük taneli meyveler veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözölmesi gerekli değildir. Yüzey baharatları emecek kadar yumuşak olduğunda, balık yeterince çözölmüş demektir.
- Çok uzun süreceğinden, fırın tam tavuklar ve rostaların buzunu çözmek için uygun değildir. Böylesi yiyeceklerin buzunu buhar cihazında veya buharlı fırında çözmek çok daha hızlı olur.

Buz çözme

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzey	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Üzümsü meyveler, 500 g	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	50-55	☼	25-30	
Balık filetosu, her biri 150 g	Izgara teli	3	45-50	☼	45-50	
Karides	Izgara teli	3	45-50	☼	20-25	
Sebze, 500 g	Cam tekne veya Izgara tepsisi	3	50-55	☼	30-50	Porsiyonlara bağlı olarak buzun çözülme süresi değişir. Bezelye ve fasulye gibi küçük sebzelerde buzlar, ıspanak grupları veya karnabahar saplarına göre daha çabuk çözülür.
Tavuk budu, her biri 200 g	Izgara teli	3	50-55	☼	45-50	

19.12 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	2	150-160	---	35-40	Kapalı kavanozlarına dökünüz.
Sebze	Izgara teli	2	190-200	---	60-120	Kapalı kavanozlarına dökünüz.

19.13 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	3	100	☼	20-25	Konserve kavanozları, bebek biberonları

19.14 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 yoğunlaştır.

- 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	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Elma halkaları	Izgara bölmesi + pişirm e kağıdı	3	70	✱	5-8	
Otlar	Izgara bölmesi + pişirm e kağıdı	3	50-60	✱	1½-2	örneğin frenk soğanı, maydanoz, adaçayı
Dilimlenmiş mantar	Izgara bölmesi + pişirm e kağıdı	3	50-60	✱	3-4	
Dörde bölünmüş domatesler	Izgara bölmesi + pişirm e kağıdı	3	60-70	✱	7-8	Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız, aksi takdirde kuruma süresi uzar.

19.15 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.
- Aynı anda birden çok pizza yapma olanağına sahipsiniz. Bu sırada pizza pişirme süresini 1 - 3 dakika artırmanız gerekebilir.

Fırın taşı

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a 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	

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

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Foccacia	Fırın taşı	1	210		15	
Karışık ekmek	Fırın taşı	1	175		45	
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	

19.16 Kızartma tenceresi

Kızartma tenceresi içinde büyük et parçalarını problemsiz biçimde hazırlayabilir ve büyük miktarda yiyeceği kendi suyunda pişirebilirsiniz.

- Kızartma tenceresi, çekme sistemi ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız vardır.
- Yiyeceklerinizi hazırlayabilir ve fırında bırakabilirsiniz. Mutfağınız toplu görünür, ocak kirlenmez ve yemek fırında pişirildiğinden daha az koku oluşur.

- Yapışmaz kaplama sayesinde çok az yağ ile kızartma yapabilirsiniz.
- Kızartma sıvıları çabuk pişer; yeterli pişirme sıvısı koymaya özen gösteriniz. 30 dakikalık bir pişirme süresi için yakl. ½ litre sıvı eklemeniz gerekir.
- Sosları pişirme işleminde sos sıvı tutulmalı, pişirme sıvısı ardından eklenmelidir.
- Kızartma tenceresi kullanım kılavuzu uyarılarına dikkat ediniz.

İpucu: Yağı kızartma tenceresine koymak yerine eti yağlayınız. Böylece doğrudan bir ısı aktarımı sağlanır.

Kızartma tenceresi

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Köy omleti	Kızartma tenceresi	1	175		Hafif kızartma + 10-15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve köy omleti sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.
Chili con carne	Kızartma tenceresi	1	220/130		Hafif kızartma + 60-90 ²	
Dana etinden gulaş	Kızartma tenceresi	1	220/130-140		Hafif kızartma + 60-120 ²	Soğan ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız. Et türüne bağlı olarak 60-120 dakika pişiriniz.
Tavuk göğsü	Kızartma tenceresi	1	200		Hafif kızartma + 15-20	Pişirilecek yiyeceği yerleştirmeden önce kızartma tenceresini ayrıca kızartmaya başlama kademesinde ısıtınız. Ardından sıcaklık sensörünü takınız.
Ossobuco	Kızartma tenceresi	1	220/140		Hafif kızartma +	Sebzeyi ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama

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

² Yüksek ısıda pişirilmelidir, pişirmeye devam etmek için daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar/Kap	Düzy	°C bazınd a sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
					60-90 ¹	kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, kapağı kapalı olarak 60 - 90 dakika pişiriniz. Bacakları bir defa çeviriniz.
Biber, doldurulmuş, vejetaryen	Kızartma tenceresi	1	200	☐	30	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Geyik yahnisi	Kızartma tenceresi	1	220/130-140	☐	Hafif kızartma + 60-100 ¹	Eti ve diğer malzemeleri kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne ve et parçalarının büyüklüğüne bağlı olarak 60-100 dakika pişiriniz.
Et sarma	Kızartma tenceresi	1	220/120	☐	Hafif kızartma + 60-90 ¹	Ruloları porsiyonluk biçimde keserek kızartınız, bunun için kızartmaya başlama kademesini kullanınız.
Biftek parçası	Kızartma tenceresi	1	220/130	☐	Hafif kızartma + 210-240 ¹	Yarım soğanları biraz kavurunuz, sebzeleri kısa süre önce ekleyiniz ve ardından sıvı ekleyiniz. Et suyunun kaynamasını bekleyiniz, baharatlanıdırınız ve biftek parçalarını ekleyiniz. Et tamamen su ile kaplı olmalıdır. Kızartma tenceresi kapağını kapatınız ve 130°C sıcaklıkta pişirmeye devam ediniz.
Tortilla	Kızartma tenceresi	1	175	☐	Hafif kızartma + 10-15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve tortilla sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.

19.17 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.

20 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

¹ Yüksek ısıda pişirilmelidir, pişirmeye devam etmek için daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

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 ışıık kaynakları içerir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

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

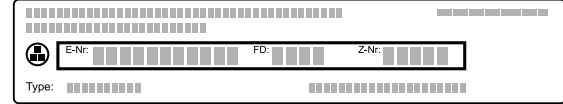
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

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.

20.1 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.



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

20.2 Garanti Şartları

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

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 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.

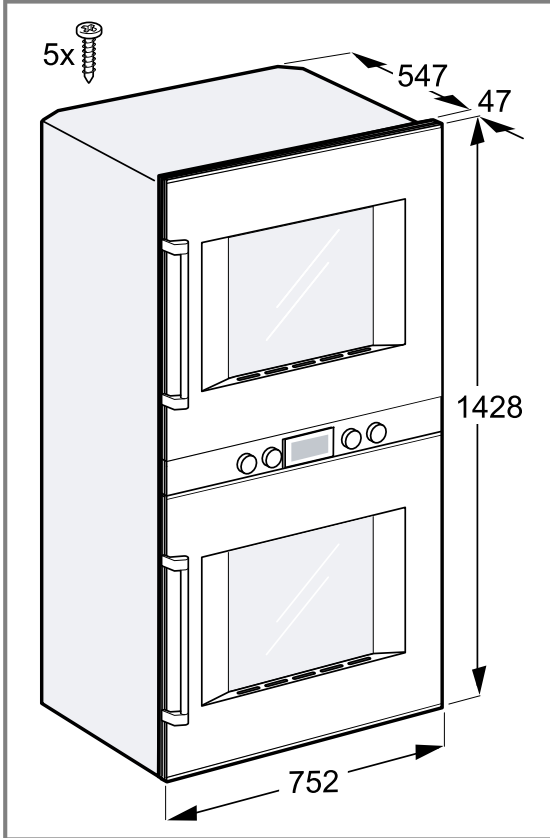
21.2 Planlama notları

Cihazı kurmadan önce aşağıdaki planlama notlarına dikkat ediniz.

- Kapı yönü değiştirilemez.
- Mobilya gövdesiyle kapak ön yüzeyinin mesafesi 47 mm.
- Mobilya gövdesi ile kapı kolunun dış kenarı arasındaki mesafe 94 mm'dir.
- Yan çekmecelerin açılması için ön çıkıntıya dikkat ediniz.
- Bir köşe çözümü planlarken, kapak açılma açısını en az 90 olarak göz önüne alınız.

21.3 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



21.4 Ankastre mobilyaların hazırlanması

Not: Çift bölmeli fırının ağırlığını dikkate alınız, aksesuarlar ile yakl. 150 kg. Ankastre dolabın destek zemininin yeterince sağlam olduğundan emin olunuz.

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!

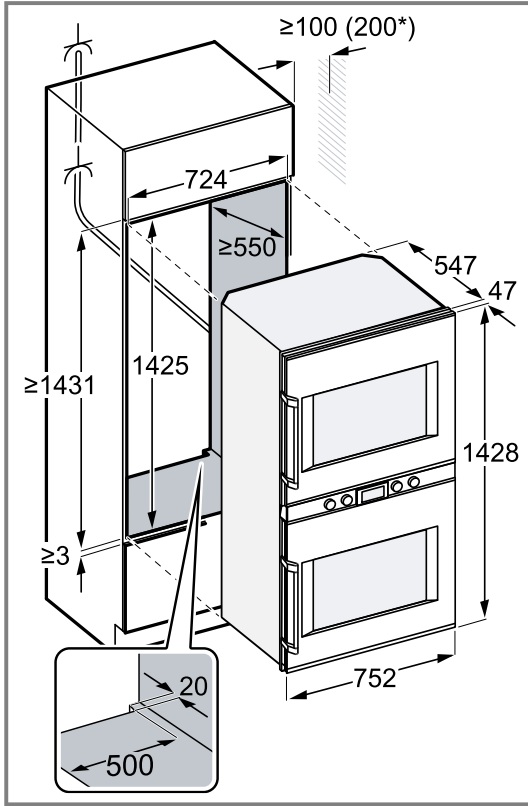
Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- 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 eğitimli 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, cihazı 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 Cihazın monte edilmesi

Not: Çift bölmeli fırının ağırlığını dikkate alınız, aksesuarlar ile yakl. 150 kg. Cihazı daima dik konumda sevk ediniz.

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

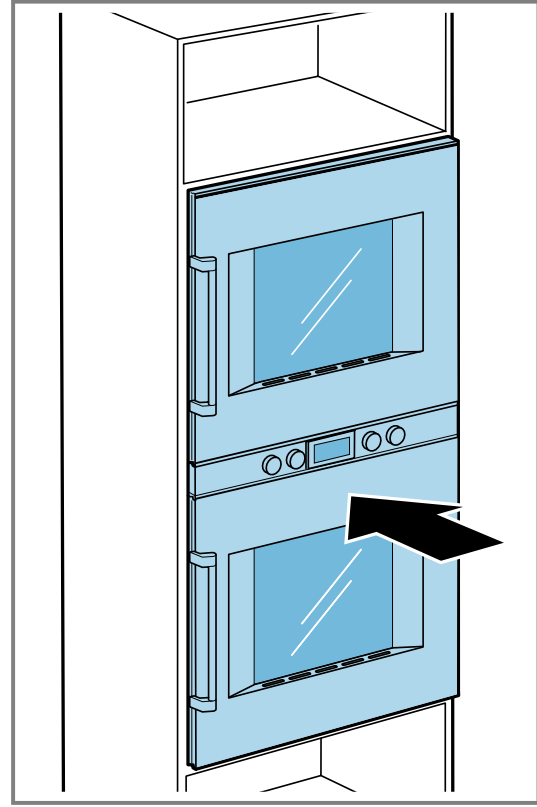


BA018 ile *200 mm

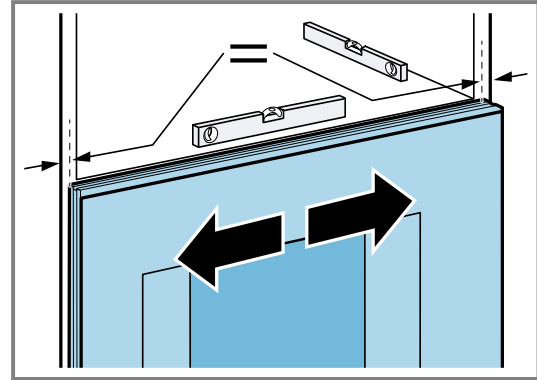
Ara zeminde bir havalandırma boşluğu açınız.

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.

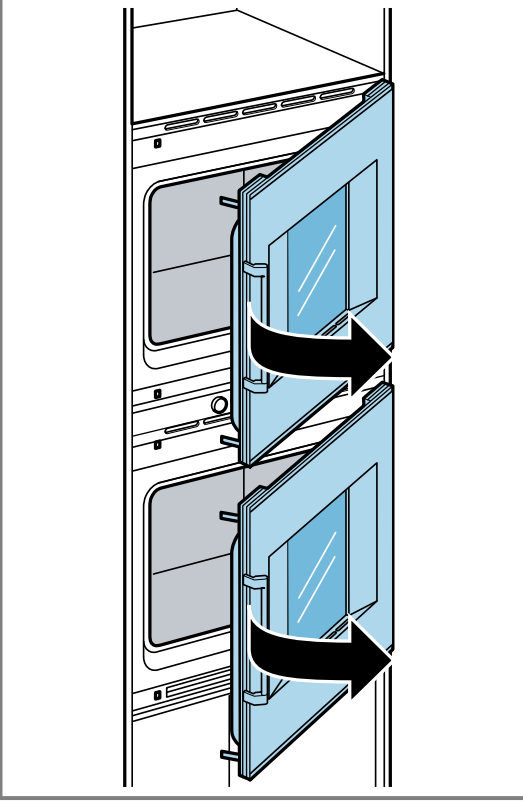
3. Cihazı tamamen ankastre mobilya içine itiniz.
 - Bağlantı kablosu bükülmemeli, sıkıştırılmamalı veya keskin kenarların üzerinden geçirilmemelidir.



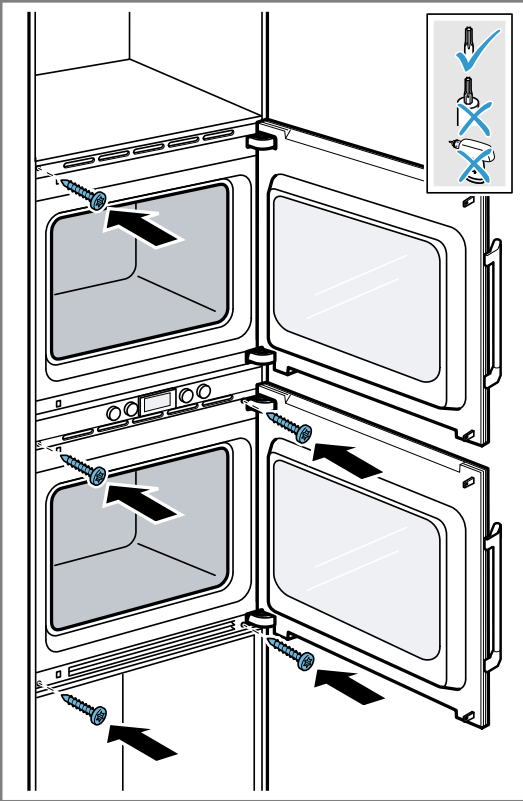
4. Cihazı ortaya hizalayınız. Cihaz ile bitişik mobilya paneli arasında en az 2 mm'lik bir hava boşluğu olmalıdır.
5. Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmış biçimde yerleştirilmelidir.



6. Cihaz kapaklarını açınız.



7. Cihazı ekteki vidalarla sabitleyiniz.



8. Kapaktaki taşıma güvenlik donanımlarını söküp çıkarınız.

21.7 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.



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



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



9001841463 (050415) REG25
tr