

SIEMENS



Осакlı fırın

Отдельностоящая плита

HR52D213T

siemens-home.com/welcome

[tr] Kullanma kılavuzu	3
[ru] Правила пользования	25

Register
your
product
online

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar nedenleri	6
Fırındaki hasarlar	6
Taban çekmecesindeki hasarlar	7
Kurulması, gaz ve elektrik bağlantısı	7
Gaz bağlantısı.....	7
Gaz bağlantısında arızalar / gaz kokusu.....	7
Gaz borusundan (kollektör) ve kapı kolundan çekme veya taşıma.....	7
Elektrik bağlantısı.....	7
Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz.....	8
Duvar tespiti.....	8
Cihazın yerine yerleştirilmesi	8
Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar.....	8
Yeni ocağınız	9
Genel bakış	9
Pişirme bölümü	9
Fırın.....	10
Pişirme alanı	11
Kapı ilave güvenliği.....	11
Aksesuarınız	11
Aksesuarların yerleştirilmesi	11
Özel aksesuar.....	11
Müşteri hizmetleri bölümü	12
İlk kullanımdan önce	12
Fırının ısıtılması	12
Elektrikli ocak gözünün ısıtılması	12
Aksesuarın temizlenmesi.....	12
Bek gövde ve kapağı ön temizliği	13
Pişirme alanının ayarlanması	13
Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz.....	13
Elektrikli ocak gözü bu şekilde ayarlanabilir	13
Elektrik ocağı için önemli bilgiler	13
Ocak pişirme tablosu.....	14
Fırının ayarlanması	14
Isıtma türü ve sıcaklık.....	14
Bakım ve Temizlik	15
Üst cam kapak	15
Temizlik malzemeleri	15
Rafları askıdan çıkartma ve takma	16
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	16
Kapı camlarının sökülmesi ve takılması	17
Kapı ilave güvenliği.....	17
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	18
Hasar tablosu	18
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	18
Cam kapak.....	18
Müşteri Hizmetleri	18
E-numarası ve FD-numarası.....	18
Enerji ve çevre için öneriler	19
Fırında enerji tasarrufu	19
Gazlı pişirme bölümünde enerji tasarrufu	19
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	19
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	19
Pasta ve çörek.....	20
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	21

Et, kümes hayvanı, balık.....	22
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	23
Özel yemekler.....	23
Buz çözme	23
Kurutma	24
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	24

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

Bu talimatlar yalnızca cihaz üzerinde sembolleri görünen ülkeler için geçerlidir. Ülke sembolü cihaz üzerinde görünmezse, cihazı, cihazın kullanılacağı ülkenin şartlarına uygun duruma getirmek üzere yapılacak düzenlemeler için teknik talimatlara bakmak gerekir.

Cihaz sınıfı: Sınıf 1

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

Cihazın bağlanması ve gaz türünün değiştirilmesi yalnızca eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Cihazın kurulması (elektrik ve gaz bağlantısı) kullanım ve kurulum kılavuzuna uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Bağlantının ve ayarların yanlış yapılması ciddi kazalara ve cihazda hasarlara neden olabilir. Cihaz üreticisi bu hasarlar için sorumluluk kabul etmez. Cihaz garantisi geçerliliğini yitirir.

Uyarı: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Uyarı: Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı ve yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz: doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör).

Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin, bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

Bu cihazın harici bir alarm saatiyle veya uzaktan kumandayla çalıştırılması öngörülmemiştir.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapılabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız*.

Yangın tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.
- Pişirme alanının üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir. Kesinlikle yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmuyunuz. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapağını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız.
- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.

- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Üzerinde pişirme kabı bulunmayan gazlı ocaklar çalışma sırasında yüksek ısı oluşturur. Cihaz ve üzerine yerleştirilen aspiratör hasar görebilir veya yanabilir. Filtrede kalan yağ artıkları tutuşabilir. Gazlı ocakları yalnızca üzerine pişirme kabı varken çalıştırınız.
- Cihazın arka tarafı çok sıcak olacaktır. Bu durum bağlantı hatlarında hasara neden olabilir. Akım ve gaz hatları cihazın arka tarafına temas etmemelidir.
- Yanıcı malzemeleri ocaklarda veya pişirme alanlarında saklamayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Gaz akışını kesiniz.
- Alt çekmecenin yüzeyleri sıcak olabilir. Alt çekmece içerisinde sadece fırın aksesuarlarını saklayınız. Asla alev alabilen ve yanıcı nesnelere alt çekmece içinde saklamayınız.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak

bölgelere dokunulmamalıdır. Çocukları uzak tutulmalıdır.

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Boş bir pişirme kabı, çalışan gazlı ocaklarda aşırı derecede ısınacaktır. Boş pişirme kabını kesinlikle ısıtmayınız.
- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.
- **Uyarı:** Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutulmalıdır.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

Haşlanma tehlikesi!

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

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihaz kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

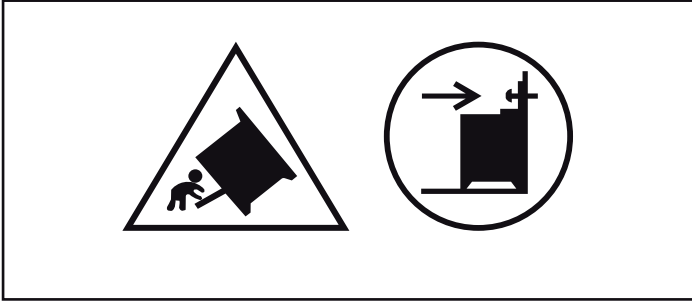
- Uygun olmayan çaptaki tencereler, hasarlı veya hatalı yerleştirilmiş tencereler ağır yaralanmalara neden olabilir. Pişirme kabıyla ilgili uyarılara dikkat ediniz.

- **Dikkat:** Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapamadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.



- Cihaz sabitlenmeden bir tabana yerleştirilirse, tabandan kayabilir. Cihazın taban ile sabit bağlanmış olması gerekir.

Devrilme tehlikesi!



Uyarı: Cihazın devrilmesini önlemek için bu dengeleme düzeni tesis edilmelidir. Tesis için talimatlara bakınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

Pişirme bölümü

Dikkat!

- Ocakları daima üzerine tencere yerleştirerek kullanınız. Boş tencere ve tavaları ısıtmayınız. Tencere tabanı zarar görecektir.
- Kullanılacak olan tencere veya tavanın tabanı düz olmalıdır.
- Tencere veya tava, beki ortalayacak şekilde izgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Ocak beklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bek gövde ve kapakları doğru yerlerinde ve düzgün yerleşmiş olmalıdır.
- Ocakların asla kapalı üst kapakla çalıştırılmadığından emin olun, örn. oynayan çocuklar tarafından.

Fırındaki hasarlar

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.

- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar

verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.

- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Taban çekmecesindeki hasarlar

Dikkat!

Taban çekmecesine sıcak cisimler koymayınız. Taban çekmecesine zarar görebilir.

Kurulması, gaz ve elektrik bağlantısı

Gaz bağlantısı

Cihazınız tüp gaza ayarlı ve cihazınızı tüp gaz ile kullanacaksanız, "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" kitapçığı yardımıyla cihazınızın gaz bağlantısını yapınız.

Dikkat!

- Bu cihazın gaz tipi arkasında bulunan plakette üzerinde bir yıldız (*) ile işaretlenmiştir. Yıldız NG üzerinde ise cihazınız doğalgaza, LPG üzerinde ise tüp gaza ayarlı demektir.
- Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve cihaz gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olunuz.
- Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Cihazı herhangi bir atık gaz çıkışına bağlamayınız. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.
- Gaz bağlantısı, sabit, yani esnek olmayan bir bağlantı (gaz borusu) veya bir emniyetli gaz hortumu üzerinden yapılmalıdır.
- Emniyetli gaz hortumu kullanılırsa hortumun herhangi bir yere sıkışmamasına ve ezilmemesine mutlaka dikkat edilmelidir. Hortum sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Gaz hattı (gaz borusu veya emniyetli gaz hortumu) cihazın sağ veya sol tarafına bağlanabilir. Bağlantı serbest ve rahat ulaşılabilen bir kapatma tertibatına sahip olmalıdır.

Bu durumlarda yetkili servisimize başvurunuz:

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı ve doğalgaz (NG) ile kullanacaksanız.

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı fakat siz evinizde tüp gaz (LPG) ile kullanacaksanız.

Cihazınız tüp gaza (LPG) ayarlı fakat siz doğalgaz (NG) ile kullanacaksanız.

Güvenlik Uyarısı

Cihazınızın nominal çalışma basıncı;

Doğalgaz (G20) için 20 mBar, LPG (G30) için 30 mBar, LPG (G31) için 37 mBar'dır. Cihazınız bu basınç değerlerinde kullanılmalıdır. Cihazınızın plaketteki tüm veriler bu basınç değerleri referans alınarak deklare edilmiştir. Farklı basınç değerlerindeki kullanımlarda elde edilen verilerden, cihaz performansından ve her türlü riskten üretici sorumlu değildir.

⚠ Bulduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncı!

Doğalgaz (G20) için 25 mBar, LPG (G30) için 36 mBar, LPG (G31) için 45 mBar'dan yüksek ise, güvenliğinizi için cihazınızı mutlaka uygun bir gaz regülatörü ile kullanınız. Gaz regülatör bağlantısı, bakımı ve ayarı yerel gaz dağıtım yetkilileri tarafından yapılmalıdır. Eğer bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncını bilmiyorsanız, yerel gaz dağıtım yetkilisinden öğreniniz.

Gaz bağlantısında arızalar / gaz kokusu

Gaz kokusu aldığınızda veya gaz bağlantısında arıza tespit ettiğinizde şunları yapmalısınız:

- Hemen gaz akışını kesiniz veya gaz valfini kapatınız
- Hemen açık alevi kapatınız veya sigara içiyorsanız söndürünüz
- Lambalar dahil elektrikli cihazları kapatınız
- Pencereyi açınız ve odayı havalandırınız
- Yetkili servisi veya gaz şirketini arayınız.

Gaz borusundan (kollektör) ve kapı kolundan çekme veya taşıma

Gaz borusundan (kollektör) tutarak cihazınızı hareket ettirmeyiniz, gaz borusu zarar görebilir. Gaz kaçağı riski! Kapı kolundan tutup cihazı hareket ettirmeyin. Kapı menteşeleri ve kolu zarar görebilir.

Elektrik bağlantısı

Dikkat!

- Kurma işlemini yetkili servis uzmanına yaptırınız. Bağlantı için 16 A değerinde bir sigorta gereklidir. Cihaz 220-240 V gerilim ile işletilmek için tasarlanmıştır.
- Gerilim 180 V altında olursa, elektrikli çakmak sistemi çalışmaz.
- Cihaz yanlış bağlanmışsa oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı yitirilecektir.
- Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

Yetkili servis için

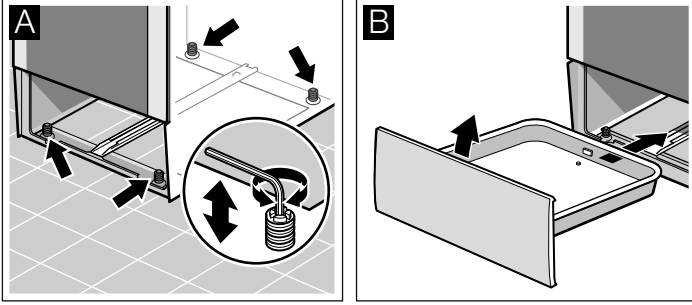
Dikkat!

- Cihaz tanıtım plakası üzerindeki bilgilere göre bağlanmalıdır.
- Cihazı sadece geçerli yönetmeliklere uygun kurulmuş bir elektrik bağlantısına bağlayınız. Bağlantı yapıldıktan sonra gerektiğinde cihazı elektrik şebekesinden ayırabilmek için bağlantı yerine rahat erişilebilmelidir.
- Çok kutuplu ayırma sisteminin mevcut olması sağlanmalıdır.
- Uzatma kablosu ve çok prizli bağlantı düzeneklerinin kullanılması yasaktır.
- Elektrik güvenliği açısından bu cihaz sadece toprak hattına sahip bir bağlantı üzerinden çalıştırılmalıdır. Eğer koruyucu topraklama hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmamışsa elektrik sisteminden kaynaklanan tehlikelere karşı güvenlik sağlanamaz.
- Cihaz bağlantısında H 05 W-F veya eşdeğer tipte kablo kullanılmalıdır.

Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz

Cihazı zemine yerleştiriniz.

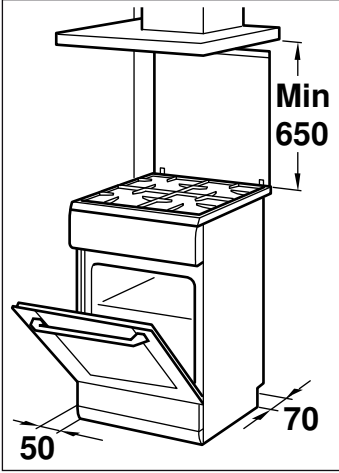
1. Süpürgelik çekmeceyi çekiniz ve kaldırarak çıkarınız.
Süpürgeliğin iç kısmında ayarlanabilir ayaklar mevcuttur.
2. Ayarlanabilir ayakları gerekirse bir allen anahtarı ile, cihaz yatay olarak dengelenene kadar çeviriniz (şekil A).
3. Süpürgelik çekmesini tekrar içeri sürünüz (şekil B).



Duvar tespiti

Cihazı, devrilmemesi için, birlikte verilen köşebentlerle duvara sabitleyiniz. Lütfen duvar tespitiyle ilgili montaj talimatını dikkate alınız.

Cihazın yerine yerleştirilmesi



- Cihaz, verilmiş olan ölçülere göre kurulmalıdır ve doğrudan mutfağınızın zeminine yerleştirilmelidir. Her hangi bir nesnenin üzerine konmamalıdır.
- Ocak bölümü üst kenarı ile davlumbaz alt kenarı arasındaki mesafe için davlumbaz üreticisinin talimatlarına uyulmalıdır.
- Cihazın, kurulum sonrasında yerinden oynatılmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle ocak bölümündeki güçlü bek veya wok bekin olduğu taraftaki mobilya veya duvar ile olan mesafe 50 mm' den az olmamalıdır.

Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Tepsi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önleyiniz. Kapı ve varsa üst kapağı cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Orjinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

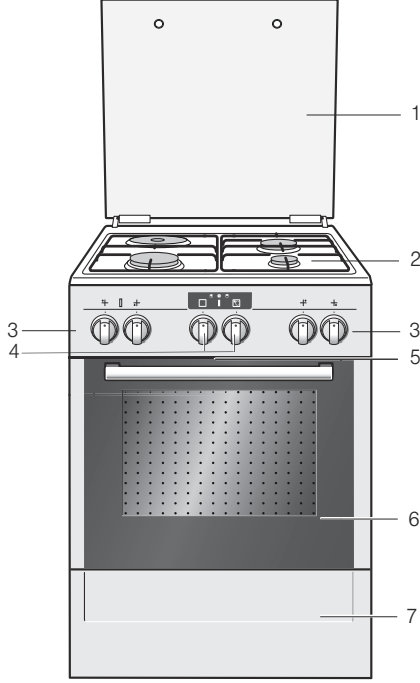
Cihazı dik konumda taşıyınız. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayınız. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

Yeni ocađınız

Burada yeni ocađınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü, pişirme bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz.

Genel bakış

Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



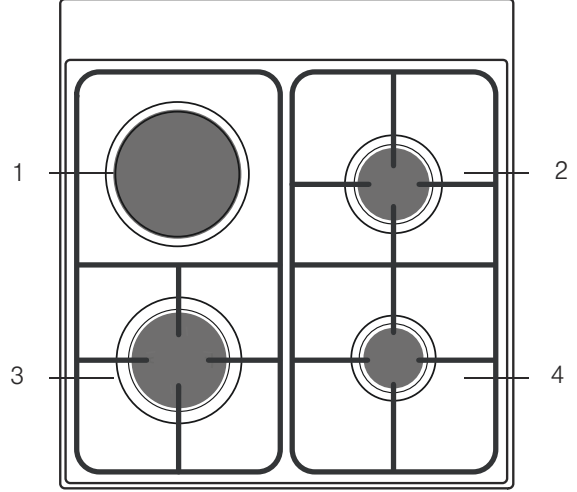
Açıklamalar

1	Üst kapak
2	Ocak bölümü
3	Ocak şalterleri
4	Fonksiyon seçme düğmesi, sıcaklık seçme düğmesi
5	Soğutma fanı
6	Fırın kapısı
7	Taban çekmecesı

Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Pişirme bölümü

Burada pişirme bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Açıklamalar

1	Elektrik ocađı
2	Normal bek
3	Güçlü bek
4	Ekonomik bek

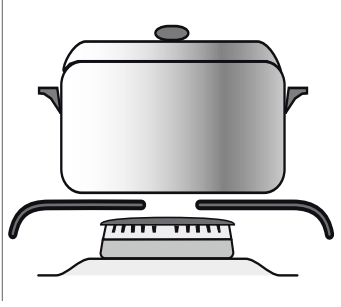
Ocak

Tencere veya tava çapı

Tasarruflu brülör 1kW	12-18 cm
Normal ocak 1,7 kW	18-24 cm
Güçlü ocak 3 kW	24-28 cm

Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır.

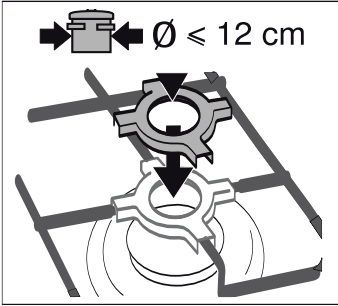
Tencere veya tavalar beki ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlar.



Elektrik ocağı düğme konumları	Isı verimleri	Elektrik ocağına uygun tencere veya tava taban çapları
1	100 W	14.5 cm
2	150 W	14.5 cm
3	220 W	14.5 cm
4	500 W	14.5 cm
5	720 W	14.5 cm
6	1000 W	14.5 cm

Ekonomik bek için cezvelik

Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveliği kullanınız.



Cezveliği ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveliği kullanmayınız.

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.

Ocak düğmesi

Dört ocak düğmesi ile ocakların ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

Pozisyon	Fonksiyon/Gazlı ocaklar
● Sıfır konumu	Ocak kapalı.
☼ Ateşleme pozisyonu	Ateşleme pozisyonu
⊕ Ayar alanı	Büyük alev = En yüksek güç Tasarruflu alev = En düşük güç

Ayar alanının sonu bir dayanak noktasıdır. Bunu ayrıca çevirmeyiniz.

Elektrik ocağı için

Elektrik ocağı düğmesi ile elektrik ocağının ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz.

Elektrik ocağını ayarladığınızda, gösterge lambası yanar.

Pozisyon	Elektrikli ocak/Fonksiyon
0 Sıfır konumu	Ocak kapalı.
1-6 Pişirme kademeleri	1 = en düşük performans 6 = en yüksek performans

Ocak şalterini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Fırın

Fırını fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini kullanarak ayarlayınız.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fırın için ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ile ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Pozisyon	Kullanımı
0 Sıfır konumu	Fırın kapanır.
☼ Buz çözme	Örneğin, et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☼ 3D sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademeden üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısıtma eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
☼ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Ayarladığınızda pişirme alanındaki lamba yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-270 Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklık °C cinsindedir.
•, ••, ••• Izgara kademeleri	Izgara için ızgara kademeleri, küçük ☼ alan. • = Kademe 1, zayıf •• = Kademe 2, orta ••• = Kademe 3, güçlü

Fırın ısınırca ön panoda ikaz lambası yanar. Isınma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Piştirme alanı

Piştirme alanında fırın lambası vardır. Soğutma fanı fırını aşırı ısınmaya karşı korur.

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında piştirme alanındaki fırın lambası yanar.

Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Piştirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

Dikkat!

Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Kapı ilave güvenliği

Uzun piştirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

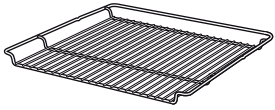
Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da (koruyucu kafes) bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı (469088) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Aksesuarınız

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların piştirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

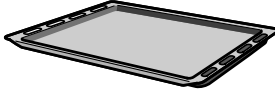
Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınızın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkanı mevcuttur.



Tel ızgara

Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı göstererek şekilde fırına sokulmalıdır.



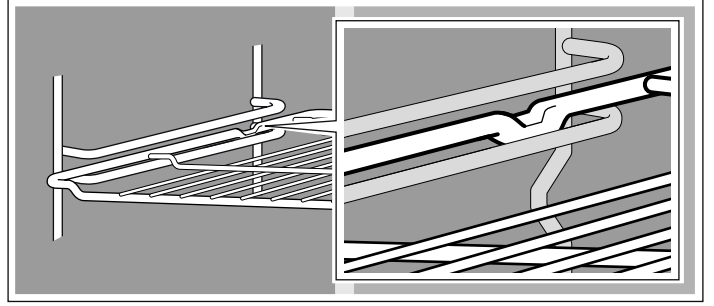
Emaye fırın tepsi

Pasta ve kurabiyeler için.

Fırın tepsi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Piştirme alanına sokulurken aksesuarın arkasındaki çıkıntıya dikkat ediniz. Sadece bu şekilde yerine oturur.



Bilgi: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğuduğunda bu deformasyon ortadan kaybolacaktır. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.

Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket ettirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HZ-numarasını belirtiniz.

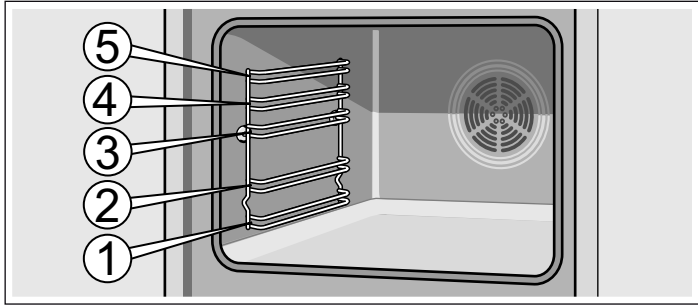
Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürün broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızı tam adını (E-No.) giriniz.

Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 5 farklı yerleştirme yüksekliğinde piştirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Pizza tepsi	HZ317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini üniversal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştirdiniz ve tablolarındaki verilere göre hareket ediniz.
Yerleştirme ızgarası	HZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Izgara tepsi	HZ325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsi: Üniversal tava ızgara tepsiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Kiremit	HZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekme, sandviç ekmeği ve pizza- nın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kire- mit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.
Emaye fırın tepsisi	HZ331003	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürü- nüz.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HZ331011	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürü- nüz.
Üniversal tava	HZ332003	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava	HZ332011	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartma malzemeleri üniversal tavada kolayca yayılır. Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Profesyonel tava için kapak	HZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HZ333003	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Tel ızgara	HZ334000	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Cam kızartma tenceresi	HZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemek- ler ve sufleler için uygundur. Özellikle program ve kızartma oto- matiği için uygundur.

Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,


yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-
Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel
numarasını giriniz.


Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslan- maz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştirilmiş eki dikkate alınır.

İlk kullanımdan önce

Burada, fırınınız veya gazlı ocağınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. 3D sıcak hava  değeri 240 °C iken, bir saatlik süre en uygun olanıdır. Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile 3D sıcak hava  değeri ayarlayınız.

2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Elektrikli ocak gözünün ısıtılması

Kokuyu gidermek için elektrikli ocak gözünü üzerinde tencere olmadan en yüksek kademede 3 dakika boyunca ısıtınız.

Aksesuarın temizlenmesi

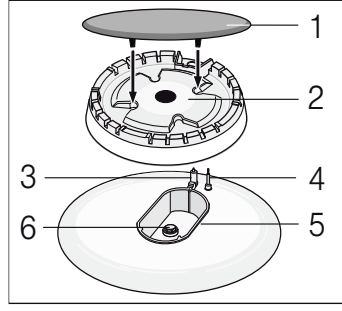
Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Bek gövde ve kapağı ön temizliği

Bek kapaklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulaştırınız.

Buji (3) ve alev emniyet çubuğuna (4) zarar vermeden bek çanağının (5) üzerine bek gövde ve kapağını tekrar yerleştiriniz.

Enjektör (6) temiz ve kuru olmalıdır. Bek kapağını bek gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.




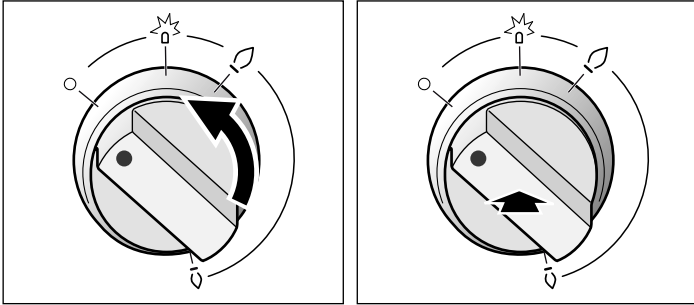
Pişirme alanının ayarlanması



Pişirme bölümü üç adet gazlı ve bir adet elektrikli ocak gözü ile donatılmıştır. Burada gazlı ocak gözlerini nasıl ateşlemeniz gerektiğine ve elektrikli ocak gözünü nasıl ayarlamamız gerektiğine ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.




Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz

Brülör kapağının brülör çanağına daima tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Brülör çanağındaki yarıklar boş kalmalıdır. Tüm parçalar kuru olmalıdır.

1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz ocağın şalterini sola doğru çevirip ateşleme pozisyonuna  getiriniz. Ateşleme başlar.
3. Ocağın şalterini içeri bastırınız ve yaklaşık 1-3 saniye arası basılı tutunuz. Gaz çıkmaya başlar ve ateşleyici yardımıyla yanar.




Bu sayede alev emniyet sistemi devreye girer. Gaz alevi arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima  daha büyük ve  daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.

4. Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız. • kapalı ve  konumları arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima  daha büyük ve  daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.
5. Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.
6. Pişirme işlemi sona erdirmek için: Ocağın şalterini • sağa doğru çevirip kapalı konuma getiriniz.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Brülör, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalışmasını durdurun ve brülörün tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az 1 dakika bekleyin.

Dikkat!

Ocağın kapatılmasından hemen sonra henüz sıcakken şalteri çevirdiğiniz anda gaz çıkmaya başlar. Ateşleme pozisyonuna  getirmeniz 60 saniye içinde gaz kesilir.

Gazlı brülör yanmaz

Elektrik kesintisinde veya bujiler nemliyse gazlı brülörleri bir fırın çakmağı veya kibritle yakabilirsiniz.

Elektrikli ocak gözü bu şekilde ayarlanabilir

Elektrikli ocak gözüne ilişkin ocak şalteri ile ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

Şu işlem yapılmalıdır:

1. Fırının üst kapağını açınız. Elektrik ocağı çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Elektrik ocağı düğmesini sola doğru çevirip 1-6 arasından uygun bir pişirme kademesine getiriniz.
3. Elektrik ocağınızın çapı 145 mm' dir. Aynı taban çapındaki, düz tabanlı bir tencere kullanarak pişirmeye başlayabilirsiniz.
4. Pişirme işlemi sona erdirmek için elektrik ocağı düğmesini 0 kapalı konuma getiriniz.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç
Pişirme kademesi 6 = En yüksek güç

Isıtma	1 veya 2	Miktara bağlı olarak
Pişirme	6	Pişirmeye başlama
	2	Pişirmeye devam etme, ihtiyaca göre yüksek veya düşük
Kızartma	6	Yağın ısıtılması, Kızartmaya başlama
	4	Kızartmaya devam etme

Elektrikli ocak gözü açıldığında gösterge lambası yanar.

Elektrik ocağı için önemli bilgiler

Tencere taban çapı küçükse ve düz değilse gereksiz yere enerji harcanmış olur. Ayrıca taşan yiyecekler yanarak kokuya ve giderilemeyecek lekelenmelere neden olabilir.

Kuru tabanlı tencereler kullanınız.

Elektrik ocağını üzerine tencere koymadan çalıştırmayınız.

Elektrik ocağınızın çevresini saran metal çerçeve, zamanla kullanım nedeniyle yüksek ısı etkisiyle renk değiştirir. Metal çerçeveyi, bulaşık süngerinin sert yüzeyi ile sıvı veya krem bulaşık deterjanı kullanarak temizlediğinizde eski rengine dönecektir. Bu ovma işlemi esnasında bulaşık süngerini ocak tablasına temas ettirmeyiniz.

Elektrik ocağı kapatıldıktan sonra, ısısını bir süre daha muhafaza eder. Çocukları uzak tutunuz.

Elektrik kesintisi durumunda elektrik ocağı düğmesinin kapalı olduğundan emin olunuz.

Ocak pişirme tablosu

Piştirme yapacağınız ocak gözü üzerinde kullanacağınız tencere veya tavanın taban çapı önerilenler dışında olmamalıdır.

Piştirme süreleri yemeğin türüne, kullanılan malzemelerin çeşidine ve ağırlığına göre değişkenlik göstermektedir. En uygun piştirme süresini gözlemlerinizi ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminler çok çabuk yarasız hale gelebilir, bu nedenle daha az su kullanınız; böylelikle vitaminler ve mineraller korunmuş olur. Piştirme süresi kısa olursa, sebzeler daha diri ve yararlı olur.

Örnek	Yiyecek	Ocak gözü	Piştirme kademesi
Eritmek	Çikolata, Tereyağ, Margarin	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Isıtmak	Et suyu, Konserve sebze	Normal Bek Elektrik ocağı	küçük alev boyu 1-2
Isıtmak ve sıcak tutmak	Çorbalar	Ekonomik Bek Elektrik ocağı	küçük alev boyu 1-2
Buğulamak*	Balık	Normal Bek Elektrik ocağı	büyük ve küçük alev boyu arası 3-4
Haşlamak*	Patates ve diğer sebzeler, Et	Normal Bek Elektrik ocağı	büyük ve küçük alev boyu arası 3-4
Piştirme*	Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu)	Normal Bek Elektrik ocağı	büyük alev boyu 5-6
Kızartmak	Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık	Güçlü Bek	büyük ve küçük alev boyu arası

* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıktan sonra piştirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.

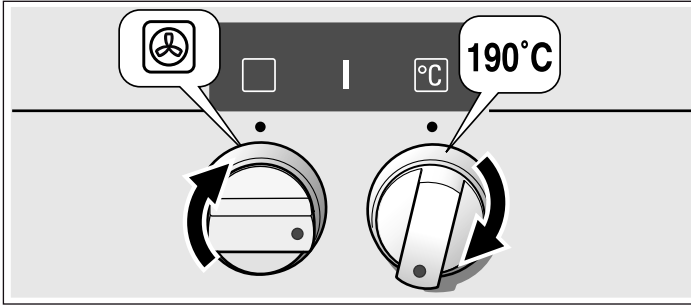
Fırının ayarlanması

Burada fırınınızı nasıl ayarlayabileceğinizi anlatıyoruz.

Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de 3D sıcak hava .

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini veya sıcaklığı ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz ve fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Her ikisinin de bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.

Bilgiler

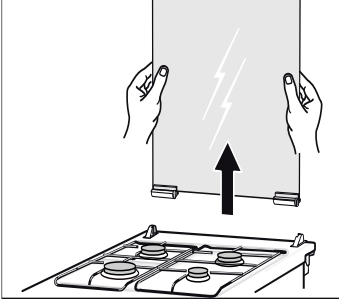
- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Üst cam kapak

Üst kapağı açmadan önce üzerine dökülenleri temizleyiniz ve kapağı kurulaınız.

Üst kapağı, cam temizleyiciler ile temizleyiniz.

Gerektiğinde temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz. Bunun için kapak tam açık konumdayken iki elinizle yanlarından tutup yukarıya doğru çekiniz.



Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulaınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Emaye ve boyalı yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulaınız.

Gazlı ocak bekleri ve ızgaralar

Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Izgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövde ve kapağını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tıkanmamış kalmasına dikkat ediniz. Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır. Bek çanaklarındaki yemek artıkları bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez ile temizlenmelidir. Az oranda su kullanılmalıdır. Cihazın iç kısmına su ulaşmamalıdır. Enjektör deliğinin tıkanmamasına ve temizlerken zarar görmemesine dikkat ediniz. Temizleme işleminden sonra tüm parçaları iyice kurulaınız ve bek gövdeleri ile kapaklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmede takdirde beklerin yakılması zorlaşacaktır. Bek kapağı siyah emaye kaplanmalıdır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişebilir. Bu durum beklerin çalışmasını etkilemeyecektir. Izgaraları aldığınız yere yerleştiriniz.

Elektrik ocağı (opsiyonel)

Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz. Ocak plakasını temizledikten sonra kısa bir süre ısıtarak kurutunuz. Nemli ocaklar zamanla paslanabilir. Son olarak bir bakım malzemesi sürünüz. Taşan besinleri ve yemek artıklarını daima hemen silip temizleyiniz.

Elektrik ocağının metal halkası (opsiyonel)

Metal halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkündür. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile ovarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler.

Düğmeler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulaınız.

Kapı camı

Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.

Conta

Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulaınız.

Fırın içi

Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.

Fırın lambasının cam kapağı

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulaınız.

Kapak menteşeleri yerlerinden çıkarsa üzerlerindeki harflere dikkat ediniz. Üzerinde R harfi bulunan menteşe sağa, L harfi bulunan menteşe sola takılmalıdır.

Temizleme işleminden sonra üst kapağı ters sıralama ile tekrar monte ediniz.

Üst kapağı ocak yüzeyleri soğuduktan sonra kapatın.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

Ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- aşındırıcı temizleyici, çizici sünger,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

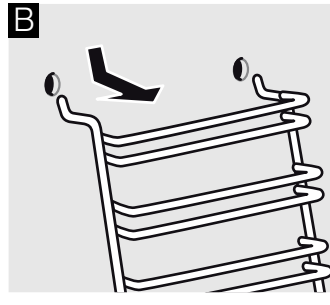
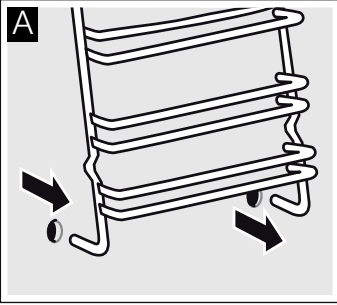
Aksesuarlar	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
Alüminyum tepsi (opsiyonel)	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafli bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir
Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeyiniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Taban çekmecesini (opsiyonel)	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

Rafların çıkartılması

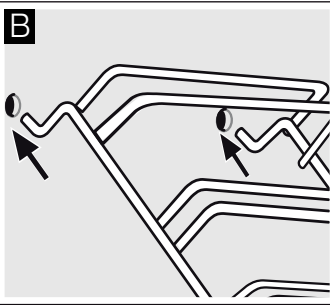
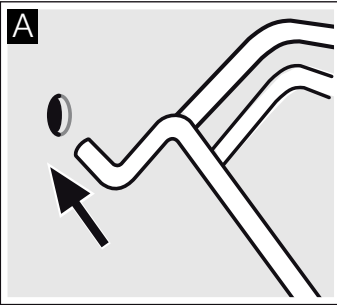
1. Rafları alttan tutup biraz öne doğru çekin. Alt kısımlarındaki uzantıları takılı olduğu kanallarından çıkartın (Resim A).
2. Daha sonra tüm iskeleti önce aşağıya doğru sonra öne doğru çekerek çıkartın (Resim B).



Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

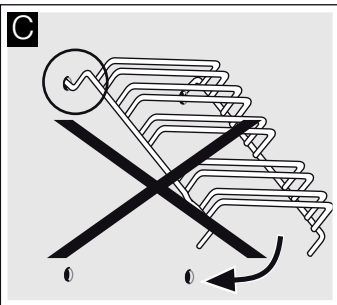
Rafların asılması

1. Rafın üstündeki 2 kancayı üst deliklere takın. (Resim A-B)



⚠ Hatalı montaj!

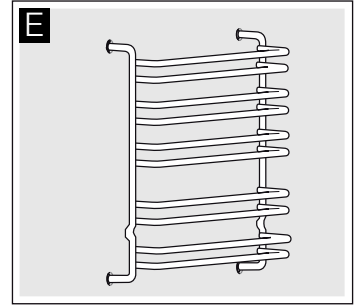
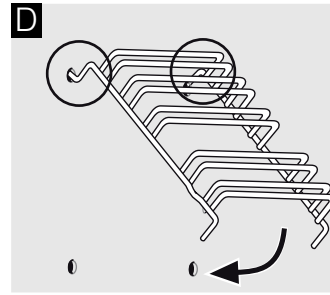
Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içine girmeden rafı hareket ettirmeyin. Aksi durumda emaye kaplama zarar görüp kırılabilir (Resim C).



2. Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içinde iken rafı yavaş ve dikkatlice hareket ettirerek alttaki kanallara da takın (Resim D).

3. Her iki rafıda fırın yan duvarlarına takın (Resim E).

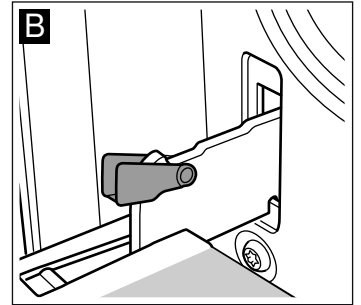
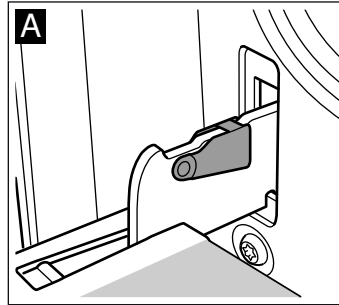
Doğru takılmış raflarda üstteki 2 rafın arasındaki mesafe fazladır.



Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolu kapandıysa (Resim A), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim B), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.

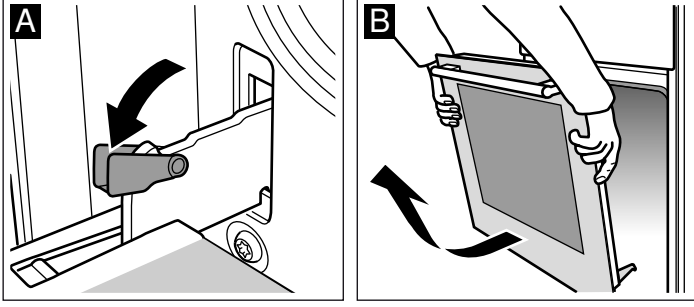


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, örn. fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açıldıysa, dikkat ediniz.

Kapının çıkartılması

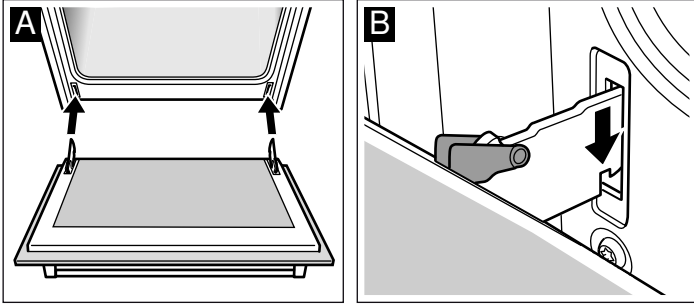
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



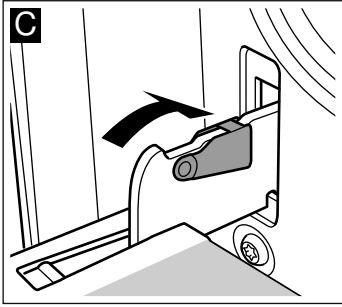
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim A).
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır (Resim B).



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim C). Fırın kapısını kapatınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

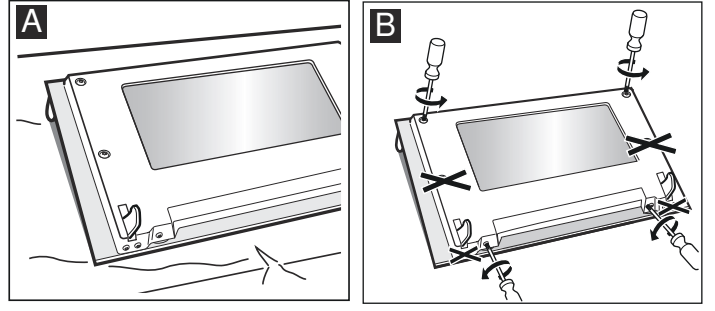
Yaralanma tehlikesi! Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

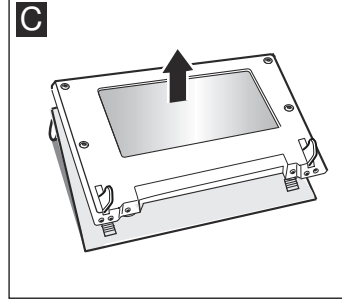
Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız. Bunun için, *Kapının çıkartılması* bölümüne bakınız. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz (Resim A).
2. İlk olarak alttaki iki vidayı ve daha sonra da üstteki iki vidayı saat yönünün tersi yönüne çeviriniz (Resim B).



3. Komple kapak tabanını çıkarınız (Resim C).



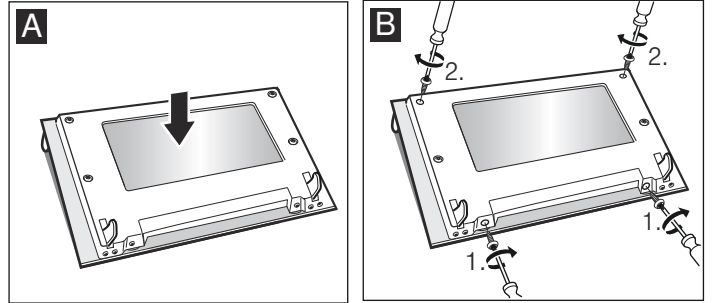
Sökülen parçalar yıkanmamalıdır. Sadece cam yüzeyler nemli, yumuşak bir bez ve cam deterjanı ile silinmelidir.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Takılması

1. Komple kapak tabanını tekrar yerleştiriniz (Resim A).
2. İlk olarak alttaki iki vidayı ve daha sonra da üstteki iki vidayı tekrar sıkınız (Resim B).



3. Fırın kapısını takınız. Bunun için, *Kapının yerleştirilmesi* bölümüne bakınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Kapı ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da (koruyucu kafes) bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı (469088) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *bölümüne bakınız. Sizin için mutfağımızda denedik.* Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.
Gaz brülörü ateşlenmiyor.	Elektrik kesik veya bujiler ıslak.	Gaz brülörünü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz.

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 40 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya

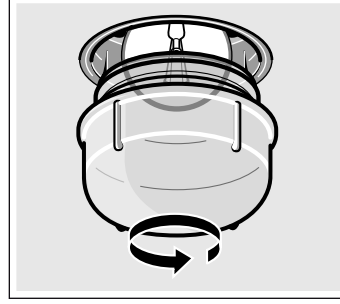
da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.

2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



3. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.

4. Cam kapağı tekrar takınız.

5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.

Müşteri Hizmetleri ☎

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada fırında pişirme ve kızartma sırasında ve pişirme bölümünde pişirme sırasında nasıl enerji tasarrufu sağlayabileceğinize ve cihazınıza doğru şekilde nasıl bakım yapabileceğinize dair ipuçlarını bulabilirsiniz.

Fırında enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapağını, pişirme ve kızartma işlemleri boyunca mümkün olduğunca az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Gazlı pişirme bölümünde enerji tasarrufu

- Yemekleriniz için uygun boyutta tencereler kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Tencere için her zaman uygun bir kapak kullanınız.
- Alev her zaman tencerenin altında olmalıdır.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tariflerine ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

Eğer ön ısıtma yaparsanız, pişirme süresi 5 ile 10 dakika arası kısılır.

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Form	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek*	Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı	3	☉	160-180	60-70
Pandispanya*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	3	☉	160-180	35-45
Tart hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (Ø 30 cm)	3	☉	150-170	25-35
Meyveli kek*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	3	☉	160-180	45-55
Browni*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	3	☉	170-190	35-45
Revani*	Yuvarlak çelik fırın kabı (Ø 30 cm)	3	☉	160-180	30-40
Kiş*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	3	☉	180-200	50-60

* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız va kabı ızgara telinin ortasına koyunuz.

** Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3	☉	150-170	25-35
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	150-170	25-35
	3 Fırın tepsisi	1+3+5	☉	140-160	30-40
Bisküvi	Fırın tepsisi	3	☉	150-170	10-20
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	130-150	25-35
	3 Fırın tepsisi	1+3+5	☉	130-150	25-35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140-160	20-30
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	160-180	35-45
	3 Fırın tepsisi	1+3+5	☉	160-180	35-45
Kandil simidi	Fırın tepsisi	3	☉	170-190	35-45
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	160-180	45-55
	3 Fırın tepsisi	1+3+5	☉	160-180	50-60
Milföy böreği	Fırın tepsisi	3	☉	190-210	15-25
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	180-200	25-35
	3 Fırın tepsisi	1+3+5	☉	170-190	30-40
Yufka böreği	Fırın tepsisi	3	☉	210-230	25-35
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	210-230	30-40
Gül böreği	Fırın tepsisi	3	☉	210-230	30-40
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	190-210	35-45
Mayalı poğaç	Fırın tepsisi	3	☉	170-190	20-30
	2 Fırın tepsisi	1+3	☉	160-180	30-40

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

İlave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

Tepsidede pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Pizza	Fırın tepsisi	3	☼	180-200	20-30
	2 Fırın tepsisi	1+3	☼	170-190	40-50
Ekmek (1,3 kg un ile) ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3	☼	270 200	8 35-45
Sandviç ekmekleri	Fırın tepsisi	3	☼	190-210	20-30
Şekerpare	Fırın tepsisi	3	☼	160-180	30-40
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	3	☼	150-170	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3	☼	170-190	10-20
Beze	Fırın tepsisi	3	☼	80-100	100-190

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

İlave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Fırın makarna	Kare cam fırın kabı*	3	☼	190-210	25-35
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı*	3	☼	160-180	50-60
Sebze Güveç	Kapaklı toprak güveç tenceresi	1	☼	190-210	90-100

* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplar kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablosunda belirtilmiyorsa pişirme ısınızdan yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yaparsanız, kabı tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un, pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını arttırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, bôreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı bôreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve bôrek üstü farklı koyulukta kızarır.
Kek ve bôreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki seferde bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişemeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalibin kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.

Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
İki rafta birden pişirme yapacaksınız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 tepsili pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsili için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsili birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsiliye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. 2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük boyutlu kızartmalar için fırın tepsisi de uygundur.

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kızartıcı için kapak uygun olmalı ve iyi kapanmalıdır.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızartma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Pişirme süresini uzatınız.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabin tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabin tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabin malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun pişirme süresini kullanınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri pişirme alanına yerleştirmeden önce 3 dakika ısıtınız.

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.

Ayrıca fırın tepsisini 1 yükseklik kademesine yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsisi veya üniversal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme alanına zarar verebilir.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkta olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

Elektrikli ızgara pişirme tablosu

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi için geçerlidir.

Verilen pişirme süresinin 2/3 kadarı dolduğunda etleri ters çeviriniz.

Pişireceğiniz yiyecekleri her zaman ızgara telinin ortasına yerleştiriniz.

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.


Yemek	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Et					
Biftek, (6 adet ve 3 cm kalınlıkta)	1,5 kg	Tel ızgara	4	260-270	25-35
Hamburger köftesi, (9 adet)	0,4 kg	Tel ızgara	4	260-270	10-20
Sosis, (12 adet)	0,5 kg	Tel ızgara	4	260-270	15-25
Kümes hayvanı					
Tavuk butu, (4 adet)	1,5 kg	Tel ızgara	4	260-270	25-35
Balık					
Bütün balık, (2 adet)	1,0 kg	Tel ızgara	4	260-270	20-30
Parça balık, (4 adet)	0,5 kg	Tel ızgara	4	260-270	20-30

Yemek	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost					
Tost kızartmak, (9 adet)	-	Tel ızgara	4	260-270	3-5
Döşenmiş tostun üstten kızartılması, (9 adet)	-	Tel ızgara	4	260-270	5-7

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda 3D sıcak hava  ile gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurda da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları, asma ızgarayı veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması



- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

4. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.

5. Kaseler veya kavanozlar pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

1. Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
2. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
3. Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi 	50 °C ön ısıtma 50 °C	5 dakika 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi 	50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika


Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Buz çözülme süreleri, ilgili gıda maddesinin türüne ve miktarına bağlıdır.

Kümes hayvanını, göğüs kısmı alta gelecek şekilde bir tabağın üzerine koyunuz.

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık
Örneğin kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmekek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	2		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları iyice yıkayınız.

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Fırın tepsisi yükseklik kademesi 3, tel ızgara yükseklik kademesi 1'e sürülmelidir. Fırın tepsisine veya tel ızgaraya yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz. Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Meyve ve yeşillik	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat olarak süre
600g Elma dilimleri	1+3	☉	80	yakl.5
800g Armut dilimleri	1+3	☉	80	yakl.8
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	1+3	☉	80	yakl. 8-10
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	1+3	☉	80	yakl.1½

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş

bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	<ul style="list-style-type: none">■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz.■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz.■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Важные правила техники безопасности	26	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	42
Причины повреждений	29	Пироги и выпечка.....	42
Повреждения духового шкафа.....	29	Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя	44
Повреждения выдвигного цокольного ящика.....	29	Мясо, птица, рыба.....	45
Монтаж, подключение к газу и электросети	29	Рекомендации по жарению в гриле.....	46
Подключение газа.....	29	Специальные блюда.....	46
Неисправности газопроводки/ запах газа.....	30	Размораживание.....	46
Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы	30	Сушки.....	47
Подключение к электросети	30	Акриламид в продуктах питания	47
Установка плиты в горизонтальном положении.....	30		
Крепление к стене	30		
Установка прибора	30		
Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.	31		
Ваша новая плита	31		
Общее.....	31		
Варочная поверхность.....	31		
Духовой шкаф.....	32		
Рабочая камера.....	33		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	33		
Принадлежности	33		
Установка принадлежностей	33		
Специальные принадлежности	33		
Номера артикулов для заказа через сервисную службу.....	34		
Перед первым использованием	35		
Нагревание духового шкафа.....	35		
Нагрев электрической конфорки	35		
Очистка принадлежностей.....	35		
Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок	35		
Настройка варочной панели	35		
Поджиг газовой горелки.....	35		
Настройка электрической конфорки.....	36		
Важная информация по эксплуатации электрической конфорки	36		
Таблица - приготовление пищи.....	36		
Настройка духового шкафа	37		
Вид нагрева и температура.....	37		
Уход и очистка	37		
Верхняя стеклянная крышка.....	37		
Чистящие средства.....	37		
Снятие и установка навесных элементов.....	39		
Снятие и установка дверцы духового шкафа	39		
Снятие и установка стёкол дверцы.....	40		
Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности	40		
Что делать при неисправности?	41		
Таблица неисправностей.....	41		
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа.....	41		
Стеклянный плафон.....	41		
Сервисная служба	41		
Номер E и номер FD.....	41		
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	42		
Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	42		
Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели.....	42		
Правильная утилизация упаковки.....	42		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данное руководство действительно только в том случае, если на приборе указано условное обозначение соответствующей страны. Если обозначение страны на приборе отсутствует, следует использовать руководство по монтажу, содержащее необходимую для перенастройки прибора информацию об условиях подключения, действительных в соответствующей стране.

Категория прибора: категория 1

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора и перенастройку на другой вид газа должен производить только квалифицированный специалист.

Подключение прибора (подключение к электросети и газу) должно осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации и монтажу. Неправильное подключение и настройка могут привести к опасным ситуациям и значительным повреждениям прибора. В данном случае производитель прибора не несёт ответственности. Гарантия на прибор теряет силу.

Внимание: Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещено использовать прибор с другой целью, например, для обогрева помещения.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Внимание: Использование газовой плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации прибора следует обратить особое внимание на хорошую вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой).

При интенсивном и длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае можно открыть окно или

включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.

Этот прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или дистанционным управлением.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в духовом шкафу, могут воспламениться. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор сильно нагревается и может стать причиной возгорания легковоспламеняющихся материалов. Не храните и не пользуйтесь вблизи прибора или под ним легковоспламеняющимися предметами (например аэрозольными распылителями, чистящими средствами). Не храните в или на духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Включённая газовая конфорка, если на ней не установлена посуда, производит очень много тепла. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Частички жира в фильтре вытяжки могут воспламениться. Включайте газовую конфорку только при установленной посуде.
- Задняя стенка прибора сильно нагревается. Это может привести к повреждению проводов и труб. Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.
- Не кладите на конфорки воспламеняющиеся предметы и не храните их в рабочей камере. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Перекройте подачу газа.
- Поверхности цокольного выдвижного ящика могут сильно нагреться. В выдвижном ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа. Запрещается хранить в выдвижном ящике легковоспламеняющиеся предметы и горючие вещества.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- В процессе эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.
- Пустая кухонная посуда, установленная на газовую горелку, становится очень горячей. Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- **Внимание:** детали прибора могут сильно нагреться при использовании прибора в режиме гриля. Не разрешайте маленьким детям подходить близко к прибору.
- Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в прибор. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части прибора могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам. Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

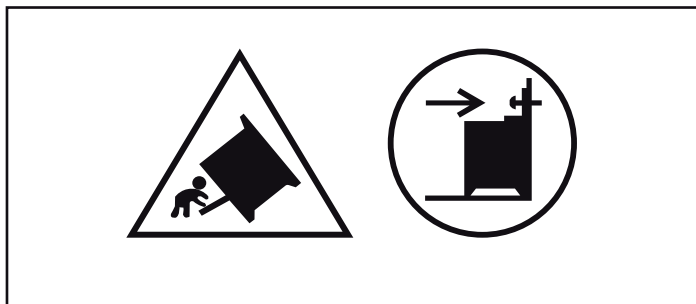
Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена газопроводящих труб или электропроводки должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки и перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Неисправности или повреждения прибора опасны. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур. Перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Кастрюли неподходящих размеров, повреждённые или неправильно поставленные кастрюли могут стать причиной травм. Соблюдайте указания, касающиеся кухонной посуды.
- **Внимание:** От жара стеклянная крышка прибора может треснуть. Прежде чем накрыть прибор стеклянной крышкой, выключите все конфорки. Подождите до полного остывания плиты.



- Если прибор не закреплён на цоколе, он может соскользнуть с него. Прибор должен быть надёжно закреплён на цоколе.

Опасность опрокидывания!



Предупреждение: Чтобы прибор не опрокинулся, нужно установить специальную защиту. См. инструкции по монтажу.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или

выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Включайте конфорки, только когда на них установлена посуда. Не нагревайте пустые кастрюли или сковороды. Так можно повредить их дно.
- Используйте кастрюли и сковородки только с ровной нижней поверхностью.
- Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. Таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды. Рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.
- Убедитесь в том, что газовые горелки чистые и сухие. Пламерассекатель и крышка горелки должны находиться точно на своих местах.
- Проследите за тем, чтобы при эксплуатации плиты верхняя крышка была открыта.

Повреждения духового шкафа

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к

образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Повреждения выдвижного цокольного ящика

Внимание!

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Монтаж, подключение к газу и электросети

Подключение газа

Подключение должно осуществляться только специалистом с допуском или лицензированным сотрудником сервисной службы в соответствии с указаниями данными в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».

Для лицензированного специалиста или сервисной службы

Внимание!

- Необходимые условия для установки данного прибора указаны на типовой табличке на задней стенке прибора. Вид газа, необходимый для эксплуатации данного прибора отмечен звездочкой (*).
- Перед установкой прибора проверьте, какой вид газа и под каким давлением находится в газораспределительной сети вашего дома и убедитесь, что настройки данного прибора соответствуют этим параметрам. Если настройки прибора нужно изменить, следуйте указаниям в разделе «Подключение газа и переход на другой вид газа».
- Этот прибор не подключен к отводу дымовых газов. Он должен быть подключен в соответствии с предписаниями по

монтажу и введён в эксплуатацию. Не подключайте прибор к дымоходу. Должны быть соблюдены все нормы вентиляции.

- Подключение газа должно осуществляться стационарно (т. е. не через временные подключения) или через специальный безопасный газовый шланг.
- Если используется безопасный газовый шланг, убедитесь что он не зажат и не сдавлен. Шланг не должен соприкасаться с горячей поверхностью.
- Газопроводящие трубы (газовая труба или безопасный газовый шланг) могут быть подключены с правой или с левой стороны прибора. Соединение должно иметь легко доступный запорный кран.

Правила техники безопасности

Номинальные значения давления при эксплуатации прибора составляют

для природного газа (G20) — 20 мбар, для сжиженного газа (G30) — 30 мбар, для сжиженного газа (G31) — 37 мбар. Соблюдайте указанные значения давления при эксплуатации прибора. Все данные на типовой табличке прибора приводятся с учётом вышеуказанных значений давления. Производитель не несет ответственности за последствия или риск, связанные с эксплуатацией прибора с недопустимыми значениями давления.

⚠ Несоответствующее давление газа в газораспределительной сети!

Если давление газа для природного газа (G20) выше чем 25 мбар, для сжиженного газа (G30) выше чем 36 мбар, для сжиженного газа (G31) выше 45 мбар, в целях безопасности установите на прибор подходящий регулятор давления газа. Подключение, техобслуживание и настройка регулятора давления газа должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение. Если вы не знаете, какое давление в газораспределительной сети в вашем доме, уточните его в местной газовой службе.

Неисправности газопроводки/ запах газа

Если вы почувствовали запах газа или заметили неисправность на газопроводе, нужно

- сразу же перекрыть подачу газа или закрыть вентиль газового баллона
- сразу затушить открытый огонь и потушить сигареты
- выключить электрические приборы, в том числе лампы
- открыть окна и хорошо проветрить помещение
- позвонить в сервисную или газовую службу.

Перемещение прибора за газоподводящие трубы или за ручку дверцы

Не передвигайте прибор, держась за газоподводящие трубы, так как в этом случае можно их повредить. Опасность утечки газа! Не передвигайте прибор, держась за ручку дверцы, можно повредить ручку и дверные петли.

Подключение к электросети

Внимание!

- Доверьте установку прибора специалистам сервисной службы. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220-240 В.
- При падении напряжения электросети ниже 180 В перестает функционировать электрический поджиг.
- На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения прибора, гарантия не распространяется.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь к изготовителю, в его сервисную службу или к квалифицированному электрику.

Для сервисной службы

Внимание!

- Прибор следует подключать в соответствии с параметрами, указанными на типовой табличке.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.
- Должен быть установлен выключатель с размыканием всех полюсов.
- Никогда не используйте удлинители и тройники.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с

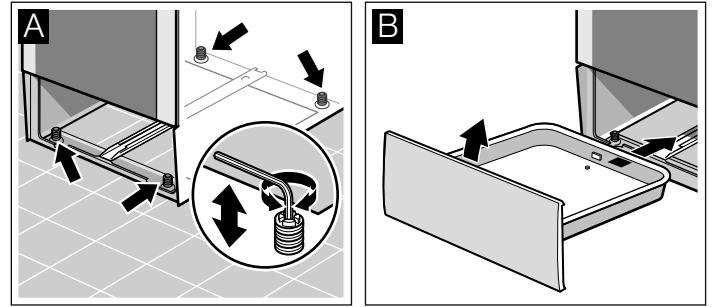
заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется.

- Для подключения прибора следует использовать кабель типа H 05 W-F или другой аналогичный кабель.

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

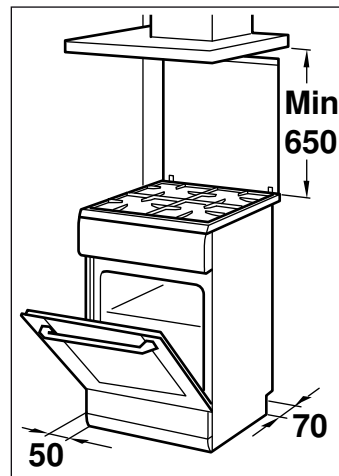
1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Установка прибора



- Прибор следует устанавливать непосредственно на полу в кухне в соответствии с указанными размерами. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.
- Расстояние между верхним краем плиты и нижним краем вытяжки должно соответствовать указаниям производителя вытяжки.
- Следите за тем, чтобы прибор не сдвинулся после установки. Расстояние от газовой горелки повышенной мощности или от мощной трёхконтурной конфорки до поверхности стоящей рядом мебели или стены должно быть не менее 50 мм.

Во время транспортировки соблюдайте необходимые меры предосторожности.

Закрепляйте все подвижные внутренние и внешние части прибора клейкой лентой, которую потом можно удалить полностью. Задвиньте все комплектующие детали (например, противень) в соответствующие пазы, обернув края тонким картоном, во избежание повреждений прибора. Положите картон или подобный материал между передней и задней стенкой, чтобы избежать ударов о внутреннюю сторону стеклянной дверцы. Прикрепите дверцу и верхнюю защитную

панель, если она имеется в наличии, клейкой лентой к боковым стенкам прибора.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Соблюдайте указания по транспортировке, имеющиеся на упаковке.

Если оригинальная упаковка не сохранилась

Упакуйте прибор в защитную упаковку для транспортировки, чтобы обеспечить необходимую защиту от возможных повреждений.

Перевозите прибор в вертикальном положении. Не переносите прибор, держась за ручку дверцы или боковые стыки, так как они могут быть повреждены. Не кладите тяжёлые предметы на прибор.

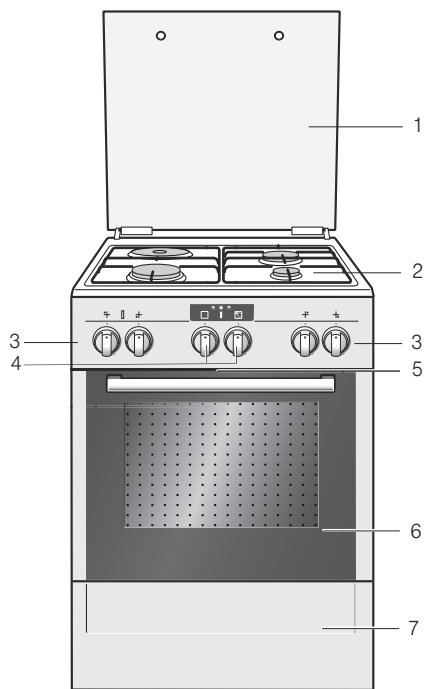
Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными

элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Общее

Комплектация зависит от конкретной модели прибора.

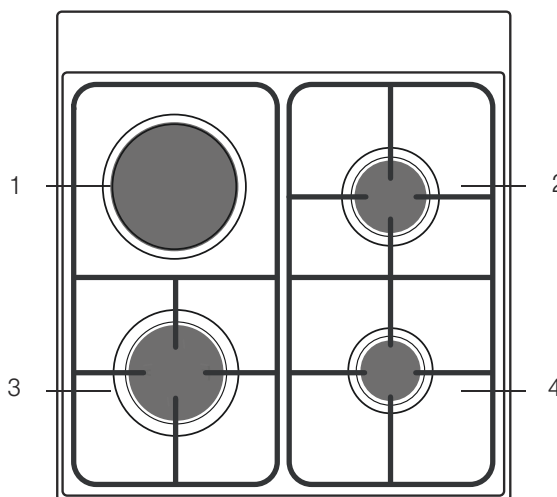


Пояснения

1	Крышка
2	Варочная панель
3	Переключатель конфорки
4	Переключатель выбора функций и регулятор температуры
5	Охлаждение прибора
6	Дверца духового шкафа
7	Выдвижной цокольный ящик

Варочная поверхность

Настоящий документ содержит общее описание панели управления. Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



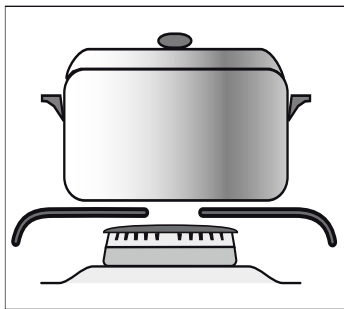
Пояснения

1	Электрическая конфорка
2	Стандартная газовая горелка
3	Газовая горелка повышенной мощности
4	Экономичная газовая горелка

Газовая горелка	Диаметр дна кастрюли или сковороды
Экономичная газовая горелка 1 кВт	12–18 см
Стандартная газовая горелка 1,7 кВт	18–24 см
Газовая горелка повышенной мощности 3 кВт	24–28 см

Используйте кастрюли или сковородки только с ровной нижней поверхностью.

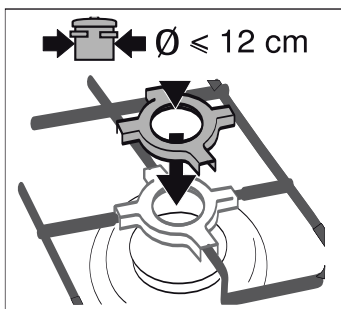
Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки. В этом случае тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.



Электрическая конфорка, ступени нагрева	Теплопроизводительность	Подходящий диаметр кастрюли или сковороды для электрической конфорки
1	100 Вт	14,5 см
2	150 Вт	14,5 см
3	220 Вт	14,5 см
4	500 Вт	14,5 см
5	720 Вт	14,5 см
6	1000 Вт	14,5 см

Подставка для экономичных газовых горелок

Если вы готовите на экономичной газовой горелке турецкий кофе или применяете кастрюли с диаметром менее 12 см, используйте подставку, входящую в комплект прибора.



Установите подставку на решётку экономичной газовой горелки.

При приготовлении пищи в кастрюле с диаметром более 12 см применение подставки не требуется.

Подставку следует применять только при приготовлении на экономичной газовой горелке.

Выключатели конфорок

С помощью четырёх выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Функция/газовые конфорки
● Нулевое положение	Выключение конфорки.
☼ Положение поджига	Положение поджига
⏏ Зона настройки	Большое пламя = максимальная мощность Малое пламя = минимальная мощность

В конце зоны настройки ощущается упор. Нельзя поворачивать через упор.

Для электрической конфорки

С помощью поворотного переключателя регулируется мощность нагрева электрической конфорки.

При регулировке электрической конфорки горит индикаторная лампочка.

Положения	Электрическая конфорка/функция
0 Нулевое положение	Плита выключена.
1-6 Ступени нагрева конфорки	1 = минимальная ступень нагрева 6 = максимальная ступень нагрева

Переключатель конфорки можно поворачивать как влево, так и вправо.

Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

Переключатель выбора функций

Переключателем выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

Переключатель выбора функций можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положения	Функция
0 Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
☼ Размораживание	Пример: мясо, птица, хлеб и торты. Вентилятор распределяет нагретый воздух вокруг блюда.
☼ 3D-Горячий воздух*	Для выпекания тортов и пирогов: режимы 1-3. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет образованный нагревательным элементом гриля жар в духовом шкафу.
☼ Гриль, небольшая площадь	Можно приготовить на гриле небольшое количество стейков, колбасок, тостов или филе рыбы. Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.

* Вид нагрева согласно классу эффективности использования энергии EN50304.

Индикатор установленной варочной панели загорается.

Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры устанавливается температура или режим гриля.

Положения	Функция
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270 Диапазон температур	Значения температуры в °C.
•, ••, ••• Режим гриля	Режимы гриля, небольшая площадь. • = режим 1, слабый •• = режим 2, средний ••• = режим 3, сильный

При нагреве духового шкафа загорается контрольная лампочка на фронтальной панели. В паузах при нагреве она отключается. При некоторых установках лампочка не горит.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка. Охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.

В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (469088) можно заказать в сервисной службе.

Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

Для лучшего приготовления блюд, а также для удобства при обращении с духовым шкафом есть выбор специальных принадлежностей.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жареного, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку открытой стороной к дверце духового шкафа изгибом вниз.

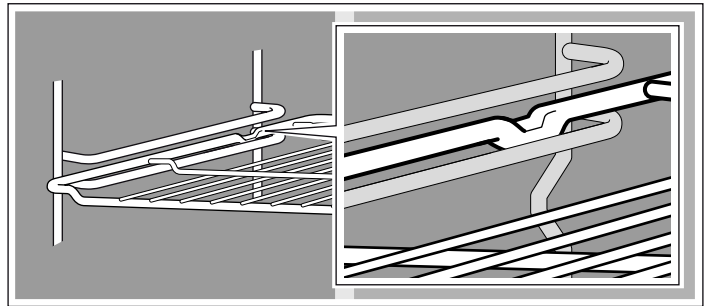


Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень скосом к дверце.

При установке в рабочую камеру следите за тем, чтобы выемки на принадлежностях находились сзади. Только так они могут быть зафиксированы.



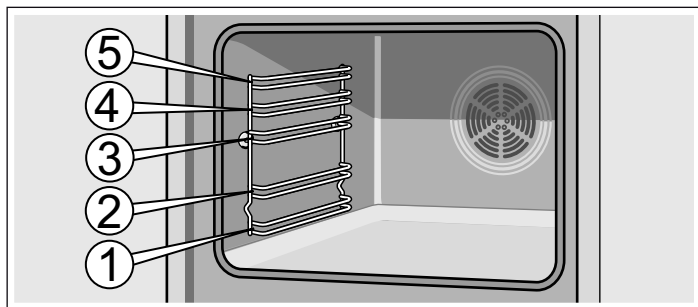
Указание: При чрезмерном нагревании возможна деформация принадлежностей. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется. Однако этот никак не влияет на их функционирование.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.

Установка принадлежностей

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 5 различных уровнях. Всегда задвигайте принадлежности до упора, чтобы они не касались стекла дверцы.



Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину, так чтобы они зафиксировались. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынуть.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных принадлежностей, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через Интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номер E).

Специальные принадлежности	Номер HZ	Функция
Противень для пиццы	HZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

Специальные принадлежности	Номер HZ	Функция
Противень-гриль	HZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HZ331003	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HZ331011	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень	HZ332003	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HZ332011	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Крышка для профи-противня	HZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Профи-противень со съёмной решёткой	HZ333003	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Решётка	HZ334000	Для посуды, форм для пирогов, для жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стекланная посуда	HZ915001	Стекланная посуда подходит для приготовления тушёных блюд и запеканок. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно


приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.


Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом или варочной панелью перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. В режиме «3D-Горячий воздух»  с температурой 240 °С наиболее подходящим будет время приготовления в течение одного часа. Проследите, чтобы внутри рабочей камеры не остался упаковочный материал.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «3D-Горячий воздух» .
2. Установите температуру на 240 °С регулятором температуры.

Выключите духовой шкаф через 1 час. Поверните переключатель выбора функций и температуры вправо в положение ВЫКЛ.

Нагрев электрической конфорки

Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте конфорку без посуды в режиме самой высокой мощности в течение 3 минут.

Очистка принадлежностей


Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

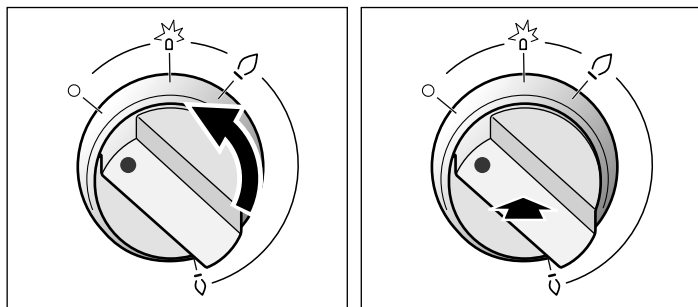
Настройка варочной панели

Ваша варочная панель оснащена тремя газовыми горелками и одной электрической конфоркой. Прочитав эту инструкцию, вы узнаете, как правильно зажигать газовые горелки и настраивать электрическую конфорку.

Поджиг газовой горелки

Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламерассекателе. Отверстия в пламерассекателе должны быть всегда свободными. Все части горелки должны быть сухими.

1. Откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации крышка плиты всегда должна быть открыта.
2. Поверните регулятор нужной конфорки влево до положения поджига . Начинается процесс поджига.
3. Нажмите регулятор конфорки до упора и удерживайте его нажатым в течение 1–3 секунд. Газовая горелка загорается.



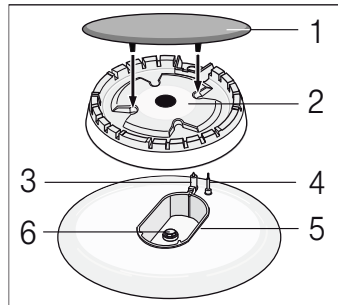
Активируется система защиты от утечки газа. Благодаря этой системе, при внезапно погасшем пламени автоматически прекращается подача газа.






Предварительная очистка головок и крышек газовых горелок

Промойте крышку (1) и головку (2) газовой горелки водой с добавлением моющего средства. Тщательно вытрите все детали насухо.

Вновь установите пламярассекатель и крышку горелки на корпус конфорки (5). Следите за тем, чтобы свеча поджига (3) и датчик пламени (4) не были повреждены.


Форсунка (6) должна быть сухой и чистой. Крышка горелки должна быть всегда ровно установлена на пламерассекателе.



4. Установите нужную мощность пламени. Между положением  ВЫКЛ и  пламя не стабильно. Поэтому выбирайте всегда положение между  большим и  малым пламенем.
5. Если пламя погаснет, повторите процесс, начиная с шага 2.
6. Для выключения газа поверните регулятор конфорки  вправо в положение ВЫКЛ.

Устройство поджига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 минут горелка не зажглась, подождите минимум одну минуту, затем повторите процесс поджига.

Внимание!

Если вскоре после выключения вы повернёте регулятор конфорки ещё горячей плиты, пойдёт газ. +Если регулятор конфорки не будет установлен в положение поджига , подача газа прекратится через 60 секунд.

Газовая горелка не загорается

При отключении электроэнергии или при влажных свечах поджига можно зажечь горелку с помощью газовой зажигалки или спичек.

Настройка электрической конфорки

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева конфорок.

Выполните следующее:

1. откройте верхнюю крышку плиты. При эксплуатации электрической конфорки крышка должна быть открыта.
2. Поверните переключатель электрической конфорки влево на подходящую ступень нагрева конфорки между 1-6.
3. Диаметр электрической конфорки составляет 145 мм. Используйте для приготовления кастрюлю с ровной нижней поверхностью и таким же диаметром.
4. Установите переключатель электрической конфорки на 0 для завершения приготовления.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 6 = максимальная мощность

Вид нагрева	1 или 2	в зависимости от количества
Варка	6 2	Начало процесса приготовления Продолжение процесса приготовления, по необходимости при высокой или низкой температуре
Приготовление на гриле	6 4	Разогревание растительного масла, начало приготовления на гриле Продолжение приготовления на гриле

Когда конфорка включена, горит индикаторная лампочка.

Важная информация по эксплуатации электрической конфорки

Если диаметр дна кастрюли или сковородки не соответствует диаметру конфорки или дно кастрюли неровное, это может стать причиной повышенного расхода электроэнергии. Убежавшая жидкость пригорает, оставляя трудноудаляемые пятна.

Следите за тем, чтобы дно кастрюли или сковородки оставалось сухим.

Не следует включать электрическую конфорку, если на ней не находится кастрюля.

Вследствие теплового воздействия металлическое кольцо конфорки со временем изменяет цвет. Чтобы устранить изменения цвета, очищайте кольцо конфорки с помощью чистящего средства жёсткой стороной губки. Следите при очистке за тем, чтобы губка не соприкасалась с конфоркой.

После выключения конфорки остаётся остаточное тепло. Следите, чтобы дети не подходили близко к плите.

Убедитесь в том, что после отключения электроэнергии переключатель конфорки выключен.

Таблица - приготовление пищи

Для каждой конфорки выбирайте кастрюли подходящего размера. Диаметр дна кастрюли и сковороды должен соответствовать размеру конфорки.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов, поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений. Оптимальное время приготовления лучше всего можете определить только вы.

Минеральные вещества и витамины очень быстро разрушаются при варке. Старайтесь использовать небольшое количество воды. Так вы сможете сохранить витамины и минеральные вещества. Для того, чтобы овощи сохранили свою плотность и питательные вещества, сокращайте по возможности их время приготовления.

Пример:	Блюдо	Конфорка	Ступень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, сливочное масло, маргарин	Экономичная газовая горелка	Малое пламя
Разогревание	Бульон, консервированные овощи	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Малое пламя 1-2
Разогревание и поддержание в горячем состоянии	Супы	Экономичная газовая горелка Электрическая конфорка	Малое пламя 1-2
Тушение*	Рыба	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Между большим и малым пламенем 3-4
Тушение*	Картофель и прочие овощи, мясо	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Между большим и малым пламенем 3-4
Варка*	Рис, овощи, мясные блюда (с соусами)	Стандартная газовая горелка Электрическая конфорка	Большая высота пламени 5-6
Жаренье	Блины, картофель, шницель, рыбные палочки	Газовая горелка повышенной мощности	Между большим и малым пламенем

* При использовании кастрюли с крышкой следует убавить пламя, как только вода закипит.

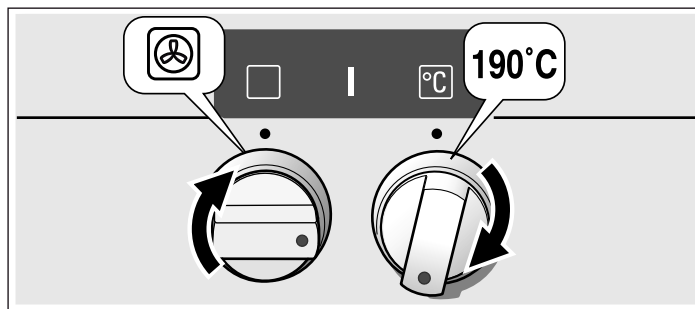
Настройка духового шкафа

Здесь описывается процесс установки духового шкафа.

Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, 3D-Горячий воздух .

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

Вид нагрева и температуру при необходимости можно менять.

Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

Указания

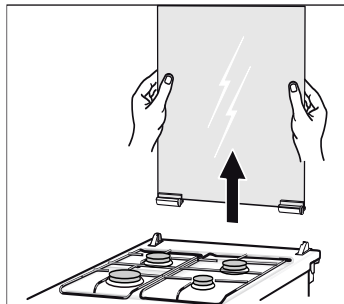
- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгореть. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Верхняя стеклянная крышка

Прежде чем открыть верхнюю крышку прибора, оботрите её тряпочкой от случайных загрязнений.

Для очистки лучше всего использовать средство для стекол.

Для тщательной очистки верхней крышки прибора можно её снять. Для этого возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон, и потяните ее вверх.



Если нужно снять и крепления крышки, обратите внимание на буквы на них. Крепление с буквой «R» должно быть установлено справа, крепление с буквой «L» - слева.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

Подождите пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту крышкой.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

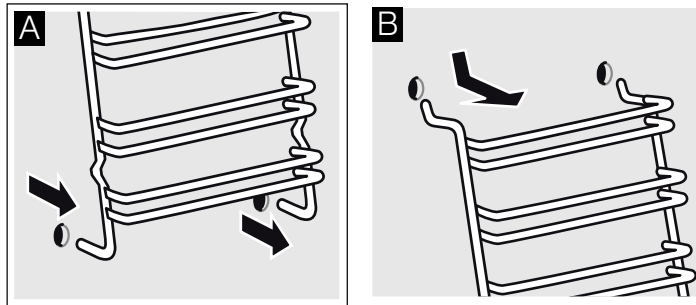
Стальные поверхности	Протрите влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Всегда протирайте параллельно естественной текстуре. Иначе могут возникнуть царапины. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Стальные поверхности прибора очищайте с помощью специального средства. Соблюдайте указания производителя. Специальные чистящие средства для стальных поверхностей можно купить в сервисной службе или в специализированных магазинах.
Эмалированные и лакированные поверхности	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.
Горелки и стальная решётка над конфорками	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Снимите решётку и очистите её с помощью губки, моющего средства и небольшого количества тёплой воды. Снимите корпусы и крышки горелок. Для их очистки используйте губку, небольшое количество тёплой воды и моющее средство. Обратите внимание на то, чтобы отверстия для выхода газа в корпусе горелки были чистыми и не были засорены. Чистите свечу поджига небольшой мягкой щеточкой. Газовые горелки функционируют только в том случае, если свечи поджига чистые. Удалите остатки пищи из корпуса горелки с помощью моющего средства и влажной тряпочки. Старайтесь использовать небольшое количество воды, чтобы она не попала внутрь. Обратите внимание на то, чтобы отверстия форсунки во время очистки не были засорены или повреждены. После очистки просушите все детали и установите крышку точно на корпус горелки. Если детали конфорки установлены не точно, поджиг горелки будет затруднен. Крышки горелок покрыты чёрной эмалью. Из-за высоких температур эмаль может изменить цвет. Это не влияет на функционирование горелки. Снова установите решётку в духовой шкаф.
Электрическая конфорка (опция)	Очищайте жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. После чистки ненадолго включите конфорку для просушки. Влажные конфорки со временем ржавеют. В завершение нанесите специальное средство для ухода. Всегда немедленно удаляйте убежавшие жидкости и остатки пищи.
Металлический нагревательный элемент электрической конфорки (опция)	Металлический нагревательный элемент конфорки со временем может изменить цвет. Однако первоначальный цвет можно восстановить. Очищайте нагревательное кольцо жёсткой стороной чистящей губки с небольшим количеством жидкого чистящего средства. Следите за тем, чтобы при этом губка не тёрла прилегающие поверхности. Иначе на их могут появиться царапины.
Кнопки	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Стекло дверцы	Можно очищать с помощью средства для очистки стекол. Не используйте оказывающие разрушающее воздействие чистящие средства и острые металлические предметы. Они могут поцарапать и повредить стеклянную поверхность.
Уплотнитель	Протрите влажной тряпкой. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Внутренняя сторона духового шкафа	Очищайте тёплой водой или раствором уксуса. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок, но только на остывших поверхностях.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой тряпкой.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Чистите с помощью щётки или губки.
Алюминиевый противень (опция)	Запрещается мыть в посудомоечной машине. Никогда не используйте средство для очистки духовок. Во избежание царапин никогда не прикасайтесь к металлическим поверхностям ножом или любым другим острым предметом. Протирайте по горизонтали без нажима мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микрофибры, смоченной в мыльном растворе. Насухо вытрите мягкой салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства, жёсткие губки и салфетки. Они могут повредить поверхность противня.
Защитный элемент для безопасности детей (опция)	Если на двери духового шкафа имеется защитный элемент для безопасности детей, перед очисткой его необходимо снять. Замочите все пластмассовые детали в тёплом мыльном растворе и промойте губкой. Насухо вытрите мягкой салфеткой. При сильном загрязнении защитный элемент для безопасности детей недостаточно функционален.
Выдвижной цокольный ящик (опция)	Очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Насухо вытрите мягкой салфеткой.
Принадлежности	Замочите в тёплом мыльном растворе. Очистите с помощью щётки или губки.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие навесных элементов

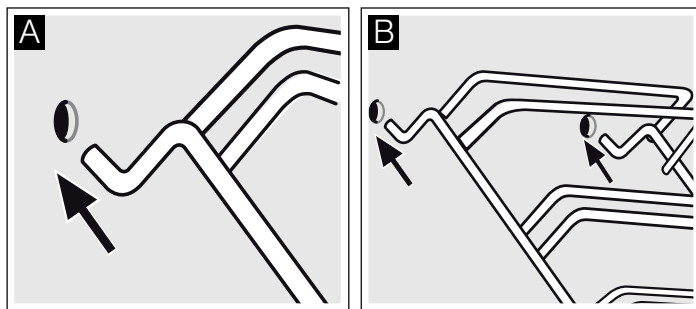
1. Потяните навесной элемент снизу и выдвиньте его. Вытяните удлинительные штифты в нижней части навесного элемента из крепежных отверстий (рис. А).
2. Затем потяните навесной элемент вниз и вперед и аккуратно снимите его (рис. В).



Почистите навесные элементы губкой с моющим средством. Приставшие загрязнения удалите щёткой.

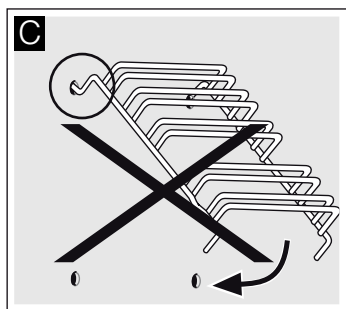
Установка навесных элементов

1. Аккуратно вставьте два крючка в верхние отверстия. (Рис. А-В)



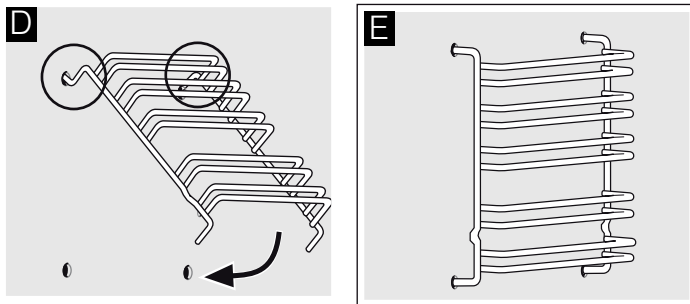
⚠ Неправильная установка!

Не двигайте навесные элементы, пока оба крючка полностью не закреплены в верхних отверстиях. Можно повредить эмаль (рис. С).



2. оба крючка должны быть полностью вставлены в верхние отверстия. Теперь можно медленно и осторожно опустить навесные элементы вниз и закрепить в нижних отверстиях (рис. D).
3. Вставьте оба навесных элемента в боковые стенки духового шкафа (рис. E).

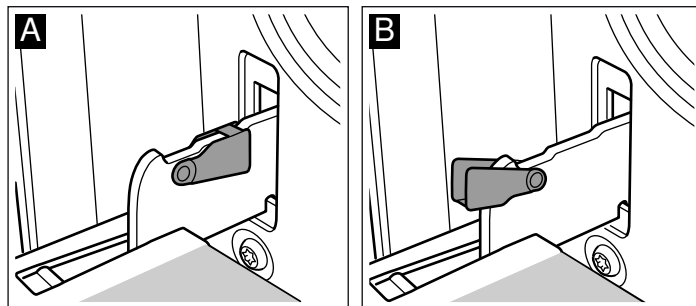
При правильной установке навесных элементов расстояние между двумя верхними уровнями должно быть больше, чем между остальными уровнями.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочный рычаг установлен (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована, и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, будут заблокированы петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

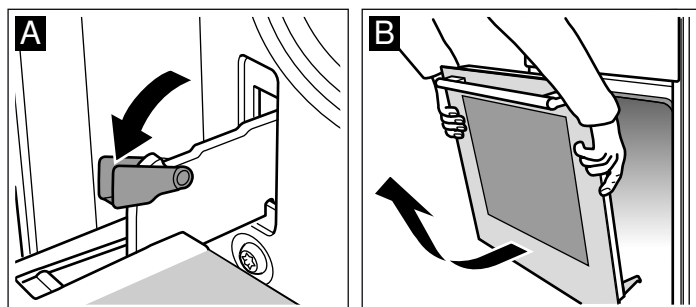


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинута.

Снятие дверцы

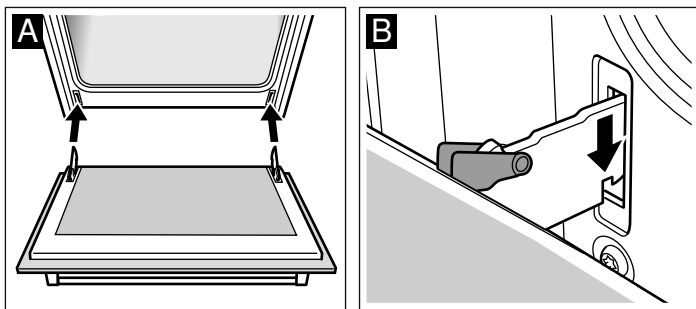
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



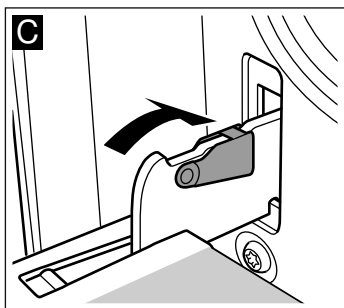
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорез на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

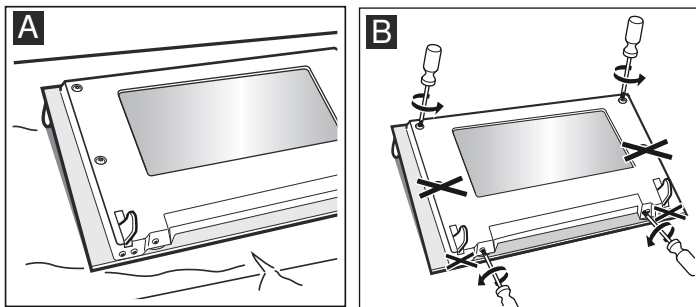
Опасность травмирования! В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие и установка стёкол дверцы

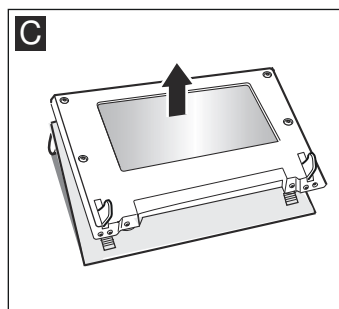
Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Снятие дверцы духового шкафа*. Положите дверцу духового шкафа на полотенце ручкой вниз (рис. А).
2. Поверните сначала два нижних винта, а затем два верхних винта против часовой стрелки (рис. В).



3. Снимите защитную панель (рис. С).



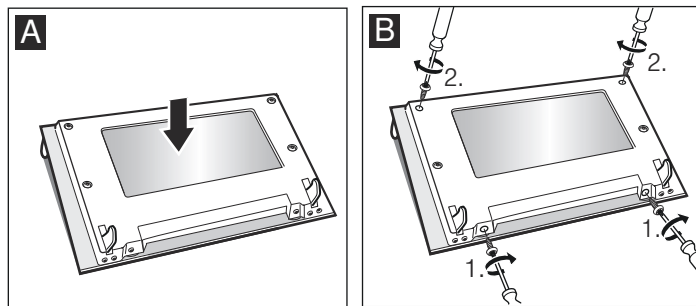
Снятые детали нельзя мыть. Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Установка

1. Установите защитную панель (рис. А).
2. Вверните обратно сначала два нижних винта, затем два верхних винта (рис. В).



3. Навесьте дверцу духового шкафа. Для этого см. раздел *Установка дверцы духового шкафа*.

Духовым шкафом можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.

В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (469088) можно заказать в сервисной службе.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Если у Вас не получается какое-либо блюдо, ознакомьтесь, пожалуйста, с разделом *Мы протестировали для Вас блюда в нашей кухне-студии*. Здесь Вы найдете необходимые советы и информацию по варке, жарке и выпеканию.

⚠ Опасность удара током!

Некорректно выполненные работы по наладке представляют опасность. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным специалистом нашей сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности/информация
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки переключателя несколько раз вправо и влево.
Газовая горелка не загорается.	Произошло прерывание подачи электроэнергии или свечи поджига стали влажными.	Зажгите газовую горелку с помощью электрозажигалки или спички.

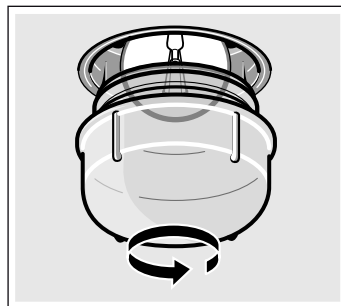
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 40 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стеклоплафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы получите рекомендации, как сэкономить электроэнергию во время выпекания и жарения в духовом шкафу и во время приготовления пищи на варочной панели, а также как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Экономия электроэнергии во время работы газовой варочной панели

- Для приготовления блюд всегда подбирайте кастрюлю подходящего размера. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой.
- Пламя газовой горелки всегда должно касаться дна кастрюли.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру выше.

Если духовой шкаф предварительно разогрев, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Пирог*	Глубокая круглая разъемная форма с решетчатым дном	3		160-180	60-70
Бисквит	Разъемная форма (Ø 26 см)	3		160-180	35-45
Песочное тесто	Круглая форма для пирога с антипригарным покрытием (Ø 30 см)	3		150-170	25-35
Фруктовый пирог*	Разъемная форма (Ø 26 см)	3		160-180	45-55
Десерт Брауни*	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки**	3		170-190	35-45
Маннй пирог*	Круглая форма для запеканки из нержавеющей стали (Ø 30 см)	3		160-180	30-40
Киш*	Круглая форма для запеканки с антипригарным покрытием (Ø 30 см)	3		180-200	50-60

* Решётку следует установить на указанный уровень, а форму для выпечки поставить на решётку.

** Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С	Время приготовления, мин
Маленькие кексы (предварительный разогрев)*	Противень	3		150-170	25-35
	2 противня	1+3		150-170	25-35
	3 противня	1+3+5		140-160	30-40
Бисквит	Противень	3		150-170	10-20
	2 противня	1+3		130-150	25-35
	3 противня	1+3+5		130-150	25-35
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	20-30
	2 противня	1+3		160-180	35-45
	3 противня	1+3+5		160-180	35-45
Баранки с семенами сезама	Противень	3		170-190	35-45
	2 противня	1+3		160-180	45-55
	3 противня	1+3+5		160-180	50-60
Штрудель из слоёного теста	Противень	3		190-210	15-25
	2 противня	1+3		180-200	25-35
	3 противня	1+3+5		170-190	30-40
Штрудель из теста юфка	Противень	3		210-230	25-35
	2 противня	1+3		210-230	30-40
Спиральный бёрек	Противень	3		210-230	30-40
	2 противня	1+3		190-210	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		170-190	20-30
	2 противня	1+3		160-180	30-40
Пицца	Противень	3		180-200	20-30
	2 противня	1+3		170-190	40-50
Хлеб (1,3 кг муки) предварительный разогрев*	Противень	3		270	8
				200	35-45
Сэндвич	Противень	3		190-210	20-30
Миндальное печенье в сахарном сиропе	Противень	3		160-180	30-40
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень	3		150-170	25-35

* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.

Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

Различная мелкая выпечка на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Для бисквитного рулета, предварительный разогрев*	Противень	3	☉	170-190	10-20
Безе	Противень	3	☉	80-100	100-190

* Запрещено использовать быстрый разогрев для предварительного нагревания прибора.


Дополнительный противень можно приобрести через сервисную службу.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °C	Время приготовления, мин
Запеканка из макарон	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	3	☉	190-210	25-35
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов Макс. 4 см высотой	Четырёхугольная стеклянная форма для запеканки*	3	☉	160-180	50-60
Овощной гуляш	Глиняная посуда Römertopf	1	☉	190-210	90-100

* Использовать только жаропрочные формы из стекла. Не ставить горячую форму из стекла на холодную или мокрую поверхность. Стекло может треснуть.

Рекомендации по выпеканию пирогов и штруделя

Перед началом выпекания:	Предварительный нагрев используйте, если только это указано в рецепте. Для предварительного нагрева выберите температуру ниже температуры выпекания, указанной в таблице для приготовления пищи. В духовом шкафу должен находиться только противень, нужный для выпекания. Если вы используете для выпекания маленькую форму, всегда ставьте её точно на середину решётки.
Используемые продукты влияют на время приготовления.	Все ингредиенты, используемые для приготовления пирога и штруделя должны быть свежими и иметь комнатную температуру. Мука должна иметь подходящее для выпекания пирога и штруделя качество и обязательно должна быть просеяна. Используйте пекарский порошок и дрожжи согласно данным о количестве и продуктах, указанным изготовителем.
На что следует обратить внимание при выпекании штруделя или запеканки.	Количество теста юфка, указанное в таблице для приготовления запеканки/штруделя - 1 кг. Если вы возьмете большее или меньшее количество теста, чем это указано в рецепте, или же используете самостоятельно раскатанное тесто для штруделя, изменится толщина запеканки/штруделя и, как следствие, также температура и время приготовления. Равномерно уложите листы теста юфка слоями на противень и смажьте их смесью из молока, растительного масла, яйца и йогурта. Залейте запеканку оставшейся яично-молочной смесью. Листы теста должны быть уложены одинаковыми по высоте слоями, а яично-молочная смесь должна быть равномерно распределена, чтобы запеканка равномерно пропеклась и подрумянилась.
Пирог и запеканка/штрудель быстро подрумянились, но не пропеклись.	Не все блюда подрумяниваются одновременно. Если блюда смазаны яйцом, молоком или растительным маслом, они подрумяниваются быстрее. Если выпечка подрумянилась сверху слишком быстро - в следующий раз установите противень на один уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания. В противном случае выпечка может не пропечься, даже если будет выглядеть готовой.
Приготовление дрожжевого теста.	Молоко (или вода) должно быть тёплым, чтобы дрожжи хорошо поднялись. Тесто должно иметь консистенцию мочки уха. Твёрдое тесто не поднимется. Поставьте тесто подходить в тёплое место примерно на 30 минут. Если оставить тесто надолго, оно станет кислым. После того как вы придадите тесту нужную форму, оставьте его подниматься ещё на 15 минут, а затем поставьте в холодный духовой шкаф. Достаньте готовое изделие из духового шкафа, накройте его влажным кухонным полотенцем и оставьте охлаждаться. Благодаря этому образуется мягкая корочка.
Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы можете проверить, готов ли пирог.	Примерно за 10 минут до окончания времени выпекания проткните тесто тонкой деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста. Откройте дверцу духового шкафа самое раннее за 10 минут до окончания времени выпекания.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики формы для пирога. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком сильно подрумянился.	В следующий раз поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

Пирог выглядит готовым, но внутри недопечён.	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше.
Вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня.	<p>Если вы хотите использовать для выпекания одновременно два уровня, всегда выбирайте установку «3D-Горячий воздух» . Ставьте противни на уровни 1 и 3.</p> <p>Если вы хотите использовать для выпекания 2 противня, время выпекания должно быть увеличено по сравнению с 1 противнем. Одновременно поставленные в духовой шкаф блюда могут не быть готовы к одному времени. Готовые блюда могут быть вынуты из духового шкафа, пока другие продолжают выпекаться.</p> <p>При необходимости можно поменять уровни или перевернуть противни. Обратите внимание, что при выпекании с использованием двух противней жар от одного противня поступает к другому, поэтому, качество выпекания на одном противне будет немного ниже, в отличие от другого.</p> <p>Блюда, которые могут быть приготовлены на 2 уровнях, даны в таблице для приготовления пищи.</p> <p>На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.</p>
При выпекании дрожжевых булочек кусочки склеиваются.	Между булочками следует оставлять расстояние ок. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы булочки могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Используйте жаропрочные лотки. Для большого жаркого подойдёт также и противень.

Мы рекомендуем использовать глубокий стеклянный противень. Крышка должна подходить к посуде и плотно закрываться.

При использовании эмалированной посуды для жарения следует наливать немного больше жидкости.

Поскольку при использовании сковороды из нержавеющей стали жаркое подрумянивается меньше, мясо может не прожариться целиком. Увеличьте время жарения.

Форму для выпекания всегда ставьте на середину решётки.

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Жарение

Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. ½ см.

При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения. Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться. Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении ⅔ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте противень уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Из-за сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Таблица - приготовление пищи- электрогриль

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

По истечении ⅔ времени приготовления переверните куски мяса.

При приготовлении на гриле всегда кладите куски мяса на середину решётки.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, установите противень на уровень 1. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.


Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Значение температуры в °C, режим гриля	Время приготовления, мин
Мясо					
Стейки, (6 шт., 3 см)	1,5 кг	Решётка	4	260-270	25-35
Шницели по-гамбургски (9 шт.)	0,4 кг	Решётка	4	260-270	10-20
Колбаски (12 шт.)	0,5 кг	Решётка	4	260-270	15-25
Птица					
Куриные окорочка (4 шт.)	1,5 кг	Решётка	4	260-270	25-35

Блюдо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Значение температуры в °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба					
Рыба целиком (2 шт.)	1,0 кг	Решётка	4	260-270	20-30
Рыбное филе (4 шт.)	0,5 кг	Решётка	4	260-270	20-30
Тост					
Поджаренные тосты (9 шт.)	-	Решётка	4	260-270	3-5
Поджаренные тосты с начинкой (9 шт.)	-	Решётка	4	260-270	5-7

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Специальные блюда

Дрожжевое тесто и домашний йогурт можно легко приготовить при низкой температуре в режиме «3D-Горячий воздух» .

Выньте из духового шкафа принадлежности, навесную решётку или выдвижные направляющие.

Приготовление йогурта



1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40°C.
2. Добавьте в молоко 150 г йогурта (из холодильника) и хорошо размешайте.
3. Разлейте по стеклянным банкам для йогурта с завинчивающимися крышками и накройте пищевой плёнкой.

4. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.

5. Поставьте стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками на дно духового шкафа и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Предварительно разогрейте духовой шкаф в соответствии с указаниями.
3. Закройте дверцу духового шкафа и оставьте дрожжевое тесто подходить.

Блюдо	Посуда	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Стеклянные банки для йогурта с завинчивающимися крышками	Поставить на дно духового шкафа 	Разогреть до 50 °С 50 °С	5 минут 8 часов
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно духового шкафа 	Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 минут 20-30 минут

Размораживание


Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С
Напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остается выключенным

Сушки





Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте.

Хорошо вытрите или обсушите их.

Установите противень на уровень 3, а решётку на уровень 1.

Выложите противень и решётку бумагой для выпечки или пергаментной бумагой.

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время, час
Яблоки кружками, 600 г	1+3		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	1+3		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	1+3		80	Прим. 8-10
Зелень, 200 г, мытая	1+3		80	ок. 1½

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	<ul style="list-style-type: none">■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °C. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

BŞH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51
34771 Ümraniye / İstanbul
Tel.: +90 216 528 90 00
Fax: +90 216 528 91 88

siemens-home.com



9000819834 03 170495