

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

Zabudovaná rúra na pečenie

Ankastre fırın

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[cs]	Návod k použití	3
[sk]	Návod na používanie	14
[tr]	Kullanma kılavuzu	25

Register
your
product
online

Důležitá bezpečnostní upozornění	3
Příčiny škod	4
Váš nový spotřebič.....	5
Volič funkcí.....	5
Volič teploty.....	5
Elektronické hodiny	5
Příslušenství	6
Před prvním použitím.....	6
Nastavení času.....	6
První rozehrání pečicí trouby	6
Čištění příslušenství.....	6
Ovládání pečicí trouby	7
Zapnutí pečicí trouby	7
Ovládání elektronických hodin	7
Nastavení automatického časovače	7
Zobrazení a změna nastavených hodnot.....	8
Údržba a čištění.....	8
Čisticí prostředky	8
Katalytické obložení pečicího prostoru.....	8
Demontáž a montáž skla dveří.....	9

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče.....	9
Vyjmutí a nasazení závěsných mřížek.....	10
Co dělat v případě závady?	10
Výměna žárovky v pečicí troubě.....	10
Zákaznický servis.....	11
Číslo E a číslo FD	11
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	11
Úspora energie.....	11
Ekologická likvidace.....	11
Akrylamid v potravinách.....	11
Tipy k použití.....	12
Pečení	12
Pečení a grilování	12
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	13

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

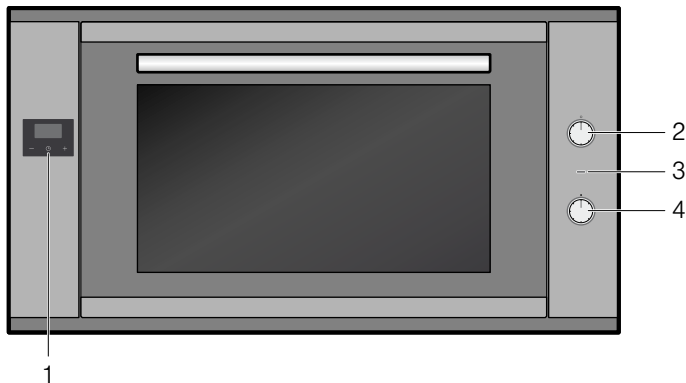
Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Váš nový spotřebič

Zde se seznámíte se svým novým spotřebičem. Najdete zde informace o ovládacím panelu, pečicí troubě, druzích ohřevu a příslušenství.



Vysvětlení

1	Elektronické hodiny
2	Volič funkcí
3	Kontrolka
4	Volič teploty

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečeně. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
Horký vzduch	Pro koláče a pečivo na jedné až dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
Horký vzduch eco*	Pro koláče a pečivo na jedné až dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Při tomto druhu ohřevu zůstane osvětlení pečicí trouby vypnuté.
Cirkulace	Pro koláče, pečivo a čerstvou pizzu na jedné až dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z topných prvků stejnoměrně po celé troubě.
Stupeň pro pizzu	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předeřtání, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
Velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.

* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN 50304 určuje energetická třída.

Poloha	Použití
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
Dolní ohřev	Pro dopečení pokrmů. Teplo sálá pouze zdola.
Osvětlení	Osvětlení pečicí trouby je zapnuté.

* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN 50304 určuje energetická třída.

Upozornění: Když nastavíte druh ohřevu, zapne se v troubě osvětlení.

Upozornění: U druhu ohřevu „horký vzduch eco“ zůstane osvětlení pečicí trouby vypnuté.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50–250	Teplotní rozsah Teplota v pečicím prostoru ve °C.

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka. V přestávkách mezi ohřevem zhasne.

Elektronické hodiny

Pomocí elektronických hodin můžete ovládat pečicí troubu. Např. můžete zvolit okamžik, kdy se má pečicí trouba zapnout, resp. kdy má automatický časovač ukončit pečení. Elektronické hodiny lze použít také jako kuchyňský budík.

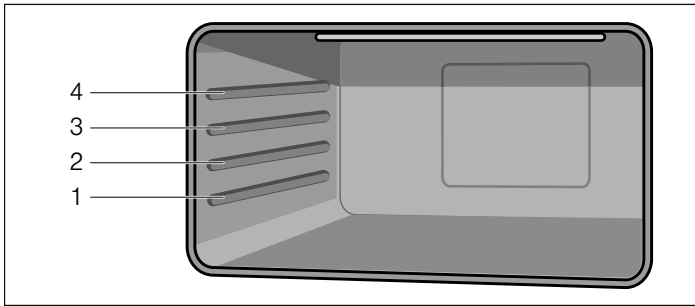


Funkční tlačítka elektronických hodin

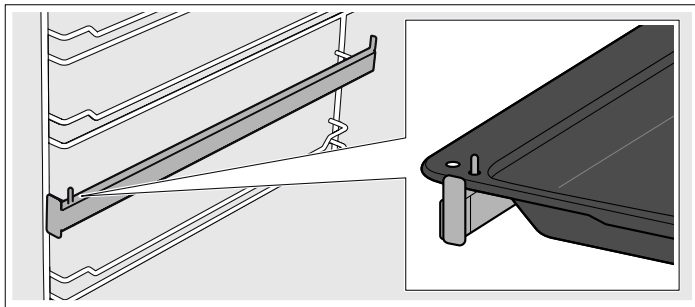
Symbol	Význam	Použití
	Elektronické hodiny	Nastavení doby trvání, resp. času
-	Minus	Zkrácení doby trvání, resp. času
+	Plus	Prodloužení doby trvání, resp. času

Příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek. Příslušenství vždy zasuňte až na doraz, aby se nedotýkalo skla dvířek. Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.



Pomocí výsuvných kolejnič můžete příslušenství zcela vytáhnout.



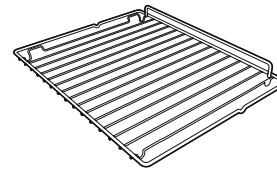
Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na Internetu.

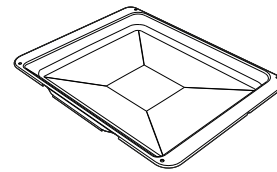
Příslušenství

Popis



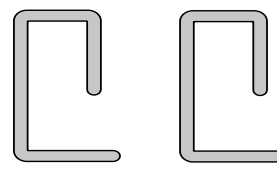
Rošt na pečení

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy, hlubokozmrazené pokrmy.



Smaltovaný plech na pečení

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také pro zachycení tuku.



Zajišťovací kolíky

Pro zablokování závěsů.

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete ve spotřebiči poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtete kapitulu *Bezpečnostní pokyny*.

Odstraňte ze spotřebiče obal a řádně ho zlikvidujte.

Nastavení času

Po elektrickém připojení spotřebiče nebo po výpadku proudu blikají na ukazateli tři nuly a symbol „A“.

1. Držte stisknuté tlačítko \ominus , dokud na ukazateli neblíká tečka.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.

Za 7 sekund se nastavený čas uloží.

Upozornění: Pro změnu nastaveného času držte stisknuté tlačítko „+“ a „-“, dokud na ukazateli neblíká tečka. Potom pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.

První rozezhřátí pečicí trouby

První vyčištění pečicí trouby

1. Vyjměte z trouby příslušenství a závěsné mřížky.
2. Z trouby odstraňte veškeré zbytky obalů, např. kousky polystyrenu.
3. Některé díly jsou potažené ochrannou fólií. Odstraňte tuto ochrannou fólii.
4. Vyčistěte spotřebič zvenku měkkým, vlhkým hadrem.
5. Vnitřek trouby vyčistěte horkým mycím roztokem.

První rozezhřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozežehjte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

1. Volič funkcí nastavte na druh provozu horní/dolní ohřev.
2. Volič teploty nastavte na maximální teplotu.
3. Po 40 minutách pečicí troubu vypněte.

Závěrečné vyčištění pečicí trouby

1. Vnitřek trouby vyčistěte horkým mycím roztokem.
2. Nasadte závěsné mřížky.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně vyčistěte teplým mycím roztokem a hadrem.

Ovládání pečicí trouby

Zápustné ovládací prvky

Volič funkcí a volič teploty jsou zápustné. Ovládací prvek lze zasunout a vysunout stisknutím.

Zapnutí pečicí trouby

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu.

Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí a volič teploty nastavte do nulové polohy.

Změna nastavení



Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rozehrání

Pro co nejrychlejší rozehrání trouby použijte druh ohřevu „cirkulace“. Po dosažení nastavené teploty (kontrolka zhasla) nastavte požadovaný druh ohřevu.


Ovládání elektronických hodin

Na ukazateli se mohou kromě času a zbývajících hodin zobrazovat následující symboly:

Symbol	Význam
•	Tečka mezi ukazatelem hodin a minut. Bliká, když lze nastavit čas.
	Kuchyňský budík Indikuje provozní stavy kuchyňského budíku.
A	Automatický režim Indikuje provozní stavy automatického režimu.
	Pohotovostní režim Když je zobrazený tento symbol, je pečicí trouba připravená k provozu.

Nastavení času



Po elektrickém připojení spotřebiče nebo po výpadku proudu blikají na ukazateli tři nuly a symbol „**A**“.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat tečka.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.
Za 7 sekund se nastavený čas uloží.




Upozornění: Pro změnu nastaveného času držte stisknuté tlačítko „+“ a „-“, dokud na ukazateli neblíká tečka. Potom pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.

Nastavení kuchyňského budíku



Kuchyňský budík nemá žádný vliv na funkce pečicí trouby. Doba odměřovanou kuchyňským budíkem lze nastavit od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou dobu trvání.
Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.

Upozornění


- Pro změnu zbývajících hodin držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol . Poté pomocí tlačítek „+“ a „-“ změňte zbývajících hodin.
- Pro zrušení nastavení držte stisknuté tlačítko , dokud symbol na ukazateli neblíká. Poté současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“.

Vypnutí akustického signálu

Držte stisknuté tlačítko „“, dokud symbol  nezhasne. Akustický signál se automaticky vypne po sedmi minutách.

Změna akustického signálu




Jsou k dispozici 3 různé akustické signály.

1. Stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“.
2. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí aktuální akustický signál, např. „ton.1“.
3. Pro zvolení jiného akustického signálu stiskněte tlačítko „-“.


Nastavení automatického časovače



Pomocí elektronických hodin můžete pečicí troubu nechat automaticky vypnout, resp. zapnout a vypnout.

Automatické vypnutí

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Znovu držte stisknutý volič funkcí , dokud na ukazateli střídavě neblíká „dur“ a „0.00“ a symbol „**A**“.
3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu provozu.
Dobu provozu lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin.
4. Nastavte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
Pečicí trouba se spustí a na ukazateli se zobrazí symbol **A** a aktuální čas.






Doba provozu uplynula

Zazní akustický signál, na displeji zhasne symbol  a symbol **A** bliká.


1. Vypněte volič teploty a volič funkcí.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .
Pečicí trouba se znovu zapne v manuálním režimu.



Automatické zapnutí a vypnutí

Pečení se spustí ve zvolený pozdější okamžik na nastavenou dobu.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Znovu držte stisknutý volič funkcí , dokud na ukazateli střídavě neblíká „dur“ a „0.00“ a symbol „**A**“.
Aktuální čas je např. 17:30 h.
3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu provozu (např. 1 h).
Dobu provozu lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin.
4. Opět podržte stisknuté funkční tlačítko , dokud na ukazateli neblíká střídavě „End“ a doba vypnutí „18:30“ (aktuální čas plus nastavená doba provozu).
5. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu vypnutí (např. 19:30 h).
Dobu vypnutí lze nastavit až 23 hodin a 59 minut.
6. Nastavte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
Na ukazateli zhasne symbol .
Pečicí trouba se v tomto příkladu spustí v 18:30 h a znovu se vypne v 19:30 h.

Doba provozu uplynula



Zazní akustický signál, na displeji zhasne symbol  a symbol **A** bliká.

1. Vypněte volič teploty a volič funkcí.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .
Pečicí trouba se znovu zapne v manuálním režimu.

Zobrazení a změna nastavených hodnot





Nastavené hodnoty a zbývající dobu trvání různých druhů provozu elektronických hodin lze kdykoli vidět a změnit na displeji.

Zobrazení zbývající odměřované doby kuchyňského budíku

Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol .

Na ukazateli se zobrazí zbývající odměřovaná doba, kterou lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“.

Zobrazení a změna doby provozu a času vypnutí

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol .
2. Znovu držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli střídavě neblíká „dur“ a zbývající doba provozu a symbol **A**. Doba provozu lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ automaticky časovač vypnete.
3. Znovu držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli střídavě neblíká „End“ a nastavený čas vypnutí. Čas vypnutí lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ automaticky časovač vypnete.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
Vnější plochy spotřebiče	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Oblast	Čisticí prostředky
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Hliník a plast	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem.
Smaltované plochy (hladký povrch)	Pro snadnější čištění můžete zapnout osvětlení pečicího prostoru a příp. vysadit dvířka spotřebiče. Měkkým, vlhkým hadříkem nebo kůží na čištění oken naneste běžný mycí prostředek nebo vodu s octem; poté osušte měkkým hadrem. Připečené zbytky pokrmů omyjte vlhkým hadrem a mycím prostředkem. Při silném znečištění doporučujeme gelový čisticí prostředek na pečicí troubu. Lze ho nanášet cíleně na příslušná místa. Pečicí prostor nechte po čištění otevřený, aby vyschnul.
Samočisticí plochy (drsný povrch)	Řiďte se pokyny uvedenými v kapitole: Samočisticí plochy.
Skleněné tabule	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Katalytické obložení pečicího prostoru

Katalytické obložení pečicího prostoru je opatřené vrstvou samočisticího smaltu.

Plochy se samy čistí během provozu pečicí trouby. Větší skvrny někdy zmizí až po několikerém provozu pečicí trouby.

Samočisticí plochy

Postranní stěny jsou opatřené katalytickým obložením. Tyto plochy nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby. Malá změna barvy smaltu nemá žádný vliv na funkci samočištění.

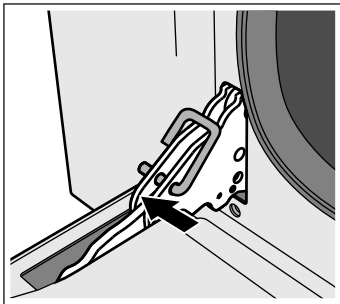
Demontáž a montáž skla dveří

Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž skleněných tabulí

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Oba závěsy vlevo a vpravo zajistěte zajišťovacím kolíkem.

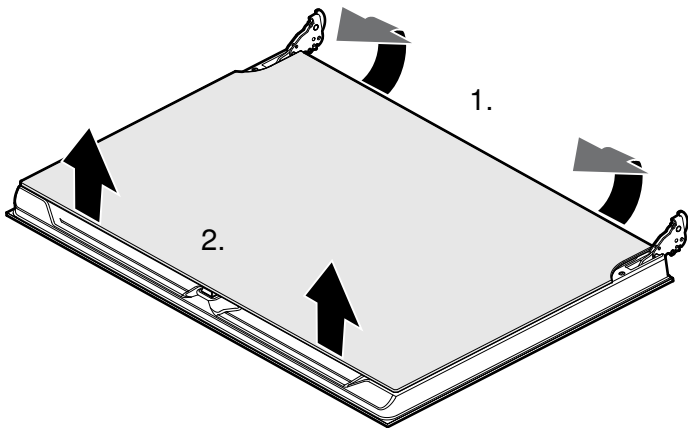
Upozornění: Zajišťovací kolíky musí být úplně zasunuté do otvorů závěsů.



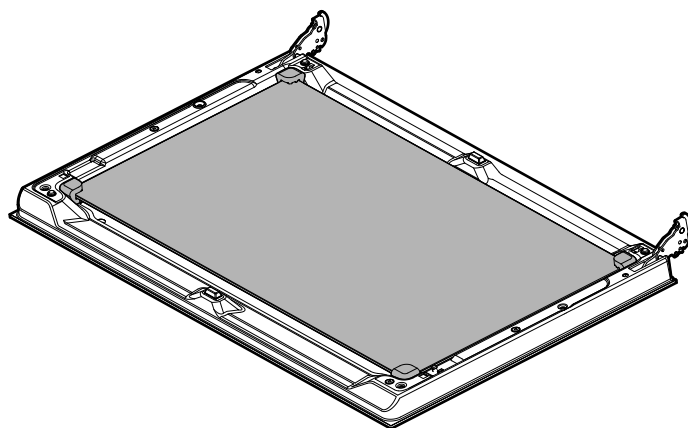
3. Mírně nazdvihněte dolní část vnitřní tabule, aby se upevňovací kolíky uvolnily z držáku (1).
4. Opatrně nazdvihněte horní část vnitřní tabule, aby se upevňovací kolíky uvolnily z držáku (2).

Pozor!

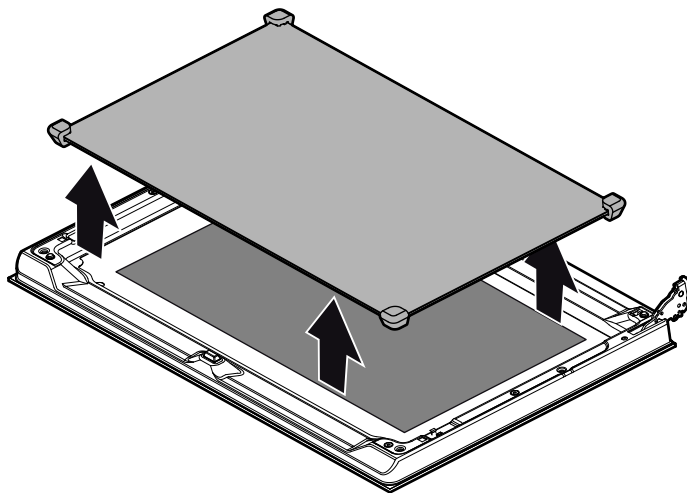
Při nazdvíhnutí vnitřní tabule může prostřední tabule držet na vnitřní tabuli. Zajistěte, aby prostřední tabule nespadla.



5. Vyměňte vnitřní tabuli.
6. Vyměňte prostřední tabuli.



Upozornění: Prostřední tabule není upevněná přídržnými kolíky, v příslušné poloze ji drží pryžové podložky.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž skleněných tabulí

1. Znovu nasadte prostřední tabuli.

Upozornění: Dbejte na správné usazení tabule. Všechny pryžové podložky musí přesně doléhat na vnější tabuli.

2. Znovu nasadte vnitřní tabuli.

Upozornění: Všechny čtyři upevňovací kolíky musí zaskočit do příslušných držáků.

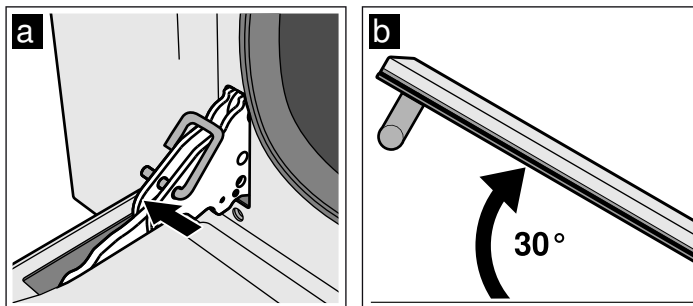
3. Odstraňte pojistné kolíky a zavřete dvířka pečicí trouby.

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Při mimořádně silném znečištění lze dvířka pečicí trouby pro lepší vyčištění vysadit. Při běžném čištění to ale není nutné.

Vysazení dvířek spotřebiče

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
 2. Oba závěsy vlevo a vpravo zajistěte zajišťovacím kolíkem (a).
- Upozornění:** Zajišťovací kolíky musí být úplně zasunuté do otvorů závěsů.
3. Uchopte dvířka pečicí trouby oběma rukama po stranách a zavřete je přibližně o 30° (b).



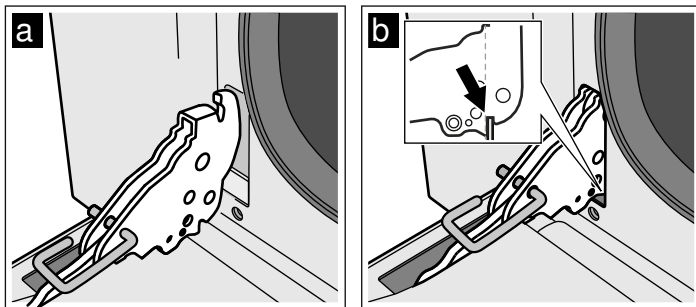
4. Dvířka pečicí trouby mírně nazdvihněte a vytáhněte.

Upozornění: Dvířka pečicí trouby úplně nezávěrejte. Závěsy by se mohly ohnout a poškodit smalt.

Zavěšení dvířek spotřebiče

1. Uchopte dvířka pečicí trouby po stranách oběma rukama.
2. Závěsy zasuňte do otvorů v pečicí troubě (a).

Upozornění: Zářez dole v závěsech musí zaskočit do rámu pečicí trouby (b).



3. Spusťte dvířka dolů.
4. Vyjměte zajišťovací kolíky.

⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

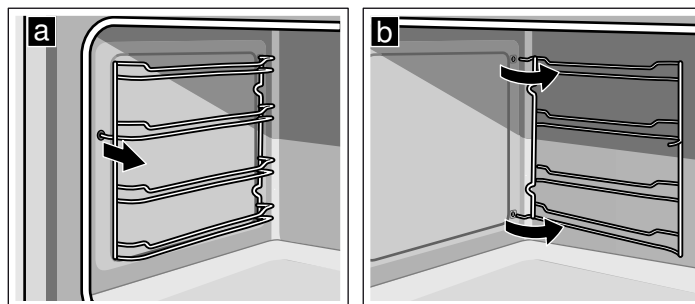
Vyjmutí a nasazení závěsných mřížek

Závěsné mřížky lze kvůli lepšímu čištění vyjmout.

Vyjmutí závěsných mřížek

Závěsné mřížky jsou upevněné k postranním stěnám pečicího prostoru na třech bodech.

1. Uchopte závěsnou mřížku na přední straně a vytáhněte ji do středu trouby.
Přední hák závěsné mřížky se uvolní z otvoru.
2. Závěsnou mřížku opět přiklopte a vytáhněte ze zadních otvorů v postranní stěně.
3. Přidrže katalytické obložení pečicího prostoru.
4. Vyjměte závěsnou mřížku z trouby.



Nasazení závěsných mřížek

1. Přidrže katalytické obložení pečicího prostoru.
2. Háky závěsné mřížky zasuňte do zadních otvorů v postranní stěně.
3. Přední hák závěsné mřížky zatlačte do otvoru.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte, prosím, pozornost následujícím pokynům.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro sporák v pořádku.
	Výpadek proudu.	Překontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.
Pečicí troubu nelze vypnout.	Elektronika je vadná.	Vypněte pojistku. Zavolejte servis.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte nebo vyměňte pojistku.
	Není nastavený volič funkcí.	Nastavte volič funkcí.
Prasklo sklo dvířek.		Vypněte spotřebič. Zavolejte servis.
Šťáva z ovoce nebo skvrny od bílku na smaltovaných plochách.	Vlhká šťáva z koláče nebo z masa.	Neškodné změny smaltu nelze odstranit.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky v pečicí troubě

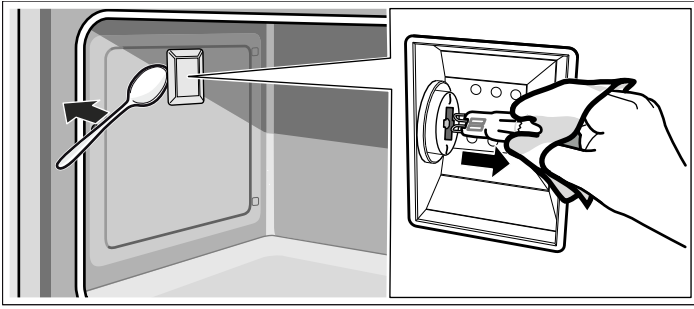
Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče. Nepoužívejte jiné žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Nechte pečicí prostor vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Abyste zabránili poškození, položte do trouby utěrku.
4. Vyjměte závěsné mřížky.
5. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou skleněný kryt zepředu odklopte. Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžící.

6. Vytáhněte žárovku.



7. Žárovku v pečicí troubě vyměňte za žárovku stejného typu:

- napětí:** 230 V;
- výkon:** 40 W;
- objímka:** G9;
- tepelná odolnost:** 300 °C

8. Znovu nasadte skleněný kryt osvětlení pečicí trouby.

9. Nasadte závěsné mřížky.

10. Vyjměte utěrku.

11. Znovu zapněte pojistku.

12. Zkontrolujte, zda osvětlení pečicí trouby opět funguje.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s čísly najdete při otevřených dvířkách na spodní straně pečicího prostoru. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit 2 truhlíkové formy vedle sebe.

- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sušenky Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

- Používejte co nejkratší doby pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.
cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Tipy k použití

Zde najdete výběr tipů k nádobám a přípravě.

Upozornění

- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyjměte z trouby příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Tipy pro pečení pečiva

Jak zjistit, zda je třený koláč již propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Přechínávací papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Pečení a grilování

Nádoba

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Nádoby postavte vždy doprostřed roštu. Na velké pečeně je vhodný také smaltovaný plech na pečení.

Tipy pro pečení masa

- Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrného zhnědnutí.
- K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečení 8 až 10 lžic, v závislosti na velikosti.
- U kachny nebo husy propíchněte pod křídly kůži, aby mohl vytékat tuk.

Pečení

Formy na pečení

- Používejte především světlé formy a plechy na pečení.
- Formy na pečení postavte vždycky doprostřed roštu na pečení.

- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.
- V polovině doby kusy masa otočte.
- Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavěšené troubě. Šťáva se tak v pečení lépe rozloží.
- Při pečení větších kusů masa může vznikat větší množství páry, která se může srážet na dvířkách trouby. Je to normální a na funkčnost to nemá žádný vliv. Po pečení vždy hadrem otřete dvířka pečicí trouby a okénko.
- Když pečete na roštu, zasuňte do výšky zasunutí 1 navíc smaltovaný plech na pečení, ve kterém se zachytí tuk.

Tipy pro grilování

- Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Měly by být silné 2 až 3 cm. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.
- Grilovaný pokrm položte doprostřed roštu. Na smaltovaný plech na pečení nalijte trochu vody a zasuňte ho o jednu výšku zasunutí níže, aby se v něm zachytil tuk. Nikdy ho nepokládejte na dno trouby.

- Než grilovaný pokrm vložíte na roštu pod gril, pokapejte ho trochou oleje.
- Nižší grilovaný pokrm obraťte po uplynutí poloviny doby grilování a vyšší grilovaný pokrm obraťte několikrát během grilování. Používejte při tom kleště na grilování, abyste grilovaný pokrm nepropíchl a aby např. šťáva z masa zůstala v pečení.
- Tmavé druhy masa, jako jehněčí a hovězí maso, budou rychleji a lépe opečené dohněda než světlé vepřové a telecí maso.

Tipy pro pečení masa

Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Pokud je pevná, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
















Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu, jaká teplota a výška zasunutí jsou nejvhodnější pro váš pokrm.

Upozornění

- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Všechny údaje platí pro předehřátou pečicí troubu.

Pokrm	Hmotnost (kg)	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Lasagne	3–4	1		200–230	50–60
Zapečené těstoviny	2	1		220–230	40–45
Telecí pečeně	1,5	2		180–190	70–80
Vepřová panenka	1	2		180–190	50–60
Pečený zajíc	1,5	2		180–190	70–80
Grilované kuře	1	2		180–190	50–60
Grilované kuře	2	2		180–190	80–90
Klobása	1	3		max	7–9 první strana 5–6 druhá strana
Vepřová kotleta	2	4		max	12–15 první strana 5–7 druhá strana
Čerstvá ryba	1,5	2		160–170	50–60
Čerstvá pizza	3	1		max	9–11
Chléb	2	2		190–200	40–50
Piškotový koláč	1	2		150–160	50–60
Marmeládové košíčky	1	2		160–170	40–50
Briošky	1	2		160–170	25–30

Dôležité bezpečnostné pokyny	14	Vyvesenie a zavesenie závesnej mriežky.....	21
Príčiny poškodení	15	Čo robiť v prípade poruchy?	21
Váš nový spotrebič	16	Výmena žiarovky osvetlenia rúry.....	22
Volič funkcií.....	16	Zákaznícky servis	22
Volič teploty.....	16	Číslo E a číslo FD.....	22
Elektronické hodiny	16	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	22
Príslušenstvo.....	17	Úspora energie.....	22
Pred prvým použitím	17	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	22
Nastavenie času.....	17	Akrylamid v potravinách	23
Rozohriatie rúry	17	Tipy na používanie	23
Čistenie príslušenstva	17	Pečenie	23
Ovládanie rúry na pečenie	18	Pečenie a grilovanie.....	24
Zapnutie rúry.....	18	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	24
Ovládanie elektronických hodín.....	18		
Nastavenie automatického časového spínania.....	18		
Zobrazenie a zmena nastavených hodnôt.....	19		
Údržba a čistenie	19		
Čistiace prostriedky.....	19		
Varný priestor s katalytickou úpravou.....	20		
Demontáž a montáž skiel dvierok	20		
Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča.....	21		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokud je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* vnávode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietíť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

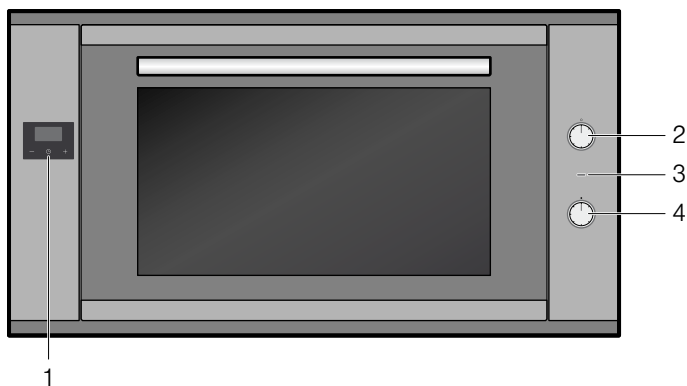
Príčiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva fľaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevedašajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Váš nový spotrebič

Tu sa oboznámite s vaším novým spotrebičom. Získate informácie o ovládacom paneli, pečení, druhoch ohrevu a príslušenstve.



Vysvetlenie

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Elektronické hodiny |
| 2 | Volič funkcií |
| 3 | Indikačné svetlo |
| 4 | Volič teploty |

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Horúci vzduch	Na koláče a pečivo na dvoch až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo na dvoch až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. Pri tomto druhu ohrevu osvetlenie rúry zostane vypnuté.
cirkulácia	Na koláče, pečivo a čerstvú pizzu na jednej až dvoch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo vyhrievacích prvkov vo varnom priestore.
Stupeň pečenia pizze	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdlä. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Poloha	Použitie
Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Maloplošný gril	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Dolný ohrev	Na dopečenie jedál. Teplo prichádza len zdola.
Osvetlenie	Osvetlenie rúry je zapnuté.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Upozornenie: Keď nastavíte druh ohrevu, osvetlenie rúry vo varnom priestore sa zapne.

Upozornenie: Keď je nastavený druh ohrevu „Horúci vzduch eco“, osvetlenie rúry zostane vypnuté.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
Poloha na nule	Rúra neheje.
50-250	Teplotné rozmedzie
	Teplota vo varnom priestore v °C.

Keď rúra hreje, svieti ukazovateľ. V prestávkach medzi ohrevom zhasne.

Elektronické hodiny

Elektronickými hodinami môžete riadiť rúru. Môžete napr. predvoliť čas, kedy sa má rúra zapnúť, príp. kedy má automatické časové spínanie ukončiť proces pečenia. Elektronické hodiny sa môžu použiť aj ako krátkodobý časovač.

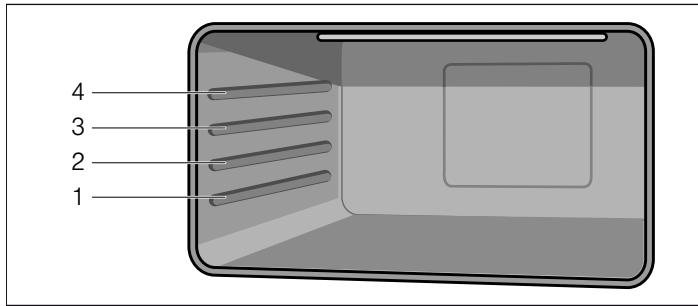


Tlačidlá funkcií elektronických hodín

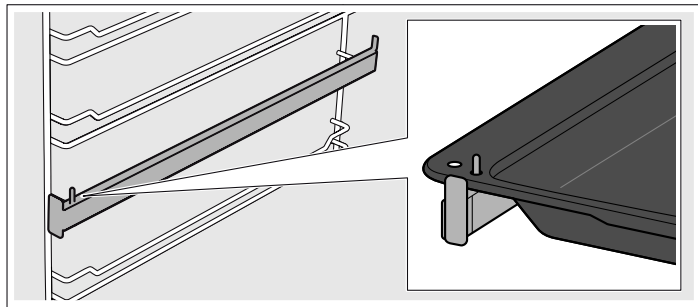
Symbol	Význam	Použitie
	Elektronické hodiny	Zníženie času trvania, príp. denného času
-	Mínus	Zníženie času trvania, príp. denného času
+	Plus	Zvýšenie času trvania, príp. denného času

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 4 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok. Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.



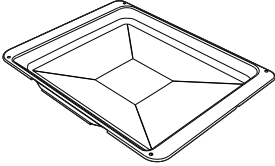
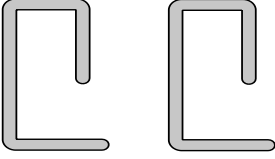
Pomocou vyťahovacích koľajničiek môžete príslušenstvo úplne vytiahnuť von.



Príslušenstvo môžete do dvoch tretín vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Hneď ako znova vychladne, deformácia zmizne a nemá žiaden vplyv na jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

Príslušenstvo	Opis
	Rošť na pečenie Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
	Smaltovaný plech na pečenie Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Možno ho použiť aj ako nádobu na zachytávanie tuku.
	Zaisťovacie kolíky Na zablokovanie závesov.


Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo svojom spotrebiči. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné upozornenia*.

Odstráňte obal zo spotrebiča a riadne ho zlikvidujte.

Nastavenie času

Po elektrickom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu blikajú na ukazovateli tri nuly a symbol „A“.

1. Tlačidlo  podržte stlačené dovtedy, kým na ukazovateli nezačne blikáť bodka.
2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte aktuálny čas.

Nastavený čas sa prevezme po 7 sekundách.

Upozornenie: Nastavený čas zmeníte stlačením tlačidiel „+“ a „-“, kým na ukazovateli nezačne blikáť bodka. Potom nastavte aktuálny čas tlačidlami „+“ a „-“.

Rozohriatie rúry

Čistenie rúry pred prvým použitím

1. Vyberte príslušenstvo a závesnú mriežku z varného priestoru.
2. Odstráňte všetky zvyšky obalov, napr. časti polystyrénu, z varného priestoru.
3. Niektoré časti sú opatrené ochrannou fóliou. Túto fóliu odstráňte.
4. Spotrebič vyčistite zvonku len mäkkou, vlhkou utierkou.
5. Varný priestor vyčistite horúcim umývacím roztokom.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte.

1. Volič funkcií otočte na druh prevádzky Horný/dolný ohrev.
2. Otočte volič teploty na maximálnu teplotu.
3. Po 40 minútach rúru vypnite.

Dočistenie rúry

1. Varný priestor vyčistite horúcim umývacím roztokom.
2. Namontujte závesnú mriežku.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite teplým umývacím roztokom a handričkou.

Ovládanie rúry na pečenie

Zatláčacie ovládacie prvky

Volič funkcií a volič teploty sa dajú zatlačiť dovnútra. Zasunúť a vysunúť môžete príslušný ovládací prvok tak, že ho stlačíte.

Zapnutie rúry

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu.

Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií a volič teploty otočte na nulu.

Zmena nastavení



Druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rozohrievanie

Aby sa varný priestor rozohrial čo najskôr, použite druh ohrevu „Cirkulácia vzduchu“. Keď je nastavená teplota dosiahnutá (kontrolka zhasla), nastavte požadovaný druh ohrevu.


Ovládanie elektronických hodín

Na ukazovateli sa môžu okrem denného času a zostávajúceho času pečenia zobrazovať nasledovné symboly:

Symbol	Význam
•	Bodka medzi zobrazením hodín a minút. Bliká, keď možno nastaviť denný čas.
	Krátkodobý časovač Zobrazuje prevádzkové stavy krátkodobého časovača.
A	Automatický režim Zobrazuje prevádzkové stavy automatického režimu.
	Prevádzková pohotovosť Keď sa zobrazí tento znak, rúra je pripravená na prevádzku.

Nastavenie času

Po elektrickom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu blikajú na ukazovateli tri nuly a symbol „A“.

1. Tlačidlo  podržte stlačené dovedy, kým na ukazovateli nezačne blikáť bodka.



2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte aktuálny čas.

Nastavený čas sa prevezme po 7 sekundách.

Upozornenie: Nastavený čas zmeníte stlačením tlačidiel „+“ a „-“, kým na ukazovateli nezačne blikáť bodka. Potom nastavte aktuálny čas tlačidlami „+“ a „-“.




Nastavenie krátkodobého časovača

Krátkodobý časovač nemá vplyv na funkcie rúry. Čas trvania na krátkodobom časovači možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 23 hodín a 59 minút.

1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikáť symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.

2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas trvania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

Upozornenia

- Zostávajúci čas zmeníte tak, že stlačíte tlačidlo , kým sa na ukazovateli nerozblíkajú symbol . Potom tlačidlami „+“ a „-“ zmeníte zostávajúci čas.
- Nastavenie vymažete tak, že stlačíte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikáť symbol. Súčasne stlačte tlačidlá „+“ a „-“.


Vypnutie zvukového signálu

Stlačte tlačidlo , kým symbol  nezmizne.

Po siedmich minútach sa signál automaticky vypne.

Zmena zvukového signálu




K dispozícii sú 3 rôzne zvukové signály.

1. Tlačidlá „+“ a „-“ držte súčasne stlačené.
2. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli sa zobrazí aktuálny zvukový signál, napr. „ton.1“.
3. Stlačením tlačidla „-“ vyberiete iný zvukový signál.


Nastavenie automatického časového spínania



Prostredníctvom elektronických hodín môžete rúru automaticky vypnúť, príp. zapnúť a vypnúť.

Automatické vypnutie

1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikáť symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.
2. Znova stlačte tlačidlo funkcií , kým sa na ukazovateli striedavo nerozblíkajú „dur“ a „0.00“ a symbol „A“.
3. Tlačidlami + a - nastavte čas trvania prevádzky. Čas trvania prevádzky možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 10 hodín.
4. Nastavte požadovaný druh ohrevu a teplotu. Rúra sa spustí a na ukazovateli sa objaví symbol **A** a aktuálny čas.





Čas prevádzky uplynul

Zaznie zvukový signál, na ukazovateli zmizne symbol  a symbol **A** začne blikáť.


1. Vypnite volič teploty a volič funkcií.
2. Stlačte tlačidlo , kým sa neobjaví symbol . Rúra sa znova prepne do manuálneho režimu.

Automatické zapnutie a vypnutie

Pečenie začína pre nastavený čas trvania neskôr, vo vami zvolenom čase.


1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikáť symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.
2. Znova stlačte tlačidlo funkcií , kým sa na ukazovateli striedavo nerozblíkajú „dur“ a „0.00“ a symbol „A“. Aktuálny čas je napr. 17:30 hod.
3. Tlačidlami + a - nastavte čas trvania prevádzky (napr. 1 hodina). Čas trvania prevádzky možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 10 hodín.
4. Tlačidlo funkcií  stlačte znova, kým na ukazovateli nezačne striedavo blikáť „End“ a čas vypnutia „18:30“ (aktuálny čas plus nastavený čas trvania prevádzky).
5. Tlačidlami + a - nastavte čas vypnutia (napr. 19:30 hod.). Čas vypnutia možno nastaviť do 23 hodín a 59 minút.

6. Nastavte požadovaný druh ohrevu a teplotu.

Na ukazovateli zmizne symbol .

V tomto prípade sa rúra zapne o 18:30 hod. a o 19:30 hod. sa znova vypne.

Čas prevádzky uplynul

Zaznie zvukový signál, na ukazovateli zmizne symbol  a symbol **A** začne blikať.

1. Vypnite volič teploty a volič funkcií.



2. Stlačte tlačidlo , kým sa neobjaví symbol .

Rúra sa znova prepne do manuálneho režimu.

Zobrazenie a zmena nastavených hodnôt



Nastavené hodnoty a zostávajúci čas rôznych druhov prevádzky elektronických hodín možno kedykoľvek zistiť na ukazovateli a zmeniť.


Zobrazenie zostávajúceho času na krátkodobom časovači

Stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať symbol .


Na ukazovateli sa zobrazí zostávajúci čas a možno ho zmeniť tlačidlami „+“ a „-“.

Zobrazenie a zmena času trvania prevádzky a času vypnutia

1. Stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať symbol .

2. Znova stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať „dur“ a striedavo zostávajúci čas trvania prevádzky a symbol **A**.

Čas trvania prevádzky možno zmeniť tlačidlami „+“ a „-“. Súčasným stlačením „+“ a „-“ sa vypnite automatické časové spínanie.

3. Stlačte znova tlačidlo , kým sa na ukazovateli striedavo nerozblíkajú „End“ a nastavený čas vypnutia.

Čas vypnutia možno zmeniť tlačidlami „+“ a „-“. Súčasným stlačením „+“ a „-“ sa vypnite automatické časové spínanie.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nižšie uvedené.

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Vonkajšie plochy spotrebiča	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od biela. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Hliník a plast	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou.
Smaltované plochy (hladké povrchy)	Na uľahčenie čistenia môžete zapnúť osvetlenie varného priestoru a v prípade potreby vyvesiť dvierka spotrebiča. Bežné umývacie prostriedky alebo octovú vodu naneste mäkkou vlhkou handričkou alebo utierkou na okná. Pri pálených zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím prostriedkom. Pri silnom znečistení odporúčame použiť čistiaci prostriedok na rúry vo forme gélu. Gél môžete nanášať cielene na znečistené miesta. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.
Samočistiace plochy (drsné povrchy)	Dodržiavajte pokyny uvedené v kapitole Samočistiace plochy
Sklá dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Rámy	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Varný priestor s katalytickou úpravou

Steny varného priestoru s katalytickou úpravou sú opatrené vrstvou samočistiaceho smaltu.

Čistia sa samočinne počas prevádzky rúry. Väčšie škrvny zmiznú niekedy až po niekoľkonásobnej prevádzke rúry.

Samočistiace plochy

Bočné steny majú katalytickú úpravu. Tieto plochy nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry. Ľahké sfarbenie smaltu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

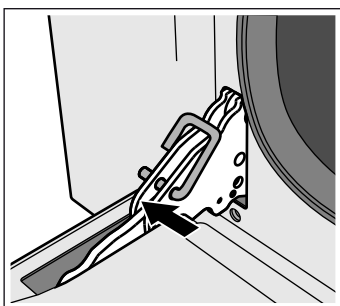
Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž skiel dvierok

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidva závesy vľavo a vpravo zablokujte zaisťovacím kolíkom.

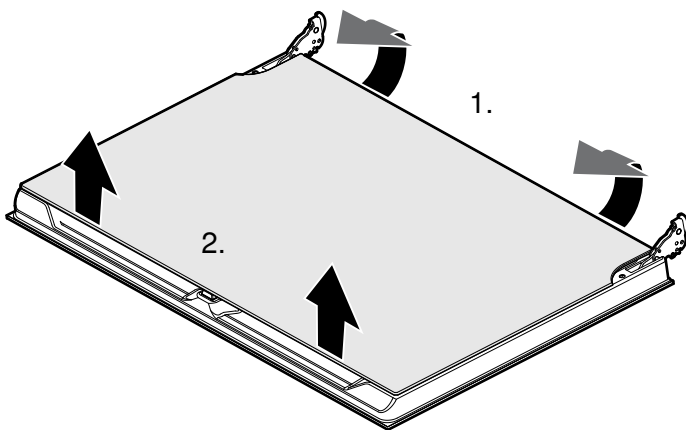
Upozornenie: Zaisťovacie kolíky musia byť úplne vsunuté v otvoroch závesov.



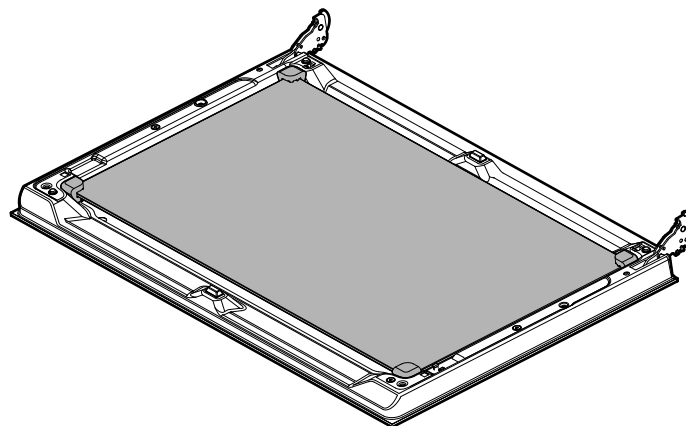
3. Dolnú časť vnútorného skla mierne nadvihnite, aby sa upevňovacie kolíky uvoľnili z držiaka (1).
4. Hornú časť vnútorného skla opatrne nadvihnite tak, aby sa upevňovacie kolíky uvoľnili z držiaka (2).

Pozor!

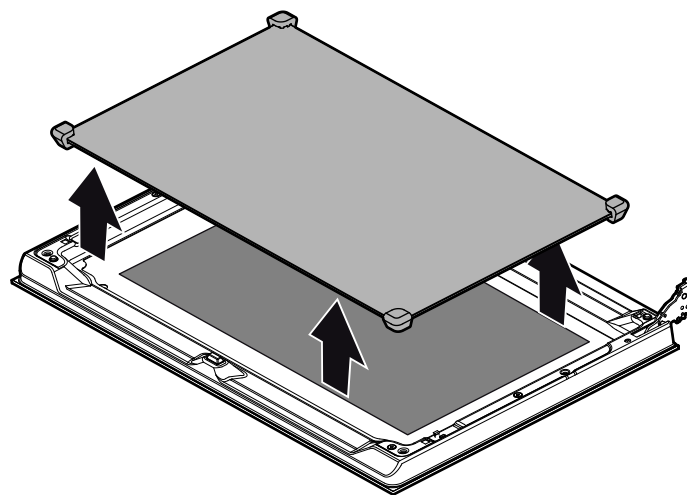
Pri nadvihnutí vnútorného skla môže stredové sklo držať na vnútornom skle. Zabezpečte, aby stredové sklo nespadlo.



5. Vyberte vnútorné sklo.
6. Vyberte stredové sklo.



Upozornenie: Stredové sklo nie je upevnené pridržiavacími kolíkmi, ale v danej polohe je držané len gumenými ložiskami.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž skiel dvierok

1. Stredové sklo znova vložte.

Upozornenie: Dbajte na správnu polohu skla. Všetky gumené ložiská musia plocho priliehať na vonkajšie sklo.

2. Znova vložte vnútorné sklo.

Upozornenie: Všetky štyri upevňovacie kolíky musia zapadnúť do určených držiakov.

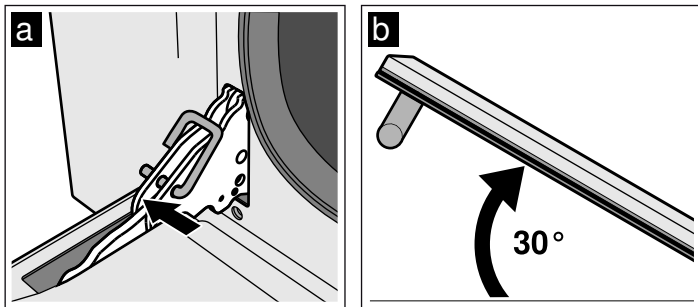
3. Zaisťovacie kolíky odstráňte a zatvorte dvierka rúry.

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pri mimoriadne silnom znečistení sa môžu dvierka rúry vyvesiť, aby sa dali lepšie vyčistiť. Pri bežnom znečistení to však nie je potrebné.

Vyvesenie dvierok spotrebiča

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidva závesy vľavo a vpravo zablokujte zaisťovacím kolíkom (a).
Upozornenie: Zaisťovacie kolíky musia byť úplne vsunuté v otvoroch závesov.
3. Dvierka rúry chyťte obidvomi rukami na bokoch a zatvorte asi o 30° (b).



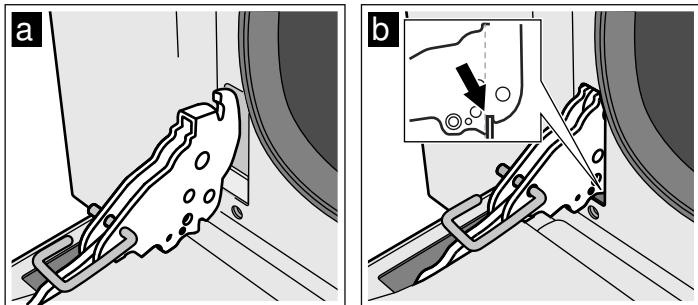
4. Dvierka rúry mierne nadvihnite a vytiahnite von.

Upozornenie: Dvierka rúry úplne nezatvárajte. Závesy sa môžu ohnúť a môže sa poškodiť smalt.

Zavesenie dvierok spotrebiča

1. Dvierka rúry chyťte obidvomi rukami na bokoch.
2. Závesy vsuňte do výrezov rúry (a).

Upozornenie: Zárez dolu na závesoch musí zapadnúť do rámu rúry (b).



3. Dvierka spustíte nadol.
4. Zaisťovacie kolíky vyberte.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

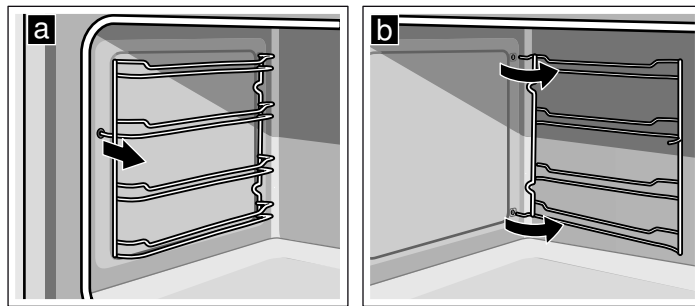
Vyvesenie a zavesenie závesnej mriežky

Aby sa spotrebič dal lepšie vyčistiť, môžete závesnú mriežku vyvesiť.

Vyvesenie závesnej mriežky

Závesné mriežky sú upevnené na troch bodoch na bočných stenách varného priestoru.

1. Závesnú mriežku na prednej strane chyťte a ťahajte do stredu varného priestoru.
Predný hák závesnej mriežky sa uvoľní z otvoru.
2. Závesnú mriežku ďalej vyklopte a vytiahnite zo zadného otvoru bočnej steny.
3. Pevne držte steny varného priestoru s katalytickou úpravou.
4. Závesnú mriežku vyberte z varného priestoru.



Zavesenie závesnej mriežky

1. Pevne držte steny varného priestoru s katalytickou úpravou.
2. Hák závesnej mriežky zasunúť do zadného otvoru bočnej steny.
3. Predný hák závesnej mriežky zatlačte do otvoru.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/Pomoc
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka sporáka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynská lampička.
Rúru na pečenie nemožno vypnúť.	Elektronika je chybná.	Vypnite poistku. Zavolajte servis.
Ukazovateľ hodín bliká.	Výpadok prúdu.	Denný čas znovu nastavte.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/Pomoc
Rúra na pečenie neohreje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte alebo vymeňte poistku.
	Volič funkcií nie je nastavený.	Nastavte volič funkcií.
Skló dvierok je prasknuté.		Vypnite spotrebič. Zavolajte servis.
Šťava z ovocia alebo škvry od bielky na smaltovaných plochách.	Šťava z koláča alebo z mäsa.	Zmeny smaltu, ktoré sa nedajú odstrániť, ale ktoré nemajú vplyv na funkciu.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Neodbornou opravou spotrebiča môžu vzniknúť značné riziká.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

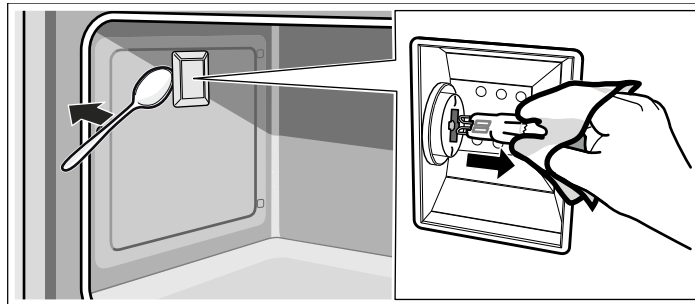
Keď sa žiarovka osvetlenia rúry vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné náhradné žiarovky dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Nepoužívajte iné žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

1. Nechajte vychladnúť varný priestor.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Utierku na riad položte do varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
4. Vyberte závesnú mriežku.
5. Odoberte sklenený kryt. Urobíte to tak, že rukou spredu otvoríte sklenený kryt. Ak by sa sklenený kryt ťažko odoberal, pomôžte si lyžicou.

6. Vytiahnite žiarovku osvetlenia.



7. Žiarovku osvetlenia vymieňajte za žiarovku rovnakého typu:

Napätie: 230 V;

Výkon: 40 W

Objímka: G9

Tepelná odolnosť: 300 °C

8. Sklenený kryt osvetlenia rúry znova založte.
9. Namontujte závesnú mriežku.
10. Utierku na riad znova vyberte.
11. Poistku opäť zapnite.
12. Skontrolujte, či osvetlenie rúry znova funguje.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Typový štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka rúry, na spodnej strane varného priestoru. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

**Číslo výrobku
(E-Nr.)**

**Výrobné číslo
(FD-Nr.)**

Zákaznícky servis ☎

Upozorňujeme vás, že návšteva servisného technika je v prípade nesprávnej obsluhy spolplatnená aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoliehajte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie

- Rúru predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte.
- Používajte tmavé, načierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia podľa možnosti čo najriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.

- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, medovníky, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie.■ Opekajte jedlá dozlata, nie príliš dotmava.■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Suché pečivo	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajíčko alebo žltok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve rovnomerne rozložte na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Tipy na používanie

Nájdete tu tipy na používanie riadu a na prípravu jedál.

Upozornenia

- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.
Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a riad, ktorý nepotrebujete.
- Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Tipy na pečenie

Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnete špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepí na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržiavajte časy trenia cesta uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč navrchu príliš zhnedne.	Zasuňte ho hlbšie, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé diery. Potom ho polejte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký)	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Dodržiavajte recept a čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč, ak ho máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikáť vodná para. Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelných stranách susediaceho nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Pečenie

Formy na pečenie

- Používajte predovšetkým plechy a formy zo svetlého plechu.
- Formy na pečenie položte vždy do stredu roštu.

Pečenie a grilovanie

Riad

Môžete používať akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Riad položte vždy do stredu roštu. Na veľké kusy mäsa je vhodný aj smaltovaný plech na pečenie.

Tipy na pečenie

- Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnednutie.
- K chudšiemu mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, k dusenému mäsu 8 až 10 lyžíc, vždy podľa veľkosti.
- Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami, potom bude môcť tuk odtekať.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.
- Kúsky mäsa v polovici času otočte.
- Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať vo vypnutej uzavretej rúre na pečenie 10 minút. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží.

Tipy na pečenie

Ako môžete zistiť, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu na pečenie (možno kúpiť v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou pritlačte upečené mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a použite menej tekutiny.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, teplota a výška zasunutia sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla.

Upozornenia

- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné. Závisia od kvality a vlastností potravín.

- Pri pečení väčších kusov mäsa môže dôjsť k zvýšenej tvorbe pary a môže sa zrážať na dverkách rúry. Je to normálny jav a nemá žiaden vplyv na funkčnosť. Po skončení pečenia vysušte dverka rúry a priehľadné sklo utierkou.
- Keď pečiete na rošte, zasuňte na zachytávanie tuku smaltovaný plech na pečenie do výšky zasunutia 1.

Tipy na grilovanie

- Zoberte podľa možnosti rovnako hrubé kusy na grilovanie. Ich hrúbka by mala byť minimálne 2 až 3 cm. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté.
- Položte potraviny na grilovanie do stredu roštu. Na smaltovaný plech dajte malé množstvo vody a zasuňte ho na zachytávanie tuku do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod roštom. Nikdy ho nekladte na dno varného priestoru.
- Grilované potraviny potrite malým množstvom oleja, prv ako ich položíte na rošt pod gril.
- Tenšie grilované kúsky obráťte v polovici času grilovania a hrubšie kusy počas grilovania obráťte viackrát. Používajte grilovacie kliešte, grilované potraviny sa neporušia a šťava zostane vo vnútri mäsa.
- Tmavé druhy mäsa, ako jahňacie a hovädzie mäso, zhnednú rýchlejšie a lepšie ako svetlé bravčové a telacie mäso.

- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím spotrebiča vyberte z varného priestoru príslušenstvo a riad, ktorý nepotrebujete.
- Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Všetky údaje sa vzťahujú sa predhriatu rúry na pečenie.

Jedlo	Hmotnosť (kg)	Zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Rezancový nákyp	2	1		220-230	40-45
Telacie pečené	1,5	2		180-190	70-80
Bravčová sviečková	1	2		180-190	50-60
Pečený zajac	1,5	2		180-190	70-80
Grilované kurča	1	2		180-190	50-60
Grilované kurča	2	2		180-190	80-90
Pečená klobása	1	3		max.	7-9 prvá strana 5-6 druhá strana
Bravčová kotleta	2	4		max.	12-15 prvá strana 5-7 druhá strana
Čerstvá ryba	1,5	2		160-170	50-60
Čerstvá pizza	3	1		max.	9-11
Chlieb	2	2		190-200	40-50
Piškótový koláč	1	2		150-160	50-60
Marmeládové tortičky	1	2		160-170	40-50
Brioška	1	2		160-170	25-30

Önemli güvenlik uyarıları	25
Hasar nedenleri.....	26
Yeni cihazınız	27
Fonksiyon seçme düğmesi.....	27
Sıcaklık seçme düğmesi.....	27
Elektronik saat.....	27
Aksesuar.....	28
İlk kullanımdan önce	28
Saatin ayarlanması.....	28
Fırının ısıtılması.....	28
Aksesuarın temizlenmesi.....	28
Fırının kullanılması	29
Fırının açılması.....	29
Elektronik saatin kullanılması.....	29
Otomatik zamanlayıcının ayarlanması.....	29
Ayarlanan değerlerin gösterilmesi ve değiştirilmesi.....	30
Bakım ve Temizlik	30
Temizleme maddeleri.....	30
Katalitik pişirme alanı kaplaması.....	31
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması.....	31

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması.....	32
Asma ızgaranın asılması ve askıdan indirilmesi.....	32
Arıza durumunda ne yapmalı?	32
Fırın lambasının değiştirilmesi.....	33
Müşteri Hizmetleri	33
E numarası ve FD numarası.....	33
Enerji ve çevre için öneriler	36
Enerji tasarrufu.....	36
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi.....	36
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	36
Kullanım önerileri	37
Pişirme.....	37
Kızartma ve ızgara.....	38
Kendi mutfağımızda sizin için test ettik.....	39

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 cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

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

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

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

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

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.

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.

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.

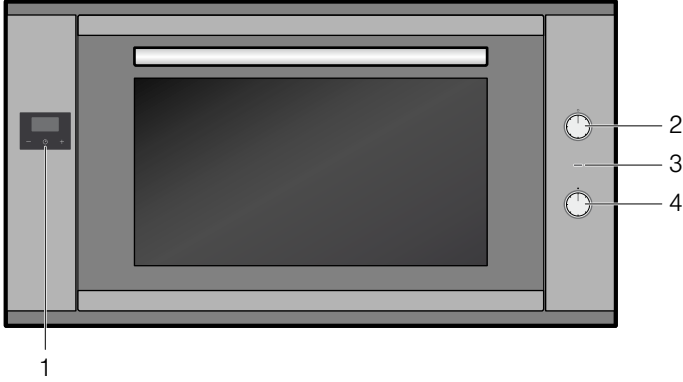
Hasar nedenleri

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 ayarlanmıyorsa 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 universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni cihazınız

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Kumanda paneli, fırın, ısıtma türleri ve aksesuarlar hakkında bilgi alacaksınız.



Açıklama

- 1 Elektronik saat
- 2 Fonksiyon seçme düğmesi
- 3 Gösterge lambası
- 4 Sıcaklık seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

Konum	Kullanımı
o Sıfır konumu	Fırın kapalı.
☐ Üstten/alttan ısıtma	Pastalar, sufleler ve yağsız kızartmalar için. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
☉ Sıcak hava	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
☉ Eko-Sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır. Bu ısıtma türünde fırın aydınlatması kapalı kalır.
☉ Hava dolaşımı	Pasta, kek ve dondurulmamış pizzalar için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Fan, ısı elemanlarındaki ısıyı eşit biçimde pişirme alanına dağıtır.
☉ Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turtta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
☉ Dolaşımli hava ızgarası	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☉ Büyük yüzeyli ızgara	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.

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

Konum	Kullanımı
☐ Küçük yüzeyli ızgara	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐ Alttan ısıtma	Yemeklerin sonradan ısıtılması için. Isı sadece alttan gelir.
☉ Aydınlatma	Fırın aydınlatması açılır.

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

Bilgi: Isıtma türünü ayarladığınızda, pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Bilgi: "Eko-Sıcak hava" ısıtma türünde fırın aydınlatması kapalı kalır.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın ısıtmıyor.
50-250 Sıcaklık aralığı	°C olarak pişirme alanındaki sıcaklık.

Fırın ısındığında gösterge lambası yanar. Isıtmaya ara verildiğinde gösterge söner.

Elektronik saat

Elektronik saat ile fırınınızı kumanda edebilirsiniz. Örneğin fırının açılmasını istediğiniz zamanı veya otomatik zamanlayıcı ile pişirmenin sona ermesini istediğiniz zamanı ayarlayabilirsiniz. Elektronik saat zamanlayıcı olarak da kullanılabilir.

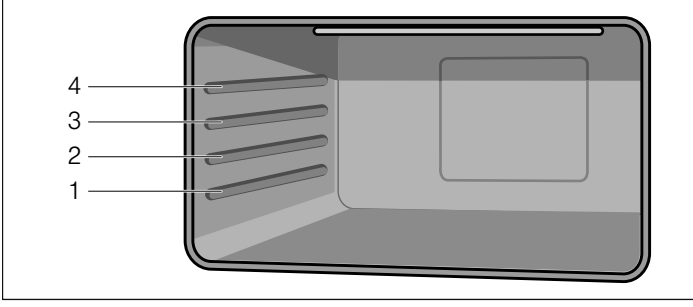


Elektronik saat fonksiyon tuşları

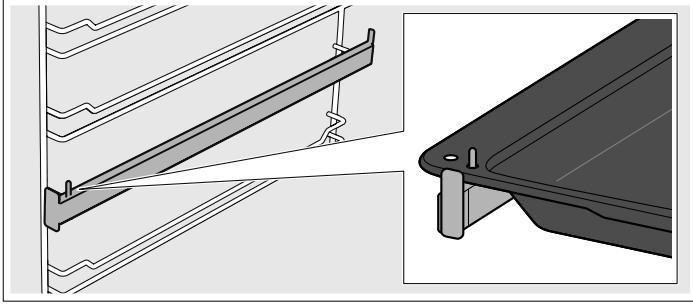
Sembol	Anlamı	Kullanımı
🕒	Elektronik saat	Sürenin veya saatin ayarlanması
-	Eksi	Sürenin veya saatin azaltılması
+	Artı	Sürenin veya saatin artırılması

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde pişirme alanına sürülebilir. Aksesuarın kapak camına temas etmemesi için daima dayanak noktasına kadar itiniz. Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.




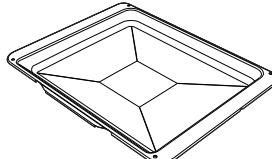
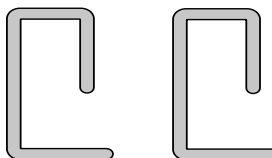
Çekme rayları ile aksesuarı tamamen dışarı çekebilirsiniz.



Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

Aksesuar	Açıklama
	Pişirme ve kızartma ızgarası Kapur, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
	Emaye fırın tepsisi Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Ayrıca bir yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.
	Emniyet pimleri Menteşeleri kilitlemek için.


İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

Cihazın ambalajını çıkarınız ve uygun şekilde imha ediniz.

Saatin ayarlanması

Cihaz elektriğe bağlandıktan veya elektrik kesintisinden sonra göstergede sembolü ve üç sıfır ve "A" sembolü yanıp söner.

1. Göstergedeki nokta yanıp sönüncüye kadar  tuşuna basınız.
2. "+" ve "-" tuşları ile güncel saati ayarlayınız.
7 saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer.

Bilgi: Ayarlanan saati değiştirmek için, göstergedeki nokta yanıp sönüncüye kadar "+" ve "-" tuşlarına basınız. Daha sonra "+" ve "-" tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Fırının ısıtılması

Fırının önceden temizlenmesi

1. Aksesuarları ve asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız.
2. Örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından tamamen temizleyiniz.
3. Bazı parçalar çizilmeye karşı koruma filmiyle kaplanmıştır. Bu koruma filmlerini çıkarınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, ıslak bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesini Üst/Alt ısıtma çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini maksimum sıcaklığa getiriniz.
3. 40 dakika sonra fırını kapatınız.

Fırının yeniden temizlenmesi

1. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.
2. Asma ızgarayı monte ediniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı kullanmadan önce deterjanlı ılık su ve bulaşık bezi kullanarak iyice temizleyiniz.

Fırının kullanılması

İçeri gömülebilir kumanda elemanları

Fonksiyon seçme düğmesi ve sıcaklık ayar düğmesi içeri gömülebilir. İçeri sokmak ve dışarı çıkarmak için ilgili kumanda elemanına basınız.

Fırının açılması

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

Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma türünü, sıcaklığı veya ızgara kademesini her zaman ilgili seçme düğmesiyle değiştirebilirsiniz.

Isıtma

Pişirme alanını mümkün olan en hızlı biçimde ısıtmak için "Hava dolaşımı" ısıtma türünü kullanınız. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında (gösterge lambası söner) istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.

Elektronik saatin kullanılması

Göstergede saat ve kalan sürenin yanı sıra aşağıdaki semboller de gösterilebilir:

Sembol	Anlamı
•	Saat ve dakika göstergeleri arasında nokta. Saat ayarlanabilir olduğunda yanıp söner.
⏰	Zamanlayıcı Zamanlayıcının çalışma durumunu gösterir.
A	Otomatik mod Otomatik modun çalışma durumunu gösterir.
🔥	Çalışmaya hazır olma Bu işaret gösterilirse fırın çalışmaya hazırdır.

Saatin ayarlanması

Cihaz elektriğe bağlandıktan veya elektrik kesintisinden sonra göstergede sembolü ve üç sıfır ve "A" sembolü yanıp söner.

1. Göstergedeki nokta yanıp sönmeye kadar ⏰ tuşuna basınız.

2. "+" ve "-" tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

7 saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer.

Bilgi: Ayarlanan saati değiştirmek için, göstergedeki nokta yanıp sönmeye kadar "+" ve "-" tuşlarına basınız. Daha sonra "+" ve "-" tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcının fırın fonksiyonları üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcının süresi 1 dakika ile 23 saat 59 dakika arasında ayarlanabilir.

1. ⏰ sembolü göstergede yanıp sönmeye başlayana ve 3 sıfır gösterilene kadar ⏰ tuşuna basınız.

2. "+" ve "-" tuşları ile istediğiniz zamanı ayarlayınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Bilgiler

- Kalan süreyi değiştirmek için, göstergede ⏰ sembolü yanıp sönmeye kadar ⏰ tuşuna basınız. Daha sonra "+" ve "-" tuşlarıyla kalan süreyi değiştiriniz.
- Ayarı silmek için, göstergede sembol yanıp sönmeye kadar ⏰ tuşuna basınız. Daha sonra "+" ve "-" tuşlarına aynı anda basınız.

Sinyal sesinin kapatılması

⏰ sembolü kaybolana kadar "⏰" tuşuna basınız.

Yedi dakika sonra ses otomatik olarak kapanır.

Sinyal sesinin değiştirilmesi

3 farklı sinyal sesi kullanılabilir.

1. "+" ve "-" tuşlarına aynı anda basınız.

2. ⏰ tuşuna basınız.

Gösterge alanında güncel sinyal sesi görüntülenir, örn. "ses 1".

3. Başka bir sinyal sesi seçmek için "-" tuşuna basınız.

Otomatik zamanlayıcının ayarlanması

Elektronik saat aracılığıyla fırını otomatik olarak kapatabilir veya açabilirsiniz.

Otomatik kapatma

1. ⏰ sembolü göstergede yanıp sönmeye başlayana ve 3 sıfır gösterilene kadar ⏰ tuşuna basınız.

2. ⏰ fonksiyon tuşuna bir daha basarak gösterge ekranında "dur" ve "0.00" dönüşümlü olarak gösterilmesini ve "A" sembolünün yanıp sönmelerini sağlayınız.

3. + ve - tuşlarıyla çalışma süresini ayarlayınız.

Çalışma süresi 1 dakika ile 10 saat arasında ayarlanabilir.

4. İstediğiniz ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

Fırın çalışmaya başlar ve gösterge alanında A sembolü ve güncel saat görünür.

Çalışma süresi sona erdi

Bir sinyal duyulur, gösterge alanında 🔥 sembolü kaybolur ve A sembolü yanıp söner.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ve sıcaklık ayar düğmesini kapatınız.

2. 🔥 sembolü görünene kadar ⏰ tuşuna basınız.

Fırın yeniden manuel moda geçer.

Otomatik açma ve kapatma

Pişirme veya kızartma işlemi, ayarlanan bir süre için tarafınızdan belirlenen daha sonraki bir zamanda başlar.

1. ⏰ sembolü göstergede yanıp sönmeye başlayana ve 3 sıfır gösterilene kadar ⏰ tuşuna basınız.

2. ⏰ fonksiyon tuşuna bir daha basarak gösterge ekranında "dur" ve "0.00" dönüşümlü olarak gösterilmesini ve "A" sembolünün yanıp sönmelerini sağlayınız.

Güncel saat örneğin 17:30'dur.


3. + ve - tuşlarıyla çalışma süresini ayarlayınız (örneğin 1 saat).

Çalışma süresi 1 dakika ile 10 saat arasında ayarlanabilir.


4. ⏰ fonksiyon tuşuna bir daha basarak gösterge alanında "End" ve kapanma zamanının "18:30" (güncel saat artı ayarlanan çalışma süresi) dönüşümlü olarak yanıp sönmelerini sağlayınız.



5. + ve - tuşlarıyla kapanma zamanını ayarlayınız (örneğin 19:30).

Kapanma zamanı en fazla 23 saat ve 59 dakika olarak ayarlanabilir.

6. İstedığınız ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
Gösterge alanında  sembolü kaybolur.
Fırın bu örnekte 18:30'da çalışmaya başlar ve 19:30'da kapanır.

Çalışma süresi sona erdi



Bir sinyal duyulur, gösterge alanında  sembolü kaybolur ve **A** sembolü yanıp söner.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ve sıcaklık ayar düğmesini kapatınız.
2.  sembolü görünene kadar  tuşuna basınız.
Fırın yeniden manüel moda geçer.

Ayarlanan değerlerin gösterilmesi ve değiştirilmesi





Elektronik saatin çeşitli çalışma türlerindeki kalan süre ve ayarlanan değerler her zaman gösterge alanında görülebilir ve değiştirilebilir.

Zamanlayıcı kalan süresinin gösterilmesi

Göstergedeki  sembolü yanıp sönene kadar  tuşuna basınız.

Göstergede kalan süre gösterilir ve bu süre "+" ve "-" tuşları kullanılarak değiştirilebilir.

Çalışma süresinin ve kapanma zamanının gösterilmesi ve değiştirilmesi.

1. Gösterge alanındaki  sembolü yanıp sönene kadar  tuşuna basınız.
2.  tuşuna bir daha basarak gösterge ekranında "**dur**" ve kalan çalışma süresinin dönüşümlü olarak gösterilmesini ve "**A**" sembolünün yanıp sönmelerini sağlayınız.
+ ve - tuşlarıyla çalışma süresini ayarlayabilirsiniz. "+" ve "-" tuşlarına aynı anda basarsanız zaman devresi otomatik olarak kapatılır.
3.  tuşuna bir daha basarak gösterge alanında "**End**" ve ayarlanan kapanma zamanının dönüşümlü olarak yanıp sönmelerini sağlayınız.
"+" ve "-" tuşlarıyla kapanma zamanını ayarlayabilirsiniz. "+" ve "-" tuşlarına aynı anda basarsanız zaman devresi otomatik olarak kapatılır.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırının uzun süre işlevselliğini korur. Fırının bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

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.

Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddelerinin kullanılması nedeniyle hasar görmesini önlemek için aşağıdakilere dikkat ediniz.

Aşağıdakileri kullanmayınız

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri kullanmayınız
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizleme maddeleri
Cihazın dışı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka olarak sürünüz.
Alüminyum ve plastik	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Emaye yüzeyler (düz düzey)	Temizliğin daha kolay yapılabilmesi için pişirme alanı aydınlatmasını açabilir ve gerekirse cihazın kapağını çıkartabilirsiniz. Piyasada mevcut olan yıkama maddeleri veya sirkeli su ile ıslatılmış yumuşak, nemli bir bez veya güderi ile silinmeli; temiz bir bez ile kurulmalıdır. Yanmış artıkların nemli bir bez ve yıkama maddesi ile temizleyiniz. Ciddi kirlenmeler için jel biçiminde fırın temizleyicilerinin kullanılmasını tavsiye ederiz. Bunlar hedefe yönelik sürülebilirler. Temizlikten sonra pişirme alanı kurumaya için açık bırakılmalıdır.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler (sert yüzey)	Bu bölümdeki uyarıları dikkate alın: Kendi kendini temizleyen yüzeyler
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Bölge	Temizleme maddeleri
Conta Çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Katalitik pişirme alanı kaplaması

Katalitik pişirme alanı kaplamaları kendi kendini temizleyen emaye ile kaplanmıştır.

Fırın çalışırken bu yüzeyler kendi kendini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Yan duvarlar katalitik kaplıdır. Bu yüzeyleri asla fırın temizleyici ile temizlemeyiniz. Emayedeki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

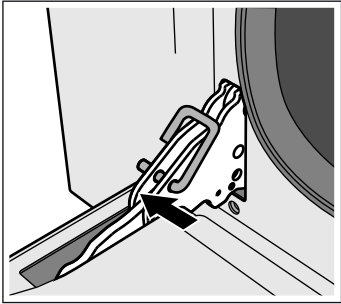
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Kapak camlarının sökülmesi

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz.

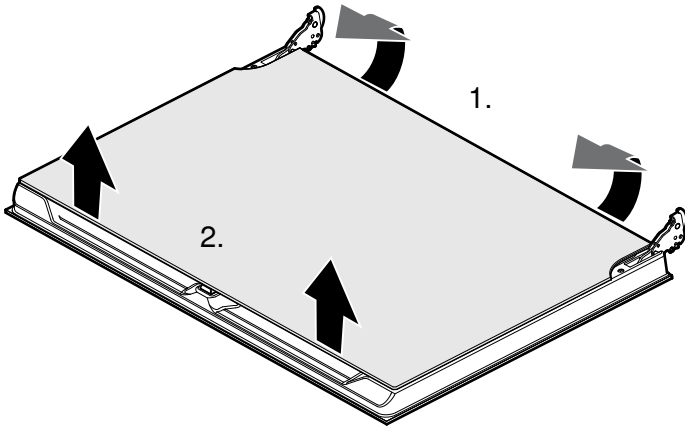
Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.



3. İç camın alt tarafını hafifçe kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (1) çıkmasını sağlayınız.
4. İç camın üst tarafını dikkatlice kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (2) çıkmasını sağlayınız.

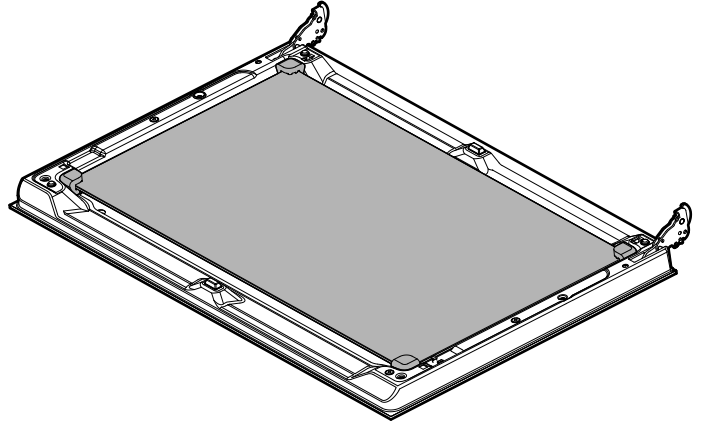
Dikkat!

İç camın kaldırılması sırasında orta cam iç cama yapışık kalabilir. Orta camın aşağı düşmeyeceğinden emin olunuz.

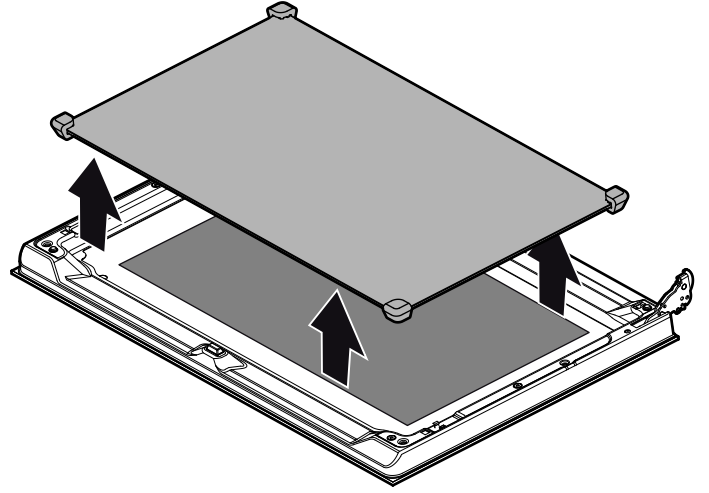


5. İç camı çıkarınız.

6. Orta camı çıkarınız.



Bilgi: Orta cam tutucu pimlerle sabitlenmemiştir, bunun yerine lastik yataklarla pozisyonunda tutulmaktadır.



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapak camlarının takılması

1. Orta camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgi: Camın yerine doğru oturmasına dikkat ediniz. Tüm lastik yataklar dış cama düz biçimde yerleşmelidir.

2. İç camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgi: Dört sabitleme piminin tümünü öngörülen tutuculara oturtunuz.

3. Emniyet pimlerini çıkartınız ve fırın kapağını kapatınız.

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

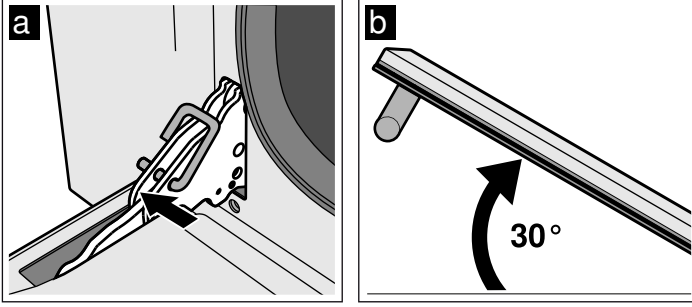
Çok kirlenmiş olması durumunda fırın kapağının daha iyi temizlenmek için çıkarılması gerekebilir. Normal kirler için bu gerekli değildir.

Cihaz kapağının sökülmesi

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz. (a).

Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.

3. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz ve yaklaşık 30° kapatınız (b).



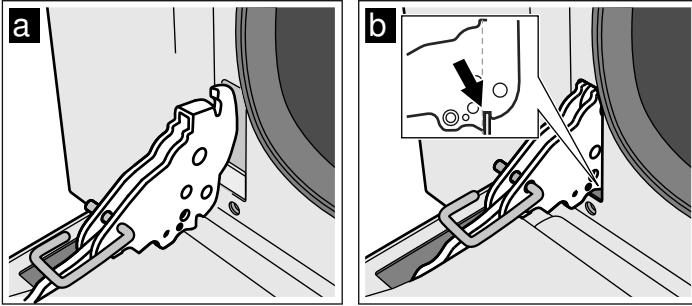
4. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.

Bilgi: Fırın kapağını tamamen kapatmayınız. Menteşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

Cihaz kapağının takılması

1. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz.
2. Menteşeleri, fırının aralıklarına itiniz. (a).

Bilgi: Menteşelerin altındaki çentik fırın çerçevesine oturmalıdır (b).



3. Kapıyı aşağı doğru indiriniz.

4. Emniyet pimlerini çıkarınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapağı yanlışlıkla düşerse veya bir menteşe yerinden oynarsa, menteşeyi almaya çalışmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

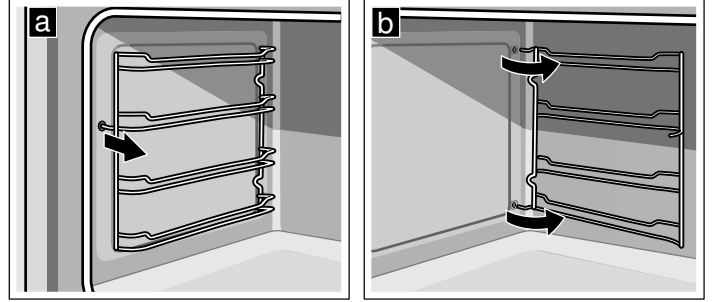
Asma ızgaranın asılması ve askıdan indirilmesi

Asma ızgaraları daha iyi temizlemek için askıdan çıkabilirsiniz.

Asma ızgaranın askıdan çıkarılması

Asma ızgara pişirme alanında yan duvarlardaki üç noktaya sabitlenmiştir.

1. Ön taraftaki asma ızgarayı tutarak pişirme alanının ortasına çekiniz.
Asma ızgaranın ön kancası delikten ayrılır.
2. Asma ızgarayı tekrar katlayarak kapatınız ve yan duvarın arka deliklerinden çekiniz.
3. Katalitik pişirme alanı kaplamasını sabitleyiniz.
4. Asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız.



Asma ızgaranın asılması

1. Katalitik pişirme alanı kaplamasını sabitleyiniz.
2. Asma ızgara kancasını yan duvarın arka deliklerine yerleştiriniz.
3. Asma ızgaranın ön kancasını deliğe bastırınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok basit nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalıdır.	Sigorta kutusuna bakıp fırın sigortasında arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Fırın kapatılmıyor.	Elektronik arızalı.	Sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Saat göstergesi yanıp söner.	Elektrik kesintisi	Saati tekrar ayarlayınız.

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
Fırın sıcak değil.	Sigorta arızalıdır.	Sigortayı kontrol ediniz veya değiştiriniz.
	Fonksiyon seçme düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon seçme tuşunu ayarlayınız.
Kapak camı kırılmış.		Cihazı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Emaye yüzeylerde meyve suyu veya protein lekeleri.	Nemli pastalar veya sulu pastalar.	Emayede zararsız değişimler olur, giderilemez.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Cihazınız düzgün onarılmadıysa sizin için ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Fırın lambasının değiştirilmesi

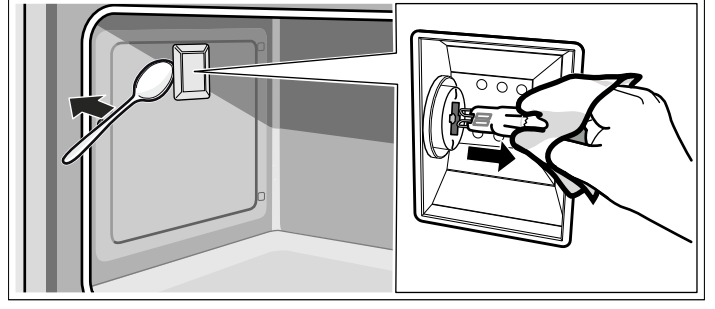
Fırın lambası devre dışı kaldığında değiştirilmesi gerekir. Sıcağa dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E-Numarasını ve FD-Numarasını bildirin. Farklı lamba kullanmayınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

1. Pişirme alanını soğutunuz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini pişirme alanının içine seriniz.
4. Asma ızgarayı çıkarınız.
5. Cam kapağı çıkarınız. Bunun için cam kapağı elinizle önden açınız. Eğer cam kapak zor çıkarılıyorsa, bir kaşık yardımıyla yapınız.

6. Fırın lambasını çıkarınız.



7. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız:

Gerilim: 230 V;

Güç: 40W;

Sürüm: G9;

Sıcaklık direnci: 300 °C

8. Fırın lambasının cam kapağını tekrar takınız.

9. Asma ızgarayı monte ediniz.

10. Mutfak bezini tekrar dışarı çıkarınız.

11. Sigortayı tekrar devreye alınız.

12. Fırın aydınlatmasının yeniden çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) belirtiniz. Bu numaraları içeren tip plakasını fırın kapağı açıkken pişirme alanının alt tarafında görebilirsiniz. Gerekli olduğunda kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda servis teknisyeni ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

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

Değerli Müşterimiz,

Siemens Çağrı Yönetim Merkezi **444 66 88** no'lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz:

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda **444 66 88** no'lu Siemens Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden) Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.
3. Hizmet için gelen Siemens Yetkili Servis teknisyenine "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.
Siemens Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.siemens-home.com adresindeki "iletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da **0216-528 91 88** no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultah Mehmet Mah. Balkan Caddesi. No51 34771
Ümraniye-İSTANBUL



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZASI VE KAŞESİ :

MAMÜLÜN

CİNSİ : FIRIN

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

KULLANIM SÜRESİ : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

TARİH/İMZA/KAŞE

FIRIN
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Siemens için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası : 85225

Belge Onay Tarihi : 18.06.2010

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No. 51 34771 Ümraniye - İstanbul
Tel : 0216 528 90 00
Faks : 0216 528 91 88
Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

Üretici Firma
BSH Bosch und Siemens
Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 D-81739
München-Almanya
Tel : +49 (89) 45 90 01
Faks : +49 (89) 45 90 21 28

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Ancak tarif belirtilmişse fırını ısıtınız.
- Koyu, siyah boyalı veya emaye kek kalıpları kullanınız. Bunlar ısıyı daha iyi çeker.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden çok pastayı arka arkaya pişirmeniz en iyisidir. Fırın hala sıcaktır. Böylece ilgili 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.

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.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, ö rn. patates çipsi, 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	Maks. 200 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 180 °C sıcak hava ile.
Kurabiye	Maks. 190 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 170 °C sıcak hava ile. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit şekilde ve tek kat olarak tepsiye dizilmelidir. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz

Kullanım önerileri

Burada kaba ve hazırlamaya yönelik önerilerden bir seçim yapabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkarınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pişirme ile ilgili öneriler

Kuru pastanın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz.	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dik-katle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekte bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyör ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor)	Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz. Tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli kekin alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	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 kapağın üstünden çıkar. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Pişirme

Kek kalıpları

- Özellikle açık renkli kek kalıplarını ve tepsilerini kullanınız.
- Kek kalıplarını daima pişirme ve kızartma ızgaralarının ortasına yerleştiriniz.

Kızartma ve ızgara

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Büyük boyutlu kızartmalar için emaye fırın tepsi de uygundur.

Kızartmaya ilişkin öneriler

- Daha düşük bir sıcaklık, kekin daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.
- Büyüklüğüne göre yağsız ete 2 - 3 yemek kaşığı, buğulanıp kızartılan ete 8 - 10 yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.
- Yağın akabilmesi için ördek veya kazda kanatların altındaki deriyi deliniz.
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.
- Kızartma hazır olduktan sonra kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Böylece et suyu daha iyi yayılır.
- Büyük et parçalarının kızartılması sırasında yoğun buhar oluşumu ve fırın kapağında buğulanma olabilir. Bu normal bir durumdur ve cihazın işlevleri üzerinde bir etkisi yoktur. Kızartma işleminden sonra bir bezle fırın kapağını ve camı siliniz.
- Eğer tel ızgara üzerinde kızartma yapıyorsanız yağın toplanması için ilave olarak 1. yerleştirme seviyesine emaye bir tepsi yerleştiriniz.

Kızartmaya ilişkin öneriler

Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını nasıl anlarsınız.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız". Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa, pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve 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.

Izgaraya ilişkin öneriler

- Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Etler en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.
- Izgaralık malzemeyi tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Emaye fırın tepsisine biraz su koyunuz ve yağın toplanması için fırını aşağıda belirtilen yerleştirme seviyesine itiniz. Pişirme alanının zeminine asla yerleştirmeyiniz.
- Tel ızgaranın üzerine yerleştirmeden önce ızgaralık malzemeyi biraz yağa bulayınız.
- İnce ızgaralık malzemeleri pişme süresinin yarısından sonra ve kalın ızgaralık malzemeleri de pişme süresi boyunca birkaç kez çeviriniz. Bu esnada bir maşa kullanınız, böylece ızgaralık malzeme delinmez ve örneğin etin suyu kalır.
- Koyun ve siğir eti gibi koyu renkli etler domuz ve dana eti gibi açık renkli etlerden daha hızlı ve iyi kızarır.

Kendi mutfağımızda sizin için test ettik

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün, sıcaklığın ve yerleştirme yüksekliğinin uygun olduğunu göstereceğiz.

Bilgiler

- Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

Tüm bilgiler önceden ısıtılmış bir fırını referans alır.

Yemek	Ağırlık (kg)	Yerleştirme	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Lazanya	3-4	1		200-230	50-60
Makarna suflesi	2	1		220-230	40-45
Dana kızartması	1,5	2		180-190	70-80
Domuz kalçası	1	2		180-190	50-60
Tavşan kızartması	1,5	2		180-190	70-80
Izgara piliç	1	2		180-190	50-60
Izgara piliç	2	2		180-190	80-90
Domuz sucuğu	1	3		Maks	7-9 ilk taraf 5-6 ikinci taraf
Domuz pirzolası	2	4		Maks	12-15 ilk taraf 5-7 ikinci taraf
Taze balık	1,5	2		160-170	50-60
Taze pizza	3	1		Maks	9-11
Ekmek	2	2		190-200	40-50
Bisküvili kek	1	2		150-160	50-60
Marmelatlı turta	1	2		160-170	40-50
Kek	1	2		160-170	25-30

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9000992904 914775720 950101