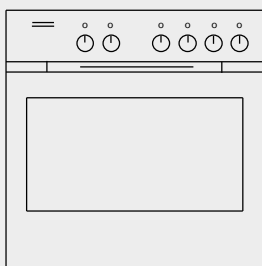




## HBN 43 W 3.0



GB Instructions for Use	3
RU Руководство по эксплуатации	38
TR Kullanma kılavuzu	75



Household Appliances

# BOSCH

# Table of contents

<b>Important information</b> .....	<b>5</b>
Before installation .....	5
Safety information .....	6
Reasons for damage .....	6
<b>Your new cooker</b> .....	<b>7</b>
The control panel .....	7
Function selector .....	8
Temperature selector .....	8
Control buttons and display panel .....	9
Push-in control knobs .....	9
Types of heating .....	9
Oven and shelving accessories .....	11
Cooling fan .....	12
<b>Before using for the first time</b> .....	<b>12</b>
Heating up the oven .....	13
Pre-cleaning the accessories .....	13
<b>Setting the oven</b> .....	<b>13</b>
Setting procedure .....	14
If the oven is to switch off automatically .....	14
If the oven is to switch on and off automatically . . . .	15
<b>Time</b> .....	<b>16</b>
Setting procedure .....	16
<b>Timer</b> .....	<b>17</b>
Setting procedure .....	17
<b>Basic settings</b> .....	<b>18</b>
Changing the basic settings .....	19
<b>Childproof lock</b> .....	<b>20</b>

## Table of contents

<b>Care and cleaning</b> .....	<b>21</b>
Oven exterior .....	21
Oven .....	21
Cleaning function .....	23
Cleaning the glass panels .....	24
Cleaning the rails .....	25
Seal .....	25
Accessories .....	25
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>26</b>
Replacing the oven light .....	26
<b>After-sales service</b> .....	<b>27</b>
<b>Packaging and old appliances</b> .....	<b>28</b>
<b>Tables and tips</b> .....	<b>28</b>
Cakes and pastries .....	28
Baking tips .....	30
Meat, poultry, fish, bakes, toast .....	31
Tips for roasting and grilling .....	32
Defrosting .....	33
Drying .....	34
Energy saving tips .....	35
<b>Acrylamide in food</b> .....	<b>35</b>
What can you do? .....	36
<b>Test dishes</b> .....	<b>37</b>

---

# Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly. The manufacturer does not accept any responsibility if the instruction manual is not followed.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

---

## Before installation

### Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

### Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance.

Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare

The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

---

## Safety information

### Hot oven



This appliance is intended for domestic use only.  
Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.  
Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning.  
Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt.  
There is a risk of short-circuiting.

### Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by us.

In case of malfunction, disconnect the appliance from the mains.

Call the after-sales service.

---

## Reasons for damage

### Baking sheet or aluminium foil on the oven floor

Do not place baking sheets on the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil.

This causes heat to accumulate. Baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

### Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.

### Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

### Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

### Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

### Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

---

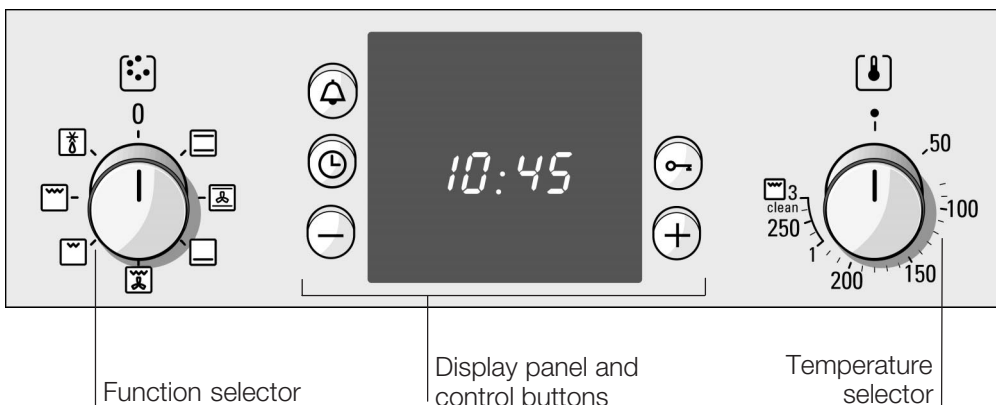
## Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

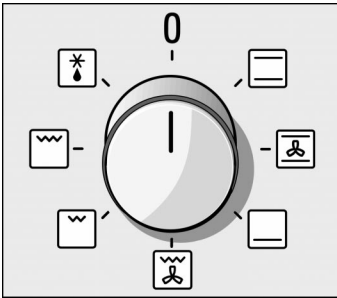
---

### The control panel

Details vary according to the appliance model.



## Function selector



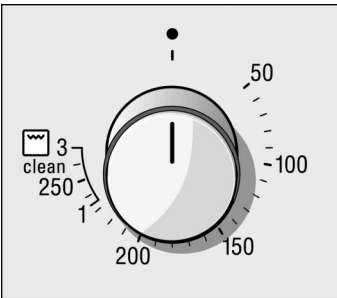
Use the function selector to select the type of heating for the oven.

### Settings

	Conventional heat
	Hot air
	Bottom heating
	Hot air grilling
	Radiant grill - small area
	Radiant grill - large area
	Defrosting

When you select a function, the oven light switches on.

## Temperature selector



Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

### Temperature

50 - 270	Temperature range in °C
----------	-------------------------

### Grill



1	Low grill
2 = 250	Medium grill
3	High grill
clean	Cleaning function

### Grill settings

You can select a grill setting on the radiant grill using the temperature selector.

## Control buttons and display panel



Minus button -	Use this button to reduce the values set.
Plus button +	Use this button to increase the values set.
Clock button ⌚	Use this button to set the time of day, the cooking time I→I and the completion time I→I.
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off.
Timer button 	Use this button to set the timer.

The values set can be seen in the display panel.

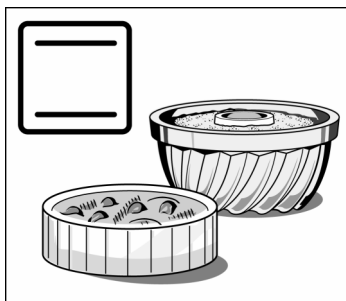
## Push-in control knobs

The control knobs can be pushed in. Simply press the control knob to release or lock it.

The function selector can be turned clockwise or anticlockwise, whereas the temperature selector can only be turned clockwise.

## Types of heating

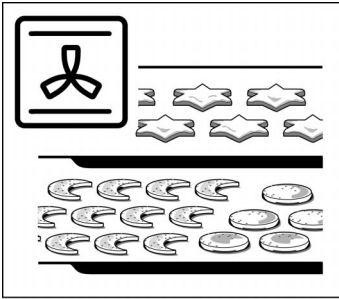
Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.



### Top/bottom heating

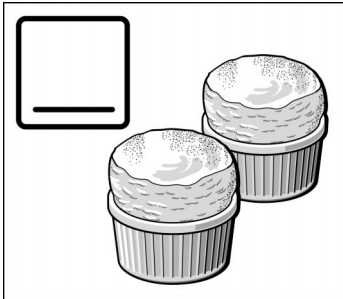
This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top/bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.





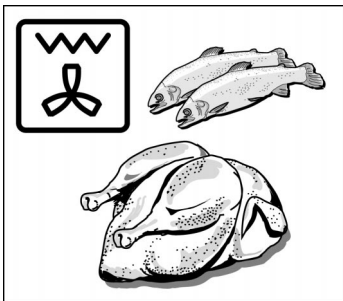
### Hot air

A cooling fan in the oven's back wall distributes the heat in a uniform manner throughout the oven. Using hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. The required oven temperatures are lower than those for top/bottom heating. Hot air is ideal for drying food.



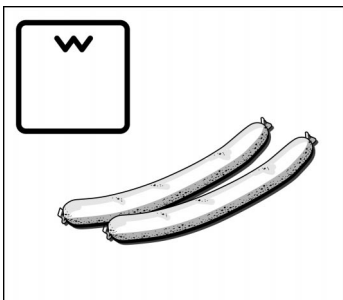
### Bottom heating

You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also suitable for making jam and marmelade.



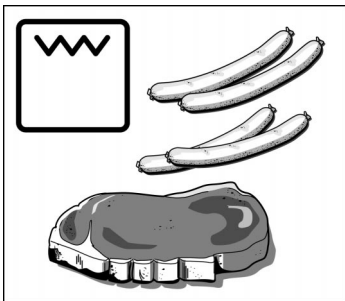
### Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



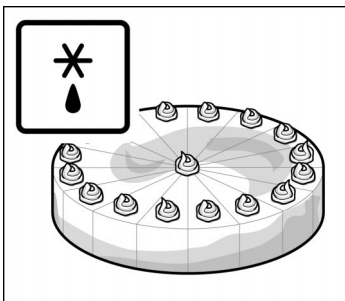
### Radiant grill - small area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



### Radiant grill – large area

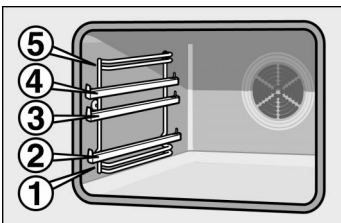
The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



### Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food. Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

## Oven and shelving accessories

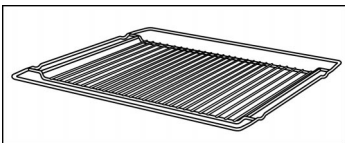


The shelf can be inserted at 5 different heights in the oven.

The ledges at heights 2, 3 and 4 allow you to pull the shelf out further without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

### Accessories

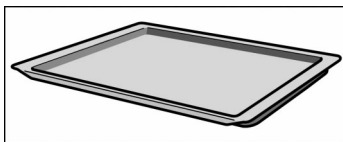
Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops.



### Wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

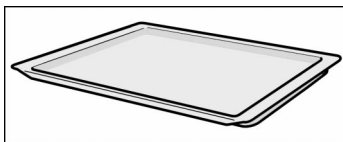
Insert the wire rack curving downwards .



### Enamel baking tray

For moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire grill.

Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.



### Aluminium tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.

---

## Cooling fan


The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door.


---

# Before using for the first time



This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the “Important information” section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

**If the  symbol and three zeros are flashing in the display**

Set the time.

1. Press the  clock button.  
12:00 appears and the  clock symbol flashes.
2. Set the time using the + or – button.


The time selected is adopted after a few seconds. The cooker is now ready for use.

---

## Heating up the oven

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

### Method

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

---

## Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

---

## Setting the oven

You have various options for setting the oven.

### Switching off the oven manually

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

### The oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.

### The oven switches on and off automatically

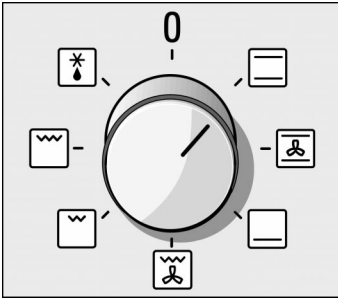
You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

### Tables and tips

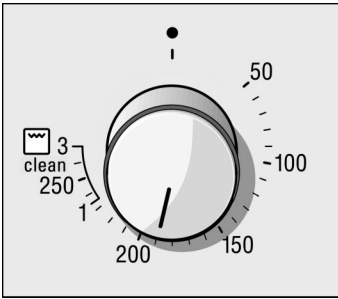
The correct settings for many dishes can be found in the Tables and tips section.

## Setting procedure

Example: Top/bottom heating , 190 °C



1. Select the desired type of heating using the function selector.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

When the meal is ready

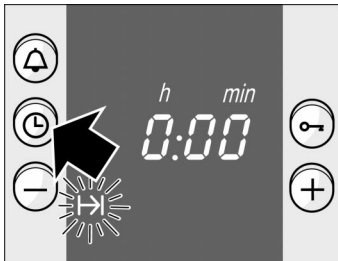
Switch off the function selector.

Changing the setting



You may change the temperature or grill setting at any time.

## If the oven is to switch off automatically

Example: Cooking time of 45 minutes



Perform the settings as described in items 1 and 2. Set the cooking time (duration) for your meal.

3. Press the  clock button.  
The cooking time symbol  will flash.



**The cooking time has elapsed**

**Changing the setting**

**Cancelling the setting**

**Setting the cooking time when the clock time is hidden**

4. Set the cooking time using the + or – button.  
+ button default value = 30 minutes.  
– button default value = 10 minutes.

The oven switches on after a few seconds.  
The I→I symbol lights up in the display.

A signal sounds. The oven switches off.  
Press the ⏸ button twice and switch off the function selector.

Press the ⏸ clock button. Change the cooking time using the + or – button.

Press the ⏸ clock button. Press the – button until the display is at zero. Switch off the function selector.

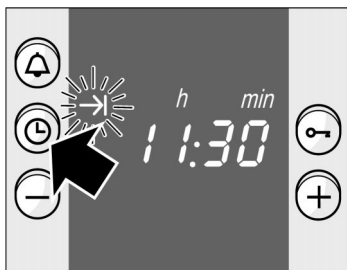
Press the ⏸ clock button twice and perform the setting as described in item 4.

## If the oven is to switch on and off automatically

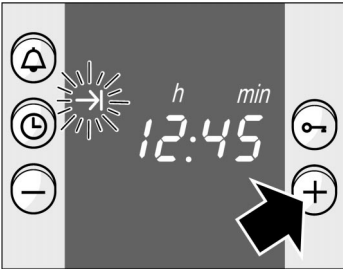
Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Perform the settings as described in items 1 to 4. The oven starts.



5. Press the ⏸ clock button until the →I symbol flashes.  
In the display you will see the time when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The display will show the end time until the oven switches on.

**The cooking time has elapsed**

**Note**

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the Basic settings section for more details.

---

## Time

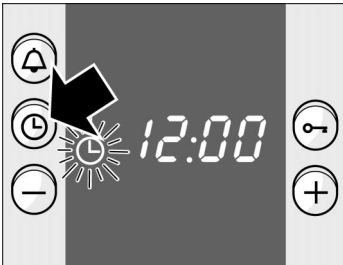
When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the time.

The function selector must be switched off.

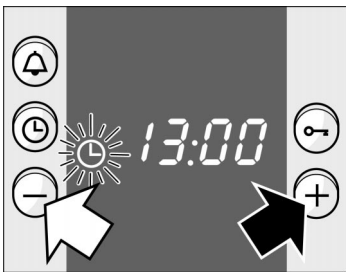
---

## Setting procedure

Example: 13:00



1. Press the ⌚ clock button.  
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.



2. Set the time using the + or – button.

The time selected is adopted after a few seconds.

**Changing the time e.g. from summer to winter time**

**Hiding the time**

Press the ⌚ clock button twice and change the time with the + or – button.

You can hide the time. It will then only be visible when you are performing settings.

To do this, you must change the basic setting. See the “Basic settings” section.

---

## Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

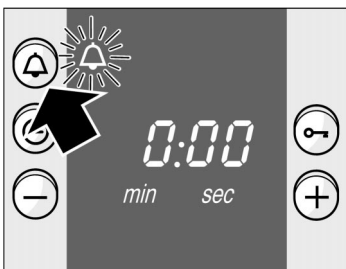
The timer has a special signal. This means that you can tell whether the set timer period has elapsed or the cooking time is complete.

You can also set the timer if the childproof lock is active.

---

### Setting procedure

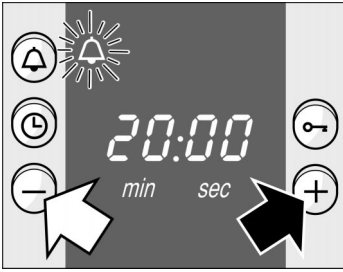
Example: 20 minutes



1. Press the ⌚ timer button.

The ⌚ symbol will flash.





2. Set the timer period using the + or – button.  
 + button default value = 10 minutes.  
 – button default value = 5 minutes.

The timer starts after a few seconds. The 🔔 symbol lights up in the display. The time counts down visibly.

### The time has elapsed

A signal sounds. Press the 🔔 timer button. The timer display 🔔 will go out.

### Changing the timer period

Press the 🔔 timer button. Change the time using the + or – button.

### Cancelling the setting

Press the 🔔 timer button. Press the – button until the display is at zero.

### The timer and cooking time count down simultaneously

The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display.

To call up the remaining cooking time I→I, end time I→I or time ⌚: Press the ⌚ clock button until the symbol in question flashes.

The value called up will then appear in the display for a few seconds.

## Basic settings

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for time, the signal duration and the reset time for a setting.

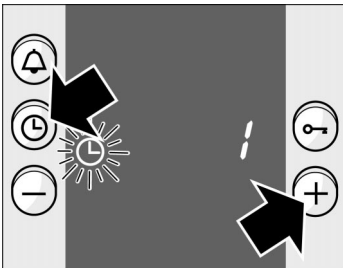
Basic setting	Function	Change to
Time ⌚ I = Time in the foreground	Time display	Time I = Time hidden

Basic setting	Function	Change to
Signal duration $\triangle$ $\mathbb{2}$ = approx. 2 mins.	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration $f$ = approx. 10 seconds $\mathbb{3}$ = approx. 5 mins.
Reset time $\rightarrow$ $\mathbb{2}$ = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time $f$ = short $\mathbb{3}$ = long

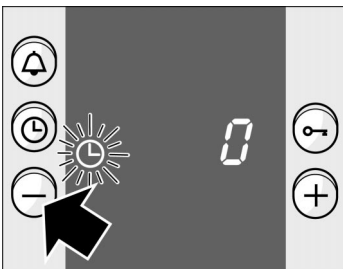
## Changing the basic settings

Example: Hiding the time

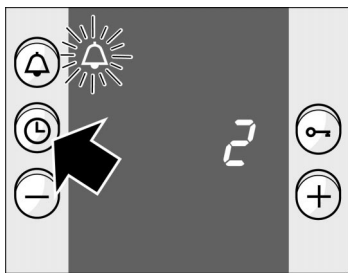
There must be no program set.



1. Press the  $\odot$  clock button and the + button at the same time until a  $f$  appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.



2. Change the basic setting using the + or – button.



**3.** Confirm with the ⌚ clock button.

A 2 will appear in the display for the basic setting for the signal duration.

Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the ⌚ clock button. You can now change the reset time. To finish press the ⌚ clock button.

**You do not wish to change all the basic settings**

If you do not wish to change a basic setting, press the ⌚ clock button. The next basic setting will appear.

**Correcting settings**



You may change your settings again at any time.

---

## Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on accidentally.

**Locking the oven**

Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

**Unlocking**

Press the  key button until the  goes out.

**Notes**

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

The childproof lock setting will be lost if there is a power cut.

---

# Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

---

## Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water. Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

### Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks. Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

---

## Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces.

### For ease of cleaning

you can switch on the oven light and detach the oven door.

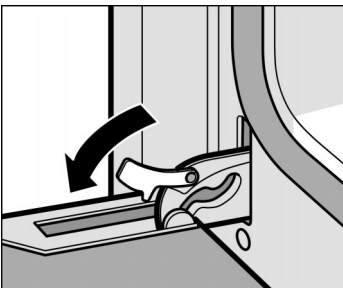
### Switching on the oven light

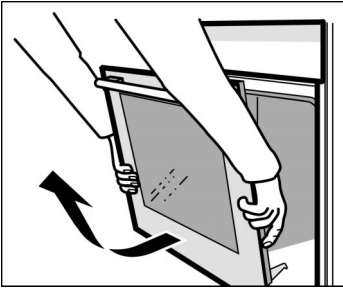
Set the function selector to .

### Detaching the oven door

The oven door can be easily detached.

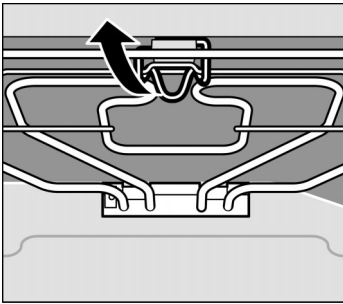
1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.





3. Half-close the oven door.  
With both hands, grip the bottom of the door on the left and right-hand sides.  
Close the door a little more and pull it out.  
After cleaning, re-install the oven door, following the instructions in reverse order.

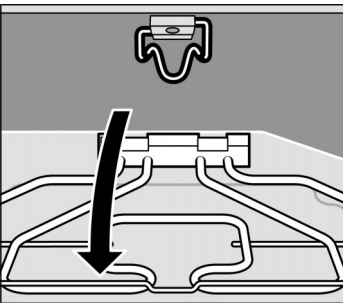
### Folding down the grill element



Fold down the grill element to facilitate cleaning of the oven cover.

Warning: the oven must be cold. There is a risk of burning.

Pull the handle on the folding grill towards the front and push it upwards until you hear it click into place. At the same time, hold the grill element and fold it down.



After cleaning:

Fold the grill element back up. Push the handle down until the grill element engages.

### Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes may only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.

If the self-cleaning surfaces of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using the cleaning function.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

## Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

## Cleaning the glass cover for the oven light

It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

---

## Cleaning function



The cleaning function is a regeneration program. If the self-cleaning components of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using this function. They are then fully operational again.

Remove accessories and ovenware from the oven.

### Caution

Before you do this, you must clean the oven surfaces which are not self-cleaning. Otherwise stains may appear that cannot be removed.

### Setting procedure

1. Set the function selector to hot air .
2. Set the temperature selector to clean.
3. Press the  button until the  symbol flashes.

4. Use the + button to set 1.00 hour.

The setting is adopted after a few seconds.

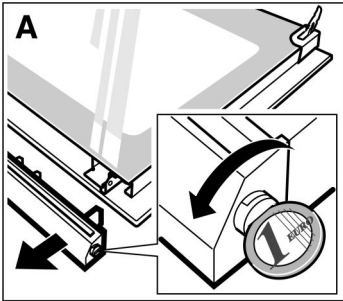
The oven will switch off automatically after one hour.

Switch off the function selector.

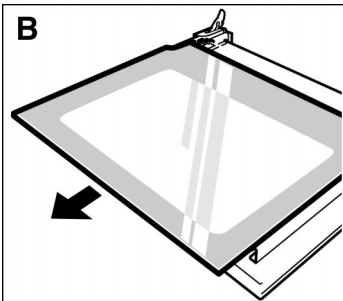
---

## Cleaning the glass panels

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.



1. Remove the oven door and lay it on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover on top of the oven door. Turn the screws clockwise or anti-clockwise with a coin to do this. (Fig. A)



3. Slide out the panel. (Fig. B)

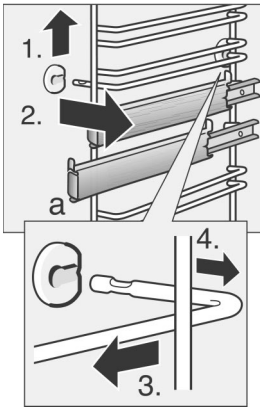
Clean the glass panel with glass cleaner and a soft cloth.

4. Push the panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
5. Replace the cover and screw it back on.
6. Refit the oven door.

**The oven must not be used again until the panel has been correctly installed.**

---

## Cleaning the rails



The rails can be removed for cleaning.

To unhook the rails:

1. Lift the rails at the front in an upwards direction
2. and unhook them,
3. then pull the rails forward
4. and remove

Clean the rails using either washing-up liquid and a sponge or a brush.

To hook rails back into position:

Insert the rails at the rear, push them backwards slightly and hook them in at the front.

The rails fit both the left and right sides. Recess (a) must always be at the bottom.

---

## Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

---

## Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.



# Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse.	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.

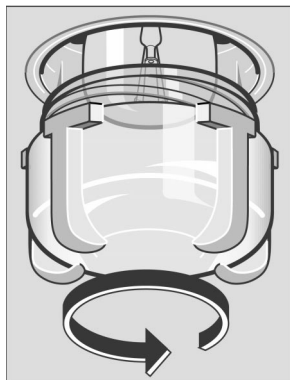
**Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.**

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

## Replacing the oven light

If the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops. Only use these bulbs.

### Method



1. Disconnect the appliance from the mains.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and connect the appliance from the mains.

## Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

---

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

## E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎
-----------------------

---

# Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

---

# Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

---

## Cakes and pastries

### Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use hot air when using shiny baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Place the cake tin on the wire rack.





## Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.








The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.



The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why “ranges” are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Cake	Cake tin	1		220-240	40-50
	Tinplate, Ø 31 cm	2+4		190-210	45-55
Quiche	Cake tin	1		210-230	40-50
	Tinplate, Ø 31 cm				
Cakes*	Cake tin	2		180-200	50-60
	Tinplate, 28 cm				

\* If you want to bake several cakes at the same time, you can place tins next to each other on the wire grill.

Cakes on the tray		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Pizza	Baking tray	2		210-230	25-35
	2 baking trays	2+4		180-200	45-55
Puff pastry	Baking tray	3		170-190	20-30
	2 baking trays*	2+4		170-190	30-40
Meringue	Baking tray	3		80-100	155-205
Viennese whirls	Baking tray	3		160-180	20-30
	2 baking trays	2+4		140-160	35-45

Cakes on the tray		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Macaroons	Baking tray	3		100-120	30-40
	2 baking trays	2+4		100-120	40-50

\* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray in the higher position.

You can obtain an additional baking tray from a specialist shop or from the after-sales service.

## Baking tips

**You wish to cook to your own recipe.**

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.

**How to check that a sponge cake is cooked properly.**

Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.

**The cake collapses.**

Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.

**The cake has risen in the centre but is lower at the edges.**

Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

**The cake is too dark at the top.**

Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.


**The cake is too dry.**

Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.

**The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).**

Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.


**The pastry is unevenly browned.**

Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Delicate pastry should be baked on one level using top/bottom heating . Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.

---

**You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.**

---

Always use hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

---

**Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.**

---

Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

---

---

## **Meat, poultry, fish, bakes, toast**

### **Ovenware**

You may use any heat-resistant dishes.

Always place the dishes in the centre of the wire grill.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### **Advice on roasting**

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the roasting time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

### **Advice on grilling**







Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire grill. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire grill. Additionally, slide the enamelled tray in at height position 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Example	Amount	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sirloin, medium-rare	1 kg	Uncovered	1		230-240	30
Roast beef, medium	1 kg	Uncovered	1		240-250	50
Leg of lamb	1.5 kg	Uncovered	1		160-180	120
Potato gratin*		Soufflé mould or enamel tray	2		150-170	60
Toast		Wire grill	4		setting 3	4-5
Grilled fish	300 g	Wire grill**	4		setting 1-2	25

\* The bake should be no taller than 2 cm.

\*\* Slide the enamelled tray in at level 1.

## Tips for roasting and grilling

**The table does not contain information for the weight of the roast.**




Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

**How can you tell when the roast is ready?**

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

<b>The roast is too dark and the crackling is partly burnt.</b>	Check the shelf position and temperature.
<b>The roast looks good, but the juices are burnt.</b>	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
<b>The roast looks good, but the juices are too clear and watery.</b>	Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.
<b>Steam rises from the roast when the juice is basted.</b>	Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
French fries*	Wire grill or Enamel tray	3		210-230	25-30
Pizza*	Wire grill	2		200-220	15-20
Pizza baguette*	Wire grill	2		200-220	15-20

\* Line the accessories with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

## Note

The tray may go out of shape if you cook frozen products in the oven. This is caused by the considerable temperature fluctuations which affect the accessories. This warping is eliminated during the baking process.


## Defrosting

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire grill.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.







Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
<b>Frozen foods*</b> e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pastries and other baked goods	Wire rack	2		The temperature selector remains switched off
* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.				

## Drying

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the enamel tray and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	2 + 4		80	Approx. 5
800 g sliced pears	2 + 4		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	2 + 4		80	Approx. 8 - 10
200 g fresh herbs, washed	2 + 4		80	Approx. 1½

### Note

Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

---

## Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

---

## Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

### **Where does acrylamide come from?**

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

- high temperatures
- a low water content in food
- intensive browning of the food.

### **What sort of foods are affected?**

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,  
toast, rolls, bread,  
baked goods made from shortcrust pastry (speciality  
biscuits and cakes).

---

## What can you do?

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID<sup>1</sup> and BMVEL<sup>2</sup> to help you minimise acrylamide levels:

### In general

Keep cooking times as short as possible.

“Brown rather than burn” - cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

### Baking

Set the temperature to a maximum of 180 °C when using the hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 170 °C when using the hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

<sup>1</sup> AID “Acrylamide” information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02,  
Internet: <http://www.aid.de>










<sup>2</sup> BMVEL press release 365, as at 4.12.2002,  
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Test dishes

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

## Baking

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	Baking tray	3		160-180	20-30
	Baking tray + enamel tray*	2+4		140-160	30-40
Small cakes x 20	Baking tray	3		160-180	25-35
Small cakes, 20 per baking tray (preheat)	Baking tray + enamel tray*	2+4		150-170	25-35
Swiss roll	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Yeast cakes on a baking tray	Enamel tray	3		170-190	40-50
	Baking tray + enamel tray*	2+4		160-180	50-60
German apple pie	2 wire racks + 2 tinplate springform cake tins Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Enamel tray+ 2 tinplate springform cake tins Ø 20 cm**	1		190-210	70-80



Baking trays may be obtained as optional accessories from specialist shops.

\* Always place the enamel tray above the tray when you are cooking on two levels at once.

\*\* Place the cakes diagonally on the accessories.

## Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast (preheat for 10 mins.)	Wire rack	5		3	1-2
Beefburgers, x 12*	Wire rack	4		3	25-30

\* Turn half way through the cooking time. Always insert the enamel tray at level 1.

# Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> .....	<b>3</b>
Перед монтажом .....	3
Правила техники безопасности .....	4
Причины повреждений .....	4
<b>Ваша новая плита</b> .....	<b>5</b>
Панель управления .....	5
Ручка выбора функций .....	6
Регулятор температуры .....	6
Дисплей и кнопки управления .....	7
Утапливаемые ручки выключателей .....	7
Вид нагрева .....	7
Духовой шкаф и принадлежности .....	9
Предварительная очистка принадлежностей .....	10
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>10</b>
Нагревание духового шкафа .....	11
Предварительная очистка принадлежностей .....	11
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>11</b>
Установка .....	12
Автоматическое выключение духового шкафа ....	13
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически .....	14
<b>Время суток</b> .....	<b>15</b>
Установка .....	15
<b>Таймер</b> .....	<b>16</b>
Установка .....	16
<b>Базовые установки</b> .....	<b>17</b>
Изменение базовых установок .....	18
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>19</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>19</b>

# Содержание

Чистка прибора снаружи .....	19
Духовой шкафы .....	20
Функция очистки (clean) .....	22
Чистка стекла .....	23
Очистка навесных элементов .....	24
Уплотнение .....	24
Принадлежности .....	24
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>25</b>
Замена лампочки в духовом шкафу .....	25
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>26</b>
<b>Упаковка и отслуживший прибор .....</b>	<b>26</b>
<b>Таблицы и рекомендации .....</b>	<b>27</b>
Пироги и выпечка .....	27
Рекомендации по выпеканию .....	29
Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты .....	30
Рекомендации по жарению в гриле .....	32
Готовые блюда глубокой заморозки .....	32
Размораживание .....	33
Подсушивание .....	34
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	34
<b>Акриламид в продуктах питания .....</b>	<b>35</b>
Как этого избежать? .....	35
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>36</b>

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять плитой.

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор. j

### Подключение к электросети

Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Подключение прибора к электросети должен производить авторизованный технический персонал. При установке прибора необходимо соблюдать указания местного поставщика электроэнергии, а также национальное законодательство.

Использование прибора без заземления или при неправильной установке может привести, даже в самом простом случае, к серьезным повреждениям. Изготовитель не несет ответственности за неправильную работу прибора и возможный ущерб, вызванные неправильным подключением к электросети.

---

## Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.  
Используйте плиту только для приготовления пищи.

### Горячий духовой шкаф

Осторожно откройте дверцу духового шкафа. Из-под нее может выйти горячий пар. Прикасаться к внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога!  
Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

### Ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током! Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## Причины повреждений

### Противень или фольга на дне духового шкафа

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте его алюминиевой фольгой. Иначе может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жарения изменяются, из-за чего портится эмаль.

### Вода в духовом шкафу

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.

### Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.



## Охлаждение с открытой дверцей духового шкафа

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей духового шкафа. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

## Сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы духового шкафа, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

## Дверца духового шкафа используется как сиденье

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

---

# Ваша новая плита

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться в Вашей новой плитой. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

---

## Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора.

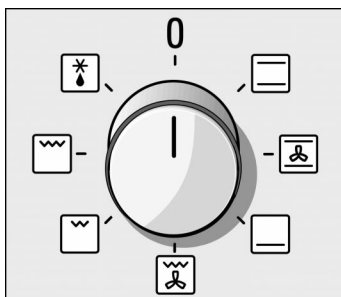


Ручка выбора функций

Дисплей и кнопки управления

Регулятор температуры

## Ручка выбора функций



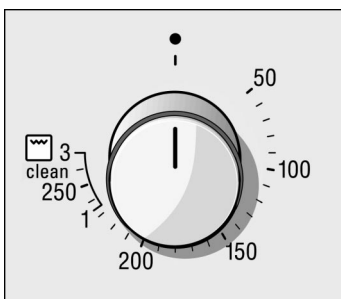
При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа.

### Положения

	Верхний и нижний жар
	Горячий воздух
	Нижний жар
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь
	Плоский гриль, большая площадь
	Размораживание

При включении ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу.

## Регулятор температуры



Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### Температура

50-270	Диапазон значений температуры, °C
--------	-----------------------------------

### Гриль

1	Слабый нагрев гриля
2 = 250	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля
clean	Функция очистки

## Режимы гриля

Если выбран вид нагрева "Поджаривание на плоском гриле" при помощи регулятора температуры выберите режим гриля.

## Дисплей и кнопки управления



Кнопка "Минус" -	При помощи этой кнопки уменьшаются заданные значения.
Кнопка "Плюс" +	При помощи этой кнопки увеличиваются заданные значения.
Кнопка "Часы" ⌚	При помощи этой кнопки устанавливается время суток, время приготовления в духовом шкафу I→I и время окончания приготовления →I.
Кнопка "Таймер" ⏰	При помощи этой кнопки устанавливается таймер.
Кнопка "Ключ" 🔑	При помощи этой кнопки включается и выключается блокировка для безопасности детей.

Дисплей отображает заданные значения.

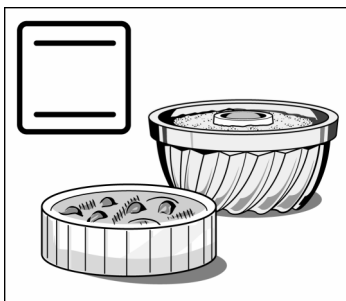
## Утапливаемые ручки выключателей

Ручки выключателей могут быть утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку.

Ручку выбора функций можно поворачивать вправо или влево, регулятор температуры - только вправо.

## Вид нагрева

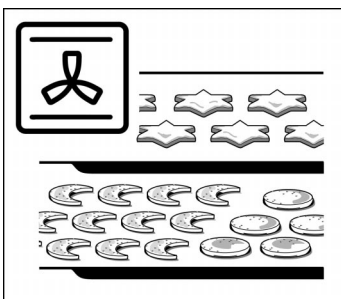
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.



### Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

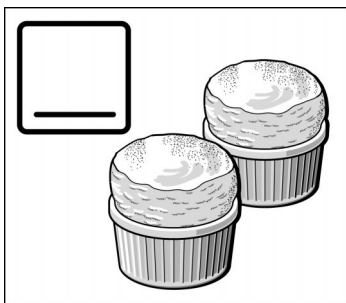
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме и запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.



### горячий воздух

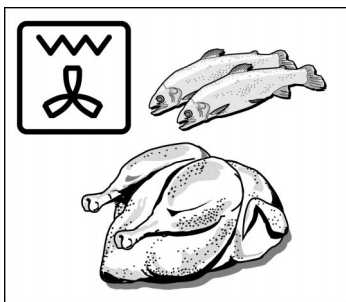
Вентилятор, встроенный в заднюю стенку духового шкафа, равномерно распределяет тепло по его объему.

С помощью режима "горячий воздух" Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". горячий воздух прекрасно подходит для подсушивания.



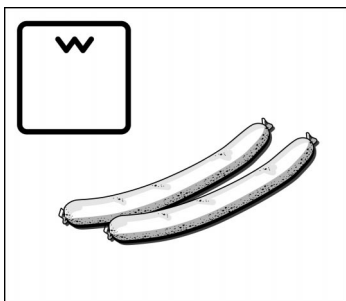
### Нижний жар

С помощью режима "Нижний жар" Вы можете подрумянить блюдо или допечь его снизу. Также он прекрасно подходит для консервирования.



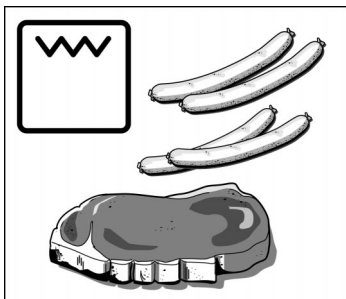
### Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся обжаренными со всех сторон.



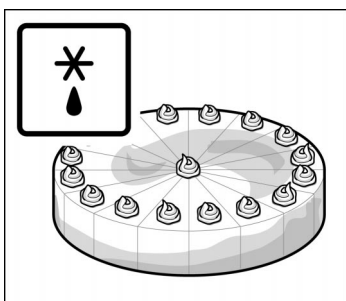
### Плоский гриль, малая площадь

В этом режиме включается средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



### Плоский гриль, большая площадь

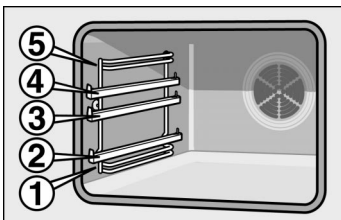
В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.



### Размораживание

Вентилятор, установленный в задней стенке духового шкафа, обдувает замороженные продукты. При этом замороженные куски мяса, птица, хлеб и пироги размораживаются равномерно.

## Духовой шкаф и принадлежности

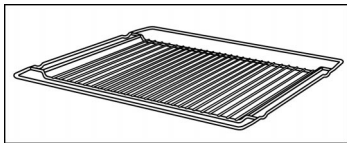


Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

На 2, 3 и 4 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых принадлежности можно вынимать.

За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.


## Принадлежности

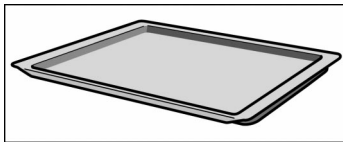


Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.

### Решетки

для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.

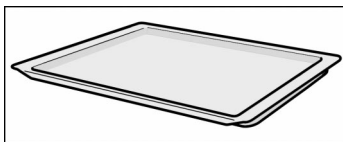
Решетку устанавливайте в духовой шкаф изгибом  вниз.



### Эмалированный противень

для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении в гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте эмалированный противень под углом к дверце духового шкафа до упора.



### Алюминиевый противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

---

## Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

---

## Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и очистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".

**Если на индикаторе мигают символ ☹ и три нуля**

Во-первых, посмотрите, мигает ли на индикаторе на плите символ ☹ и три нуля.

Установка времени суток.

1. Нажмите кнопку "Часы" ☹.  
Появится 12:00, и символ "Часы" ☹ будет мигать.
2. С помощью кнопки + или кнопки – установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята. После этого плита готова к эксплуатации.

---

## Нагревание духового шкафа

**Последовательность действий**

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Установите ручку выбора функций на ☐.
2. Установите 240 °C с помощью регулятора температуры.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

---

## Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

---

## Настройка духового шкафа

**Выключение духового шкафа вручную**

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

**Автоматическое выключение духового шкафа**

Вы можете надолго уйти из кухни.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

### Таблицы и рекомендации

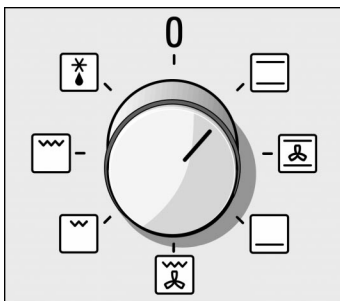
Например, Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф утром и выполнить такие настройки, что оно будет готово к обеду.

В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

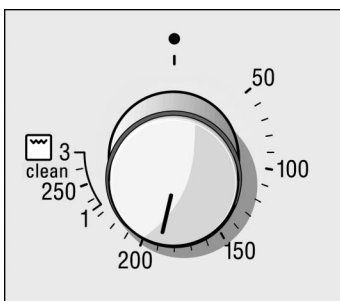
---

## Установка

Пример: Верхний и нижний жар ☐ 190 °C



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### Когда блюдо будет готово Изменение установки

Выключите ручку выбора функций.

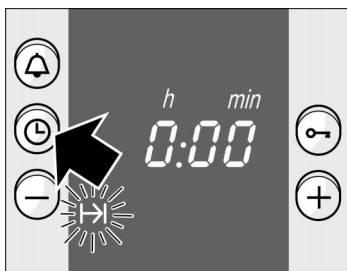
Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.



## Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте время приготовления (продолжительность) для Вашего блюда.

Пример:  
Продолжительность  
45 минут



3. Нажмите кнопку "Часы" ☹.  
Символ "Продолжительность" ☞☞ мигает.



4. Установите продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.  
Кнопка + предлагаемое значение = 30 минут.  
Кнопка - предлагаемое значение = 10 минут.

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. Символ ☞☞ горит на индикаторе.

**Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ☹ и выключите ручку выбора функций.

**Изменение установки**

Нажмите кнопку "Часы" ☹. Измените продолжительность с помощью кнопки + или кнопки -.

**Прекращение установки**

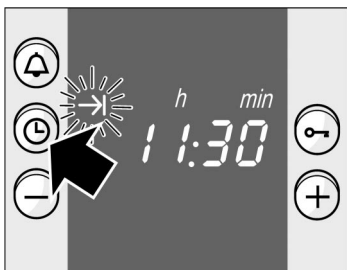
Нажмите кнопку "Часы" ☹. Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0. Выключите ручку выбора функций.

**Установка продолжительности при выключенной индикации времени суток**

Нажмите кнопку "Часы" ☹ два раза и произведите установку, как описано в пункте 4.

## Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

Пример: Сейчас 10:45.  
Блюдо готовится  
45 минут и должно быть  
готово в 12:45.



**Время приготовления  
истекло**

### Указание

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком надолго.

Выполните установки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф начинает работать.

**5.** Нажимайте кнопку "Часы" ⌚ до тех пор, пока не замигает символ →.

На индикаторе Вы видите, когда блюдо должно быть готово.

**6.** С помощью кнопки + установите время окончания на более позднее.

Через несколько секунд установка принимается. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания.

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку ⌚ и выключите ручку выбора функций.

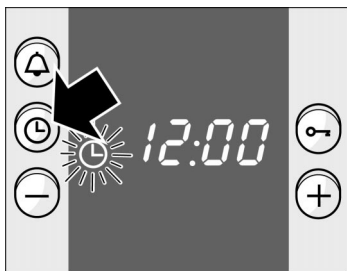
Пока мигает символ, Вы можете изменять установки. Когда символ горит постоянно, установка принята. Вы можете изменять время, до которого принимается установка. См. также главу "Базовые установки".

# Время суток

После первого подключения или после перебоа в электроснабжении на индикаторе будет мигать символ ☀ и три нуля. Установка времени суток Ручка выбора функций должна быть в положении выключения.

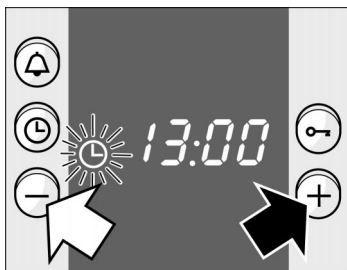
## Установка

Пример: Сейчас 13:00



1. Нажмите кнопку "Часы" ☀.

На индикаторе появится 12.00 часов, и символ ☀ мигает.



2. С помощью кнопки + или кнопки - установите время суток.

Через несколько секунд новая установка времени суток будет принята.

**Например, переход с летнего времени на зимнее**

Два раза нажмите кнопку "Часы" ☀ и измените установки с помощью кнопки + или кнопки -.

**Отключение индикации времени суток**

Вы можете выключить индикацию времени суток. В этом случае время суток будет отображаться только при его установке. Измените для этого базовую установку. См. главу "Базовые установки".

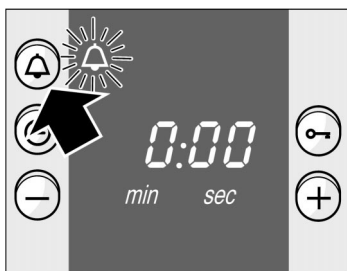
# Таймер



Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал. И Вы можете услышать, что установленная продолжи

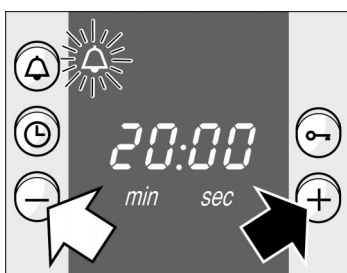
тельность или время на таймере истекло. Вы можете устанавливать таймер, когда активизи- рована блокировка для безопасности детей.

## Установка


Пример: 20 мин





1. Нажмите кнопку "Таймер" . Символ  мигает.




2. Установите время таймера с помощью кнопки + или кнопки -. Кнопка + предлагаемое значение = 10 минут. Кнопка - предлагаемое значение = 5 минут.

Через несколько секунд таймер начинает работать. Символ  горит на индикаторе. Начинается отсчет времени.


## Заданное время истекло

Раздается сигнал. Нажмите кнопку "Таймер" . Индикатор таймера  погаснет.

## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку "Таймер" . Измените время с помощью кнопки + или кнопки -.

## Аннулирование установки

Нажмите кнопку "Таймер" . Нажимайте кнопку -, пока показание на индикаторе не установится на 0.

## Время таймера и продолжительность истекают одновременно

Горят оба символа. На индикаторе показывается отсчет времени таймера.

Вызов оставшегося времени приготовления  $I \rightarrow I$ , времени окончания  $\rightarrow I$  или времени суток  $\odot$ :

Нажимайте кнопку "Часы"  $\odot$  до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Вызываемое значение на несколько секунд появится на индикаторе.

---

# Базовые установки

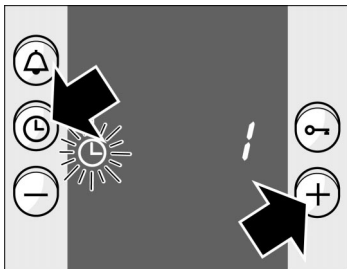
Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Вы можете изменять базовую установку времени суток, длительности сигнала и времени принятия установки.

Базовая установка	Функция	Изменение
Время суток $\odot$ $I$ = время суток на переднем плане	Индикация времени суток	Время суток $\odot$ = индикация времени суток выключена
Длительность сигнала $\triangle$ $Z$ = ок. 2 мин	Сигнал по истечении продолжительности и или времени таймера	Длительность сигнала $I$ = ок. 10 с $Z$ = ок. 5 мин
Время принятия установки $I \rightarrow I$ $Z$ = среднее	Между шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти.	Время принятия установки $I$ = короткое $Z$ = длительное

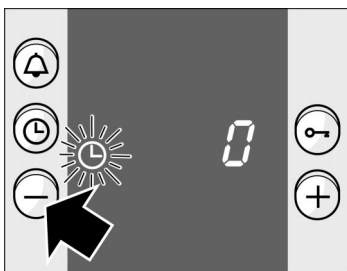
## Изменение базовых установок

Ни один режим работы не должен быть установлен.

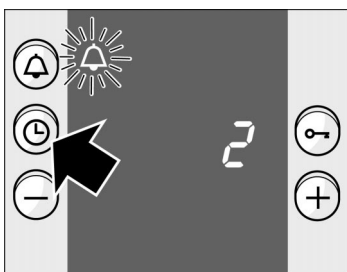
Пример: Время скрыть



1. Одновременно нажимайте кнопки "Часы" ⌚ и +, пока на индикаторе не появится  $!$ . Это является базовой установкой для времени суток на переднем плане.



2. Измените базовую установку с помощью кнопки + или кнопки -.



3. Подтвердите ввод с помощью кнопки "Часы" ⌚. На дисплее появится  $2$  для базовой установки длительности сигнала.

Измените базовую установку, как описано в пункте 2 и подтвердите нажатием кнопки "Часы" ⌚. Теперь можно изменить время принятия установки. В заключение нажмите кнопку "Часы" ⌚.

**Вы не хотите изменять все базовые установки**

Если Вы не хотите изменять какую-либо базовую установку, нажмите кнопку "Часы" ⌚. Появится следующая базовая установка.

**Корректировка**



Снова изменить настройку можно в любое время.

---



# Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован Блокировкой для безопасности детей.

## Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока на индикаторе не появится символ . Это занимает прим. 4 секунды.

## Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  не погаснет.

## Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После перебоя в электропитании установленная функция Блокировка для безопасности детей отключается.

---

# Уход и очистка

Никогда не используйте чистку под давлением или горячим паром.

---

## Чистка прибора снаружи

Протрите прибор водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите его с помощью мягкого полотенца.

Не подходят едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

## Приборы со стальной передней панелью

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Используйте специальные средства по уходу за сталью. Следуйте указаниям производителя. Попробуйте средство на небольшом участке, перед тем, как использовать его на всей поверхности.

## Духовой шкаф

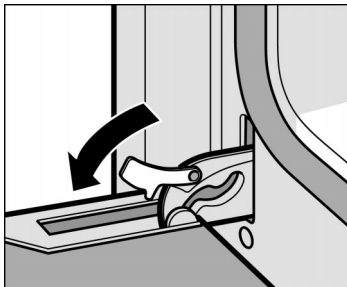
Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовок пригодны только для с эмалированных поверхностей духового шкафа.

**Чтобы чистка была легкой,** можно включить лампочку в духовом шкафу и снять дверцу духового шкафа.

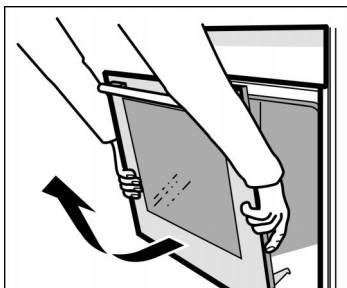
Установите ручку выбора функций на .

Дверца духового шкафа снимается очень просто.

### Включение лампочки в духовом шкафу Снятие дверцы духового шкафа



1. Откройте полностью дверцу духового шкафа
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.

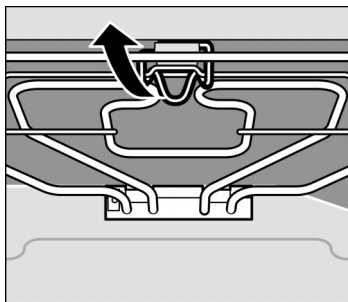


3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа снизу. Еще немного закройте и вытащите.

После очистки установите дверцу духового шкафа в обратной последовательности.



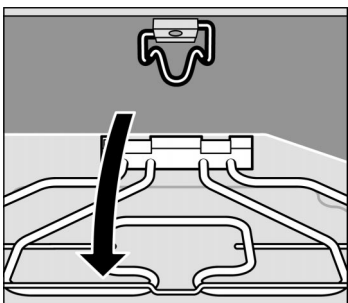
## Нагревательный элемент гриля



Чтобы верхнюю часть духового шкафа было удобнее чистить, нагревательный элемент гриля можно откинуть вниз.

Внимание! Перед чисткой духовой шкаф следует охладить. Опасность ожога!

Потяните скобу, удерживающую нагревательный элемент гриля, на себя и вверх до щелчка. При этом придерживайте нагревательный элемент гриля. Затем откиньте его вниз.



После очистки:

Установите нагревательный элемент гриля на место. Откиньте скобу и зафиксируйте нагревательный элемент гриля.

## Чистка каталитической поверхности духового шкафа

Задняя, верхняя и боковые стенки духового шкафа покрыты каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Запрещается очищать каталитическое покрытие средством для чистки духовок.

Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, его можно очистить при помощи функции восстановления каталитического покрытия (clean).

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочистку.

## Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке. Средством для чистки духовок нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Прочее:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

## Очистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу

Стеклянный колпак в духовом шкафу лучше всего очищать мыльным раствором.

---

## Функция ОЧИСТКИ (clean)


Функция очистки (clean) - это программа восстановления каталитического покрытия. Если каталитическое покрытие духового шкафа при самоочистке очищается недостаточно, оно восстанавливается при помощи данной функции. После этого оно снова пригодно для эксплуатации.



Выньте принадлежности и посуду из духового шкафа.

## Внимание

Части духового шкафа без каталитического покрытия следует очистить предварительно. В противном случае образуются пятна, которые потом не удалить.

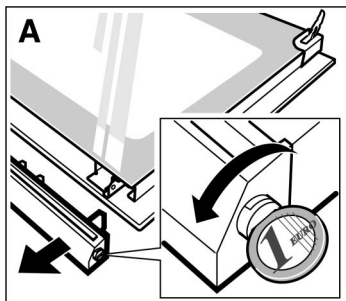
## Установка

1. Установите ручку выбора функций на "горячий воздух" .
2. Установите регулятор температуры на clean.

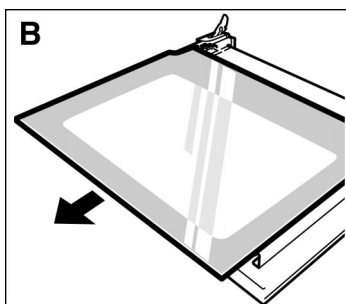
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится символ .
4. При помощи кнопки + выберите 1.00 h.  
Через несколько секунд настройка активна.  
По истечении этого часа духовой шкаф отключается. Выключите ручку выбора функций.

## Чистка стекла

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.



1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце рукояткой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы духового шкафа. Для этого поверните винты монетой влево и вправо. (Рис. А)

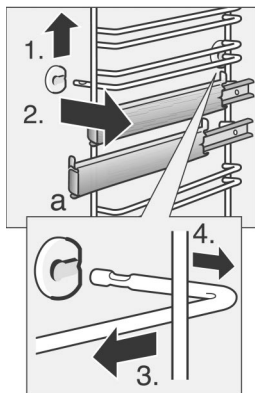


3. Выньте стекло. (Рис. В)  
Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.
4. Установите стекло.
5. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
6. Установите дверцу духового шкафа.

**Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствие с инструкцией.**

---

## Очистка навесных элементов



Навесные элементы можно снять для очистки.

Снятие навесных элементов:

1. Поднимите передние навесные элементы вверх
2. и открепите,
3. затем потяните передние навесные элементы вперед
4. и снимите

Очистите навесные элементы губкой с моющим средством или щеточкой для посуды.

Установка навесных элементов:

Вставьте навесной элемент сзади, слегка отожмите назад и установите на место.

Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка (а) всегда должна быть снизу.

---

## Уплотнение

Уплотнение духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

---

## Принадлежности

Лучше всего смочить принадлежности моющим средством сразу после использования. С внутренней стороны можно легонько потереть щеткой или губкой для мытья посуды.

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии.	Снова установите время суток.

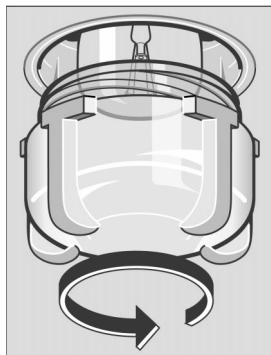
**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена лампочки в духовом шкафу

Если лампочка в духовом шкафу перегорела, замените ее. Запасную термоустойчивую лампочку можно приобрести в Сервисном центре или в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки.

### Последовательность действий



1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа посудное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Отвинтите стеклянный колпак вращением влево.
4. Установите новую лампочку аналогичного типа.
5. Установите на место стеклянный колпак.
6. Выньте посудное полотенце и снова включите предохранитель.

## Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

---

# Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

## Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится справа, сбоку на дверце духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎
--------------------

---

# Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

---

## Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если неприятность все-таки случится.

---

### Пироги и выпечка

#### Формы для выпекания





Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно. Форму для пирога всегда следует ставить на решетку

## Таблицы






Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5 - 10 минут.

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





Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Пирог в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Торт	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1		220-240	40-50
		2+4		190-210	45-55
Пирог	Форма для торта из белой жести, Ø 31 см	1		210-230	40-50
Пирог*	Форма для выпечки пирога из белой жести, 28 см	2		180-200	50-60

\* При приготовлении одновременно двух пирогов их можно поставить рядом на решетку.

Пицца	Противень 2 противня*	2		210-230	25-35
		2+4		180-200	45-55
Слоеное тесто	Противень 2 противня*	3		170-190	20-30
		2+4		170-190	30-40
Безе	Противень	3		80-100	155-205



Фигурное печенье	Противень 2 противня*	3 2+4	 	160-180 140-160	20-30 35-45
Миндальное печенье	Противень 2 противня*	3 2+4	 	100-120 100-120	30-40 40-50

\* При приготовлении на двух уровнях эмалированный противень устанавливайте сверху.

Дополнительный противень Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

## Рекомендации по выпеканию

**Вы хотите печь по собственному рецепту.**

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

**Проверка степени пропекания сдобного пирога.**

За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

**Пирог опадает.**

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

**Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.**



Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

**Пирог слишком сухой.**

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

**Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).**

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой: Сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

<p><b>Выпечка подрумянивается неравномерно.</b></p>	<p>Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет румяниться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме "Верхний и нижний жар"  на первом уровне. На циркуляцию воздуха также может повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу по размеру противня.</p>
<p><b>Фруктовый пирог внизу очень светлый. Фруктовый сок вытек.</b></p>	<p>В следующий раз используйте глубокий эмалированный противень.</p>
<p><b>При выпекании на нескольких уровнях: На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.</b></p>	<p>Для выпекания на нескольких уровнях сразу всегда используйте горячий воздух . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.</p>
<p><b>Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.</b></p>	<p>При выпекании может образоваться водяной пар. Он выходит через ручку дверцы и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней. Это обусловлено физикой процесса.</p>

## **Мясо, птица, рыба, запеканки, тосты**

### **Посуда**

Можно использовать любую жаропрочную посуду.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую стеклянную посуду лучше поставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### **Рекомендации по жарению**

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют в зависимости от количества от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

Если кусок мяса его нужно перевернуть по истечении половины времени.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

## Рекомендации по жарению в гриле

Готовить пищу в гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.






По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.


Кладите куски непосредственно на решетку. Отдельные куски-гриль получаются лучше, если их положить на середину решетки.

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

По истечении двух третей времени приготовления, переверните куски.

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

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Ростбиф розовый	1 кг	Открытая	1		230-240	30
Ростбиф, средний	1 кг	Открытая	1		240-250	50
Баранья нога	1,5 кг	Открытая	1		160-180	120
Картофельная запеканка*		Форма для запеканки или эмалированный противень	2		150-170	60
Румяные тосты		Решетка	4		Режим 3	4-5

Пример	Объем	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С, гриль	Продолжительность, мин
Рыба жареная в гриле	300 г	Решетка**	4		Режим 1-2	25

\* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1

## Рекомендации по жарению в гриле

**Для такого веса жаркого в таблице нет значений.**

Выберите ближайшее меньшее значение веса и увеличьте указанное время приготовления.

**Как узнать, готово жаркое или нет**

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

**Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела**

Проверьте уровень установки и температуру.

**Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

**Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий**

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

**Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.**

Вместо режима "Верхний и нижний жар" установите "Гриль с конвекцией". При этом сок после жарения не будет так сильно разогреваться, это уменьшит парообразование.

## Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Картофель-фри*	Решетка или эмалированный противень	3		210-230	25-30
Пицца*	Решетка	2		200-220	15-20
Пицца-багет*	Решетка	2		200-220	15-20

\* Выложите принадлежность пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

## Указание

Противень может деформироваться во время приготовления замороженных продуктов. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация убирается уже в процессе выпекания.

## Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С
<b>"Нежные" продукты*</b> напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплята, колбаски и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решетка	2		40-50 °С





\* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

## Подсушивание

Отбирайте фрукты и овощи без порчинки, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть, или обсушите их.

Выложите эмалированный противень и решетку пергаментной бумагой.

Блюдо	Уровень	Способ нагрева	Температура, °С	Продолжительность, ч
Яблоки кружками, 600 г	2+4		80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		80	ок. 8-10
Коренья, 200 г	2+4		80	ок. 1½

### Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снять с бумаги.

## Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, Благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается. Вы также можете поставить выпекать рядом два пирога прямоугольной формы.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

---

# Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

## Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры  
низкое содержание воды в продуктах  
образование толстой корочки.

## В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

---

## Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации BMVEL<sup>1</sup> помогут Вам в этом:

### Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

### Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °С, в режиме "горячий воздух" - 180 °С.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °С, в режиме "горячий воздух" - 170 °С. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.





<sup>1</sup> Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002,  
Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

## Контрольные блюда



в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

### Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	3		160-180	20-30
	Противень + Эмалированный противень*	2+4		140-160	30-40
Маленькие кексы 20 шт.	Противень	3		160-180	25-35
Маленькие кексы 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень + Эмалированный противень*	2+4	 	150-170	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		160-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170-190	40-50
	Противень + Эмалированный противень*	2+4		160-180	50-60



Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+4		190-210	70-80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		190-210	70-80



Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.

\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте Эмалированный противень над противнем.

\*\* Эмалированный пироги на решетку по диагонали.

## Жарение в гриле

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность минут
Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть)	Решетка	5		3	1-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		3	25-30

\* По истечении половины времени перевернуть. Устанавливать Эмалированный противень всегда на уровень 1.

# İçindekiler

<b>Dikkat etmeniz gereken hususlar</b> .....	<b>77</b>
Montajdan önce .....	77
Güvenlik bilgileri .....	77
Hasar sebepleri .....	78
<b>Yeni fırınınız</b> .....	<b>79</b>
Kumanda bölümü .....	79
Fonksiyon ayar düğmesi .....	79
Isı ayar düğmesi .....	80
Kumanda tuşları ve gösterge alanı .....	80
Düşürülebilir şalter tutamakları .....	81
Isıtma türleri .....	81
Fırın ve aksesuar .....	83
Soğutma fanı .....	83
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>84</b>
Fırının ısıtılması .....	84
Aksesuarı önceden temizleyin .....	84
<b>Fırının ayarlanması</b> .....	<b>85</b>
Şu şekilde ayarlanır: .....	85
Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız .....	86
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız .....	87
<b>Saat</b> .....	<b>88</b>
Şu şekilde ayarlanır .....	88
<b>Çalar saat</b> .....	<b>89</b>
Şu şekilde ayarlanır .....	89
<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>90</b>
Temel ayarları değiştiriniz .....	90

# İçindekiler

<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>91</b>
<b>Bakım ve Temizlik</b> .....	<b>92</b>
Cihazın dışı .....	92
Fırın .....	92
Clean fonksiyonu .....	94
Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi .....	95
Ayakların temizlenmesi .....	95
Conta .....	96
Aksesuarlar .....	96
<b>Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler</b> .....	<b>96</b>
Fırının lambasının değiştirilmesi .....	97
<b>Yetkili servis</b> .....	<b>97</b>
<b>Ambalaj ve eski cihaz</b> .....	<b>98</b>
<b>Tablolar ve yararlı bilgiler</b> .....	<b>98</b>
Pasta ve çörek .....	98
Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları .....	100
Et, kümes kayvanları, balık, sufleler, tost .....	101
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları .....	102
Derin dondurulmuş hazır yemekler .....	103
Buz çözme .....	104
Kurutma .....	104
Enerji tasarrfuna yönelik ip uçları .....	105
<b>Gıda maddelerinde bulunan akrilamid</b> .....	<b>105</b>
Ne yapabilirsiniz .....	106
<b>Test yemekleri</b> .....	<b>106</b>

# Dikkat etmeniz gereken hususlar

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde fırınınızı güvenle ve doğru bir şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayınız. Cihazı bir başkasına verecekseniz bu kılavuzları da teslim ediniz.

## Montajdan önce

### Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

### Elektrik bağlantısı

Fırın bağlantıları sadece deneyimli bir uzman tarafından kurulmalıdır. Yanlış bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkınız ortadan kalkacaktır.

Aletin ilk kullanımından önce, evinizin toprak hat bağlantısının olduğundan ve uygulanabilir tüm güvenlik normlarını yerine getirdiğinden emin olunuz. Aletinizin kurulumu yetkili uzman bir teknisyen tarafından yapılmış olmalıdır. Ulusal olduğu kadar yerel şebekelerden alınan elektrik de kullanıma uygun olmalıdır.

Aletin toprak hat bağlantısı olmaması ya da yanlış kurulumu, nadir durumlarda ciddi hasarlara (kişisel yaralanmalar, ya da elektrik çarpmasına bağlı ölüm) sebebiyet verebilir. Üretici, yanlış kullanımdan ve uygun olmayan elektrik kurulumlarından kaynaklanan hasarlardan ötürü sorumluluk kabul etmez.

## Güvenlik bilgileri

### Sıcak fırın

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir. Fırını sadece yemek pişirmek için kullanın.

Fırının kapısını dikkatlice açınız. Dışarıya sıcak buhar çıkabilir.

Hiç bir zaman sıcak fırına ve ısıtma elemanlarına dokununuz. Yanma tehlikesi!

Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Alev alabilen nesnelere fırında saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısında sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

## **Tamirler**

Gerektiđi gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Cereyan çarpma tehlikesi!

Sadece tarafımızdan eğitilmiş yetkili servis teknisyenleri cihazda yapılacak onarımları uygulayabilir.

Cihazın arızalı olması durumunda sigorta kutusundaki fırın sigortası kapatılmalıdır.

Yetkili servisi çağırınız.

---

## **Hasar sebepleri**

### **Kek sacı veya alüminyum folyo fırın tabanında**

Fırın tabanına kek sacı yerleştirmeyiniz. Tabana alüminyum folyo yerleştirmeyiniz. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

### **Fırında su**

Asla sıcak fırına su dökümeğiniz. Fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.

### **Meyve suyu**

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Meyve suyu, daha sonra çıkarmayacağınız lekeler bırakmaktadır.

### **Açık fırın sürgüsü ile soğutma**

Fırını sadece kapalıyken soğutmaya bırakın. Fırın kapısına birşey sıkıştırmayınız. Fırını çok az açık bırakmanız durumunda bile yanda bulunan mobilya kenarları zamanla hasar görebilirler.

### **Çok kirlenmiş fırın izolasyonu**

Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı işletme esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilyalar hasar görebilirler. Fırın izolasyonu temiz tutunuz.

### **Fırın sürgüsü oturma yüzeyi**

Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

# Yeni fırınınız

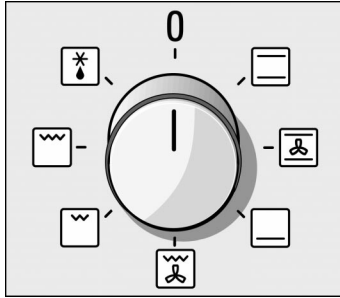
Burada, yeni fırınınız hakkında tanıtıcı bilgileri bulabilirsiniz. Sizlere, kumanda bölümünün düğmeleri ve tuşları açıklanacaktır. Mevcut ısıtma elemanları ve aksesuar türleri hakkında da bilgiler mevcuttur.

## Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay sapmaları.



## Fonksiyon ayar düğmesi



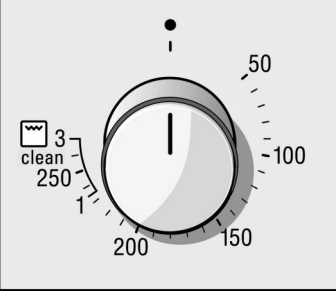
Isı seçme düğmesi ile fırın için ısı türü ayarlamaktasınız.

### Pozisyonlar

	Üstten ve alttan ısıtma
	Sıcak hava
	Alttan ısı
	Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak
	Yassı ızgara, küçük yüzey
	Yassı ızgara, büyük yüzey
	Buz çözme

Fonksiyon seçme düğmesini ayarlarsanız, fırının içindeki lamba yanar.

## Isı ayar düğmesi



Isı seçim düzeneği ile ısıyı ve ızgara kademesini ayarlayabilirsiniz.

Sıcaklık

50-270

Isı alanı, °C olarak

Izgara 

1

Izgara hafif

2 = 250

Izgara orta


3

Izgara kuvvetli

clean

Temizleme fonksiyonu

## Izgara kademeleri

Yassı kızartmada  ısı seçme düğmesi ile bir kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

## Kumanda tuşları ve gösterge alanı




Eksi - tuşu


Bu tuş ile ayar değerlerini düşürebilirsiniz.

Artı + tuşu


Bu tuş ile ayar değerlerini artırabilirsiniz.

Saat tuşu 

Bu tuş ile saati, fırın süresini  $\rightarrow$  ve bitiş zamanını  $\rightarrow$  ayarlayabilirsiniz.

Anahtar tuşu 

Bu tuş ile çocuk emniyetini açabilir ve kapatabilirsiniz.

Alarm tuşu 

Bu tuş ile saat alarmını ayarlayabilirsiniz.

Gösterge alanında, ayarlanmış olan değerleri okuyabilirsiniz.

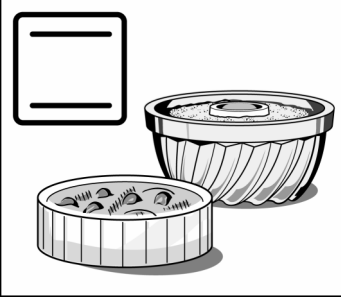
## Düşürülebilir şalter tutamakları

Şalter tutamakları düşürülebilir. İlgili şalteri içeri sokmak veya dışarı çıkarmak için üzerine basınız.

Fonksiyon seçme düzeneğini sağa ve sola, sıcaklık seçme elemanını ise sadece sola çevirebilirsiniz.

## Isıtma türleri

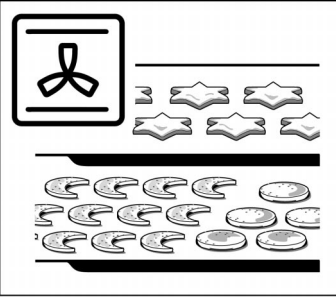
Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.



### Üstten ve alttan ısıtma

Burada ısı muntazam bir şekilde üst ve alt taraftan pastaya ve kızartmaya verilir.

Kalıplarda karıştırmalı kekler ve sufleler en iyi bu biçimde pişmektedir. Sığır, dana ve yabani hayvan etlerini (av eti) de üstten ve alttan gelen ısı yöntemi ile en iyi şekilde kızartabilirsiniz.

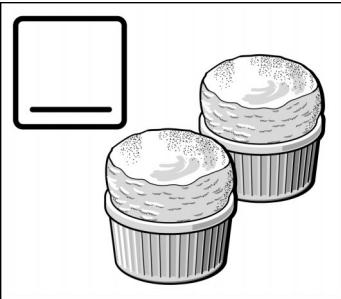


### Sıcak hava

Arka duvardaki bir vantilatör sıcaklığı fırın için eşit biçimde dağıtır.

Sıcak hava ile, pasta ve pizzalar iki ayrı tepsi seviyesinde aynı anda pişirilebilir. Bu pişirme işleminde gerekli olan fırın sıcaklığı, normal üstten ve alttan ısıtma yöntemindeki sıcaklıktan daha düşüktür.

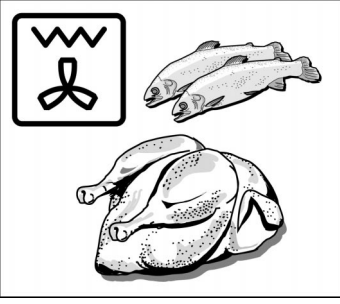
Kurutma için sıcak hava çok uygundur.



### Altan ısıtma

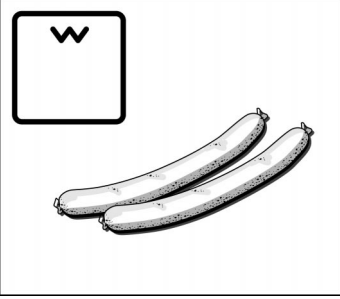
Altan ısı ile yemekleri alttan daha fazla pişirebilir veya daha fazla kızartabilirsiniz. Konserve yapmak için çok uygundur.





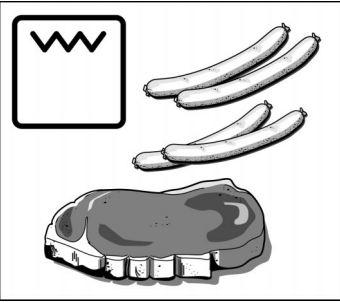
### Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak

Izgara ısıtma elemanı ve fan sırayla (değişe değişe) devreye girer. Isıtıcı kapanınca, ızgara ısıtıcısının oluşturmuş olduğu ısıyı, pişirilecek olan yemeğin etrafına dağıtmak üzere fan devreye girer. Böylece et parçaları çıtır biçimde kızarmaktadır.



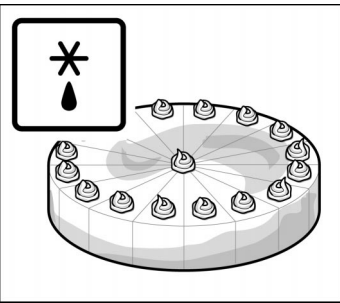
### Yassı ızgara, küçük yüzey

Kızma gövdesinin sadece orta kısmı ısınmaktadır. Bu ısıtma şekli, az miktarda yiyecek için uygundur. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz. Kızartmak istediğiniz ızgaralık et veya diğer parçaları ızgaranın orta kısmına yerleştiriniz.



### Yassı ızgara, büyük yüzey

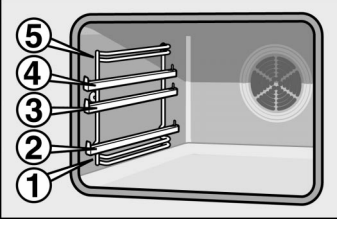
Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. Bu yöntemle çok miktarda bifteği, sucuğu, balığı veya tostı aynı anda kızartabilirsiniz.



### Buz çözme

Fırının arka panelinde bulunan bir fan fırındaki havayı donmuş yemeğin etrafında dağıtmaktadır. Derin dondurulmuş et parçaları, kümes hayvanları, ekmekek ve kekler eşit biçimde çözülür.

## Fırın ve aksesuar



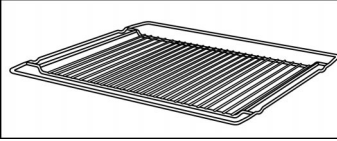
Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

Yükseklik 2, 3 ve 4'teki çekme rayları sayesinde, aksesuarı, devrilmesine neden olmadan dışarı çekebilirsiniz.

Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.


### Aksesuarlar

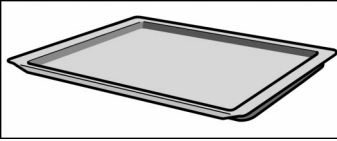
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz.



#### Izgara

tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

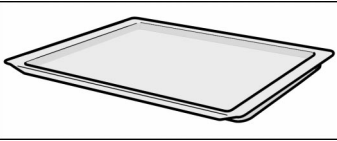
Izgarayı eğik tarafı aşağıya bakacak biçimde  içeri itiniz.



#### Emaye teps

nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Emaye teps eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



#### Alüminyum tepsi

kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

## Soğutma fanı


Fırın, bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Gerekmesi durumunda açılıp kapanmaktadır. Sıcak hava kapının üstünden çıkmaktadır.

---

# İlk kullanımdan önce



Bu bölümde, fırını kullanmaya başlamadan önce yapmanız gerekenler yer almaktadır.

Fırını ısıtın ve aksesuarı temizleyin. "Dikkat etmeniz gerekenler" bölümündeki güvenlik uyarılarını okuyun.

İlk olarak, fırın göstergesinde  sembolünün ve üç sıfırın yanıp söndüğünden emin olun.

**Göstergede  sembolü ve üç sıfır yanıp söniyorsa**

Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız.

**1.**  saat tuşuna basın.  
12:00 belirir ve  saat sembolü yanıp söner.

**2.** + veya – tuşu ile saati ayarlayın.


Birkaç saniye sonra saat değeri devralınacaktır. Fırın kullanıma hazırdır.

---

## Fırının ısıtılması

**Yapmanız gereken işlem**

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın.

**1.** Fonksiyon seçim düzeneğini 'e getirin.

**2.** Isı seçim düzeneği ile 240 °C'ye ayarlayın.

60 dakika sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.

---

**Aksesuarı önceden temizleyin**

Aksesuarı kullanmadan önce iyice sodalı yıkama suyu ve yıkama bezi ile temizleyin.

# Fırının ayarlanması

## Fırını manüel olarak kapatınız

## Fırın kendiğinden kapanacaktır

## Fırın otomatik olarak açılacak ve kapanacaktır

## Tablolar ve Öneriler

Fırınızı çeşitli yollarla ayarlayabilirsiniz.

Yemek piştikten sonra fırını kendiniz kapatabilirsiniz.

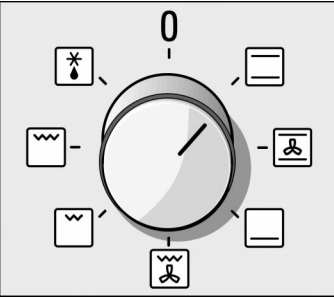
İsterseniz uzun süre mutfağa uğramayabilirsiniz.

Yemeği örn. sabah fırına verebilir ve öğlen tamamlanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

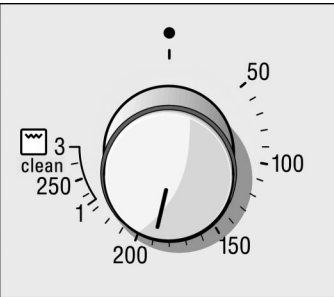
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

## Şu şekilde ayarlanır:

Örnek: Üst ve alt   
ısı 190 °C



**1.** Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



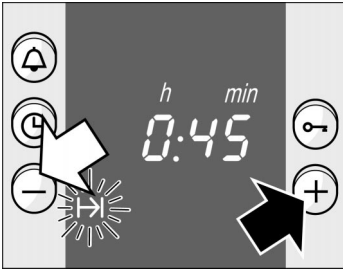
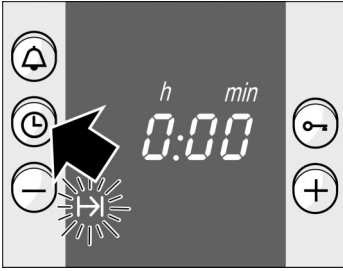
**2.** Isı seçim düzeneği ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.

## Yemek pişince

## Ayar değişiki

# Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız

Örnek: Süre 45 dakika



## Süre dolmuştur

## Ayar değişiki

## Ayarlamanın durdurulması

## Saat kapandığında süreyi ayarlayın

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Madde 1 ve 2'de tarif edilen şekilde ayarlayın. Yemeğin pişme süresini girin.

### 3. Saat $\ominus$ tuşuna basın.

Süre sembolü  $\rightarrow$  yanıp söner.

### 4. + veya - tuşu ile süreyi ayarlayın.

Tuş + önerilen değer = 30 dakika.

Tuş - önerilen değer= 10 dakika.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar.  $\rightarrow$  sembolü göstergede yanıp söner.

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

$\ominus$  saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon seçim tuşunu kapatın.

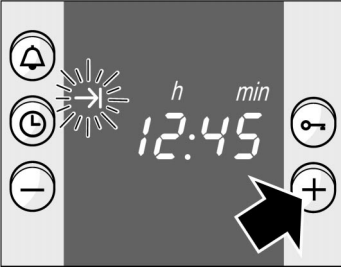
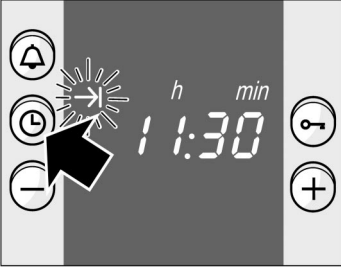
Saat  $\ominus$  tuşuna basın. + veya - tuşu ile süreyi değiştirin.

Saat  $\ominus$  tuşuna basın. - tuşuna gösterge sıfırı gösterinceye kadar basın. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

$\ominus$  saat tuşuna iki defa basın ve madde 4'te tarif edilen şekilde ayarlayın.

## Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız

Örnek: Saat 10:45'tir. Yemeğin pişme süresi 45 dakikadır ve 12:45'te tamamlanmalıdır.



### Süre dolmuştur

### Not

Lütfen kolayca bozulan yemeklerin uzun süre fırında kalmamasına dikkat edin.

Madde 1 ila 4'te tarif edilen şekilde ayarlayın. Fırın çalışmaya başlar.

**5.** ⌚ saat tuşuna, → sembolü yanıp sönene kadar basın. Göstergede yamağın kaçta tamamlanacağı gösterilecektir.

**6.** + tuşu ile bitiş süresini ileriye alın.


Birkaç saniye sonra ayar devralınacaktır. Fırın çalışmaya başlayana kadar göstergede bitiş zamanı gösterilecektir.

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

⌚ saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon seçim tuşunu kapatın.

Bir sembolün yanıp söndüğü süre içerisinde değişim yapabilirsiniz. Sembol yandığında ayar devralınmıştır. Ayarın devralınmasına yönelik bekleme süresini değiştirebilirsiniz. Bunun için "Temel Ayarlar" bölümüne bakın.

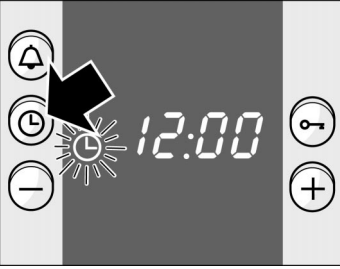
# Saat


İlk bağlantıdan veya elektrik kesintisinden sonra ekranda  sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız.


Fonksiyon seçim düzeneği kapatılmalıdır.

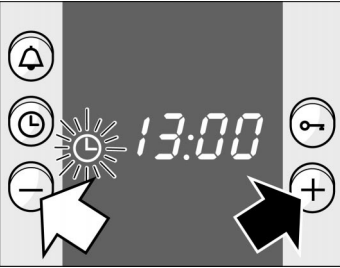
## Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Saat 13:00



**1.** Saat  tuşuna basın.

Göstergede saat 12.00 belirir ve  sembolü yanıp söner.




**2.** + veya - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra saat değeri devralınmaktadır.

## Örn. yaz saatinden kış saatine değiştirilmesi

### Saatin kapatılması

Saat  tuşuna iki kez basınız ve + veya - tuşu ile değiştirin.

Saati kapatabilirsiniz. Bu durumda sadece ayarlanırken görünecektir.

Bunun için temel ayarı değiştirmelisiniz. Bunun için bkz. "Temel ayarlar" bölümü.



# Çalar saat

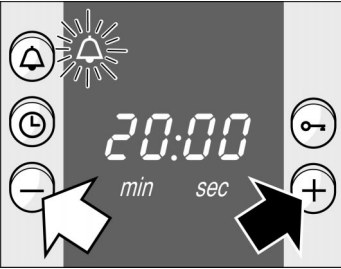
Çalar saati, normal bir yemek pişirme çalar saati gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Saat özel bir sinyale sahiptir. Bu sayede alarmin veya fırındaki bir pişirme süresinin dolup dolmadığını duyabilirsiniz. Alarmı çocuk emniyeti devredeyken de ayarlayabilirsiniz.

## Şu şekilde ayarlanır


Örnek: 20 dakika





1. Çalar saat tuşuna  basınız. Sembol  yanıp söner.




2. + veya - tuşu ile alarm süresini ayarlayınız.  
+ tuşu önerilen süre = 10 dakika.  
- tuşu önerilen süre = 5 dakika.

Bir kaç saniyeden sonra çalar saat çalışmaya başlar.  sembolü göstergede yanıp söner. Geçen süre gösterilecektir.


## Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Çalar saat tuşuna  basınız. Çalar saat göstergesi  söner.

## Alarm süresinin değiştirilmesi

Çalar saat tuşuna  basınız. + veya - tuşu ile süreyi değiştirin.

## Ayarın silinmesi

Çalar saat tuşuna  basınız. - tuşuna gösterge sıfırı gösterinceye kadar basın.



## Alarm ve süre aynı zamanda bitmektedir

Semboller yanar. Alarm süresi göstergede görünecek biçimde ilerler. Kalan sürenin  $\rightarrow$ , bitim zamanının  $\rightarrow$  veya saatin  $\ominus$  sorgulanması: İlgili sembol görüntülene kadar saat  $\ominus$  tuşuna basın. Sorgulanan değer göstergede birkaç saniye gösterilir.

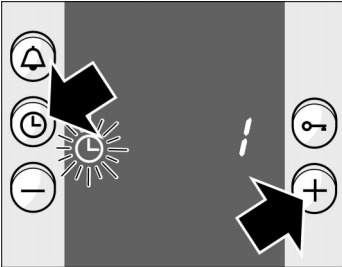
# Temel ayarlar

Fırınınız birçok temel ayara sahiptir. Saat temel ayarını, sinyal süresini ve ayar devralma süresini değiştirebilirsiniz.

Temel ayar	Fonksiyon	Değişim
Saat $\ominus$ / = Saat ön planda	Saat göstergesi	Saat / = Saat kapalı
Sinyal süresi $\odot$ / = yakl. 2 dak.	Alarm süresi veya başka bir süre dolduğunda verilen sinyal	Sinyal süresi / = yakl. 10 san. / = yakl. 5 dak.
Devralma zamanı $\rightarrow$ / = orta	Ayar kademeleri arasında, ayar devralınana kadar olan bekleme süresi	Devralma zamanı / = kısa / = uzun

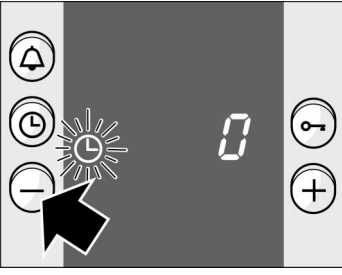
## Temel ayarları değiştiriniz

Örnek: Saatin kapatılması

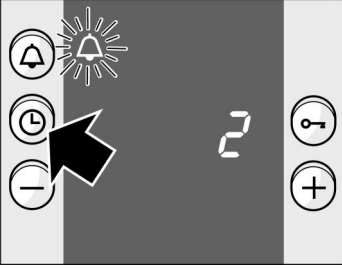


Herhangi bir işletim ayarlı olmamalıdır.

1.  $\ominus$  saat tuşuna ve + tuşuna, göstergede / gösterilene kadar eşzamanlı olarak basın. Saat temel ayarı ön plandadır.



2. + veya - tuşu ile temel ayarı değiştirin.



3. ⌚ saat tuşu ile onaylayın.

Sinyal süresinin temel ayarı için göstergede bir 2 gösterilir.

Temel ayarı madde 2'de tarif edilen şekilde değiştirin ve ⌚ saat tuşuyla onaylayın. Artık devralma süresini değiştirebilirsiniz. Son olarak ⌚ saat tuşuna basın.

## Tüm temel ayarları değiştirmek istemiyorsanız

Bir temel ayarı değiştirmek istemiyorsanız ⌚ saat tuşuna basın. Bir sonraki temel ayar ekrana gelir.

## Düzeltilme

Ayarları istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

# Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırına bir çocuk emniyeti yerleştirilmiştir

## Fırının bloke edilmesi

⏏ anahtar tuşuna, göstergede ⏏ sembolü gösterilene kadar basın. Bu işlem, yakl. 4 saniye sürecektir.

## Blokajın iptali

⏏ anahtar tuşuna, ⏏ sembolü sönene kadar basın.

## Bilgiler

Alarm ve saati fırın kilitliken de ayarlayabilirsiniz.

Ayarlanan çocuk emniyeti elektrik kesintisinde silinir.

# Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.

## Cihazın dışı

Cihazı su ve az miktarda deterjan ile silin. Yumuşak bir bez ile kurulayın.

Keskin ve aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu tür bir madde ön yüzeye temas etmişse hemen suyla silin.

Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

## Paslanmaz çelik ön yüzeye sahip cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyin. Bu lekeler korozyona neden olabilir.

Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanın. Üretici açıklamalarına dikkat edin. Maddeyi tüm yüzeye uygulamadan önce ufak bir bölgede deneyin.


## Fırın

Sert ovma süngerlerini veya bulaşık tellerini asla kullanmayınız. Fırın temizleyicisini sadece fırındaki emaye yüzeylerde kullanabilirsiniz.

### Daha kolay temizlik için

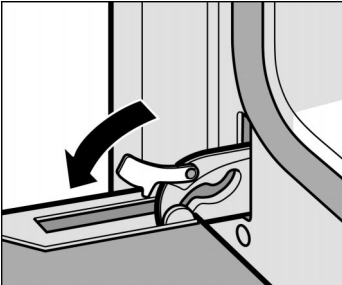
fırın lambasını açabilir,  
fırın kapısını çıkarabilir  
ve fırın tavanındaki ızgara ısıtma gövdesini aşağıya yatırabilirsiniz.

### Fırın lambasının açılması

Fonksiyon seçim düzeneğini 'a getirin.

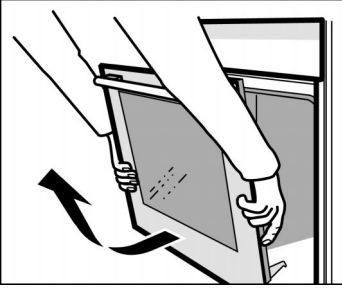
### Fırın kapağının sökülmesi

Fırın kapağının sökülmesi oldukça basittir.



**1.** Fırın kapağını tamamen açın.

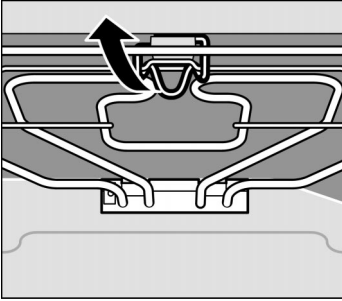
**2.** Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu çevirin.



- 3.** Fırın kapağını eğri olarak yerleştirin.  
Her iki el ile sağ ve sol alt kenarları kavrayın.  
Biraz daha kapatın ve çekerek çıkartın.

Temizleme işleminden sonra fırın kapağını ters sıralama ile tekrar monte edin.

### **Kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız**

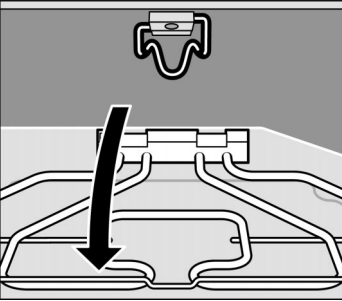


Fırın tavanını daha rahat temizleyebilmek için kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız.

Dikkat, fırın soğuk olmalıdır. Yanma tehlikesi!

Yatırma kızartmasındaki tutma kelepçesini öne doğru çekin ve duyulacak biçimde yerine oturuncaya kadar yukarı bastırın.

Kızartma ısıtma gövdesini tutun ve aşağıya yatırın.



Temizledikten sonra:

Kızartma ısıtma gövdesini yine yukarı kaldırın. Tutma kelepçesini aşağıya bastırın ve kızartma ısıtma gövdesini oturtun.

### **Fırındaki katalitik yüzeylerin temizlenmesi**

Arka duvar, tavanı ve yanlar kendikendine temizleyen emaye ile kaplanmıştır. Bu yüzler, fırın çalışırken kendiliğinden temizlenir. Daha büyük lekelerin ancak fırının birden fazla çalıştırdıktan sonra kaybolmaktadır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırının içindeki kendini temizleyen parçalar kendilerini artık yeterince temizleyemedikleri zaman bu Clean fonksiyonu ile rejenere edilmektedirler.

## Fırın tabanının, tavanın ve yan duvarlarının temizlenmesi

Emaye kaplamada hafif renk farklılıkları oluşmasının, kendinden temizleme fonksiyonuna bir etkisi yoktur.

Sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda fırın temizleyicisi kullanınız. Fırın temizleyicisini sadece soğuk fırında kullanınız. Asla kendi kendine temizleyen yüzeylere fırın temizleyicisi kullanmayınız.

Bir nokta daha:

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum olağandır ve fonksiyonlara etki etmez. Bu tür renk değişimlerinde aşındırıcı maddeler veya yıpratıcı temizleyiciler kullanmayın.

İnce sacların kenarları tam emayelanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilmektedir. Korozyona karşı korunma yine de garanti edilir.

Cam kapağı deterjan ile temizleyiniz.

## Fırın tabanının temizlenmesi

## Clean fonksiyonu




Clean fonksiyonu rejenerasyon programıdır. Fırının içindeki kendini temizleyen parçalar kendilerini artık yeterince temizleyemedikleri zaman bu fonksiyon ile rejenere edilmektedirler. Bu işlem sonrasında yine tam fonksiyonlarını yerine getirmektedirler.

Aksesuar ve tencereleri fırından çıkarınız.

## Dikkat

Kendi kendine temizlemeyen yüzeyleri önceden temizlemelisiniz. Aksi takdirde çıkaramayacağınız lekeler oluşmaktadır.

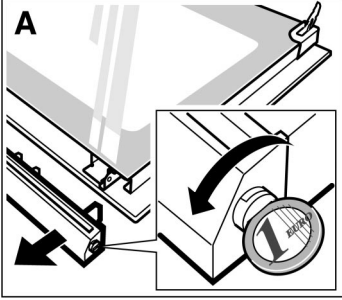
## Şu şekilde ayarlanır

1. Fonksiyon seçme düğmesini 'ye ayarlayınız.
2. Isı seçme düğmesini **clean**'e ayarlayınız.
3.  tuşuna,  sembolü yanıp sönmeye kadar basınız.
4. + tuşu ile 1.00 h ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayar devralınacaktır.

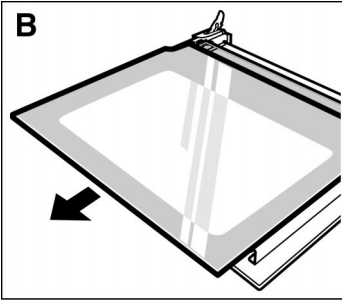
Bir saat sonra fırın kapanmaktadır. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

## Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi



Fırın kapısındaki camları daha iyi temizleyebilmek için çıkarabilirsiniz.

1. Fırın kapısını sökün ve tutamak altta kalacak biçimde bir beze koyun.
2. Fırın kapısının üst tarafında bulunan kapağı sökün. Bunun için sağ ve soldaki vidaları maden bir para ile açınız. (Resim A)



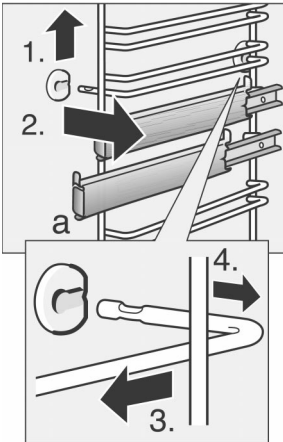
3. En üstteki camı çıkartarak çıkarın. (Resim B)

Camları cam sileceği ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

4. En üst camı yerleştirin.
5. Kapağı yerleştirin ve vidalayın.
6. Fırın kapısını yine takın.

**Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanabilirsiniz.**

## Ayakların temizlenmesi



Ayakları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz.

### Ayakların çıkarılması:

1. Ayakları önden yukarı doğru kaldırın
2. ve çıkarın.
3. Daha sonra tüm iskeleti öne çekerek çıkartın.
4. ve dışarı alın

Ayakları bulaşık deterjanı ve sünger ile veya bir fırça ile temizleyiniz.

### **Ayakların takılması:**

İskeleti önce arka kovana takın, biraz arkaya doğru bastırın ardından ön kovana takın.

Ayaklar sağ ve sol tarafa yerleşecektir. Çıkıntı (a) daima altta olmak zorunda.

## **Conta**

Fırındaki contayı deterjan ile silin. Sert ve aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

## **Aksesuarlar**

Aksesuarı kullandıktan sonra deterjan ile temizleyin. Yemek artıklarını bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyin.

# **Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler**

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce aşağıdaki uyarılara lütfen dikkat ediniz:

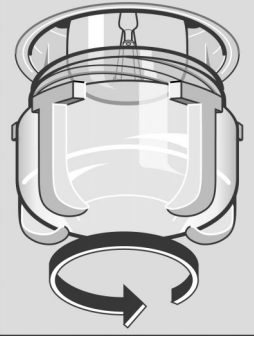
<b>Arıza</b>	<b>Muhtemel sebebi</b>	<b>Bilgi/Giderilmesi</b>
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, sigortanın sağlığını kontrol ediniz.
Saat göstergesi yanıp söner.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.

**Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.**

Cihazınız uygun şekilde tamir edilmemişse büyük tehlikelerle karşı karşıya kalabilirsiniz.

## Fırının lambasının değiştirilmesi

### Yapmanız gereken işlem



### Cam kapağın değiştirilmesi

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerimizden veya yetkili bayimizden edinebilirsiniz. Sadece bu lambaları kullanın.

1. Sigorta kutusundaki ocak veya fırın sigortasını kapatınız veya attırınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, bir mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı sola çevirerek sökün.
4. Fırın lambasını aynı tipte lamba ile değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar yerine vidalayınız.
6. Bulaşık bezini alın ve emniyeti tekrar çalıştırın.

Fırın lambasına ait cam kapağın hasar alması durumunda değiştirilmesi gerekmektedir. Cam kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

## Yetkili servis

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri bürosunu belirtmekten mutluluk duyacaktır.

### E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhası sağ tarafta, fırın kapısının yanında yer almaktadır. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.	FD
-------	----

Yetkili servis 📍
------------------



---

# Ambalaj ve eski cihaz

Yeni cihazınız yoldayken ambalaj tarafından korunmaktaydı. Kullanılan tüm malzemeler çevreye uygundur ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz ve ambalajı çevreye zarar vermeyecek biçimde imha ediniz.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammaddeler yeniden kazanılabilir. Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınızdan bilgi ediniz.

---

# Tablolar ve yararlı bilgiler

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Pişireceğiniz yemek için en uygun ısıtma şeklinin ve ısının hangisi olduğunu, hangi kabı kullanmanız gerektiğini ve kullanacağınız kabın hangi tepsi seviyesine yerleştirilmesi gerektiğini okuyabilirsiniz. Kullanılacak tabak çanaklar ve hazırlama ile ilgili birçok yararlı bilgi verildiği gibi, herhangi bir hata durumunda yararlanabileceğiniz, küçük bir arıza giderme kılavuzu da verilmiştir.

---

## Pasta ve çörek

### Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır. İnce malzemeden yapmış açık renkli pişirme kalıpları veya cam kalıplar için sıcak hava kullanmalısınız. Buna rağmen pişirme süresi uzayıp kek eşit biçimde kızarmayacaktır.





Pasta kalıbını daima tel ızgaranın üzerine koyunuz.

## Tablolar







Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir. Böylece enerji tasarruf etmiş olursunuz. Önceden ısıtmanız durumunda belirtilmiş pişirme süreleri 5 ila 10 dakika kısalmaktadır.

Tablolarda değişik kek ve unlu mamüller için en uygun pişirme sürelerini bulabilirsiniz. Isı ve pişirme süresi hamurun miktarına ve türüne bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce daha düşük olan değeri deneyiniz. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Gerekirse bir sonraki sefer daha yüksek olan değeri ayarlayınız.

Tablodan sonra, "Fırında (pasta/kek) pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Tarte	Tarte formu	1		220-240	40-50
	beyaz sacı, Ø 31 cm	2+4		190-210	45-55
Kış	Tarte formu	1		210-230	40-50
	beyaz sacı, Ø 31 cm				
Kek*	Kek formu	2		180-200	50-60
	beyaz sac, 28 cm				

\* Birden fazla kek yapmak istediğinizde kalıpları yan yana da ızgaranın üzerine yerleştirebilirsiniz.

Tepside pişirilen pasta	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika	
Pizza	Tepsi	2		210-230	25-35
	2 Tepsi*	2+4		180-200	45-55
Milföy hamuru	Tepsi	3		170-190	20-30
	2 Tepsi*	2+4		170-190	30-40
Beze	Tepsi	3		80-100	155-205
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Tepsi	3		160-180	20-30
	2 Tepsi*	2+4		140-160	35-45

Badem kurabiyesi	Tepsi	3	☐	100-120	30-40
	2 Tepsi*	2+4	☒	100-120	40-50

\* İki seviyede fırınlarken, emaye tepsiyi yukarıya yerleştiriniz.

Ek tepsiyi yetkili bayiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

## Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları

**Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.**

Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız.

**Karıştırmalı kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.**

Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta şişe hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.

**Kek çökmektedir.**

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya ıfırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

**Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.**

Kalbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.

**Kekin üstü fazla kızarmaktadır.**

Keki daha düşük bir seviyede fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.

**Kek kuru.**

Küçük tahta bir çubuk ile hazır keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu veya alkollü bir sıvı damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.

**Ekmek veya kek (örn. Cheesecake) güzel görünüyor ancak içi ıslak (su şeritleri var) kalmış.**

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve ıfırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz. Sulu malzemeli keklerde: Önce tabanını pişirmeye başlayınız. Üzerine badem veya susam serpiştiriniz ve ardından malzemeyi yerleştiriniz. Lütfen tarifi ve pişirme sürelerini dikkate alınız.

**Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.**

Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile ☐ bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

**Birkaç rafta birden kek pişiriyorsunuz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.**

Birkaç rafta bir seferde herhangi bir yiyecek pişirdiğiniz zaman, daima sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Aynı zamanda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir.

**Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.**

Pasta pişirirken buhar oluşabilir. Kapı tutamağından çıkmaktadır. Buhar kumanda alanında veya komşu mobilyalarda birikip su olarak damlayabilmektedir. Bu fiziksel bir olaydır.

## **Et, kümes kayvanları, balık, sufleler, tost**

### **Tabak ve çanaklar**

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Camdan kablaları fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değil. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

### **Kızartma hakkında bilgiler**

Kızartma işleminde elde edeceğiniz sonuç, etin kalitesine ve türüne bağlıdır.

Yağsız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama ete ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz.

Daha ağır olan tek parça eti, pişirme süresinin yarısı sona erdikten sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

### **Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler**







Izgara yaparken, fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Et dilimleri en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara (grill) yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Ek olarak emaye tepsiyi 1. yükseklikte yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara etleri, bildirilen kızartma süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanmaktadır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlanmış olduğunuz ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Örnek	Miktar	Tabak ve çanaklar	Yük-sekiklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Rozbif, pembe	1 kg	açık	1		230-240	30
Rozbif, orta	1 kg	açık	1		240-250	50
Kuzu budu	1,5 kg	açık	1		160-180	120
Patetes graten*		sufle için kalıp veya emaye tepsi	2		150-170	60
Tost kızartmak		Izgara teli	4		Kademe 3	4-5
Izgara balık	300 g	Izgara teli**	4		Kademe 1-2	25

\* Sufle 2 cm'dan daha yüksek olmamalıdır.

\*\* Emaye tepsiyi 1. seviyede yerleştiriniz.

## Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları

**Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiş.**

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük olan, gerçek ağırlığa en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

**Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.**

Bir et veya kızartma termometresi (yetkili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

**Kızartmanın rengi çok koyu oldu ve kabuğu (üstü) kısmen yandı.**

Kullanılan raf seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

**Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.**

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

**Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.**

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha az su ilave ediniz.




**Kızartmanın üzerine sosundan veya suyundan dökünce buhar oluşur.**

Üstten ve alttan ısı yerine dönüşümlü hava ile kızartma fonksiyonunu kullanınız. Böylece etin arka tarafı o kadar ısıtılmaz ve daha az buhar oluşmaktadır.

## Derin dondurulmuş hazır yemekler

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek		Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Patates kızartması*	Izgara teli veya emaye tepsia	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara teli	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette* (ekmek pizza)	Izgara teli	2		200-220	15-20

\* Aksesuarın üzerine yağlı kağıt seriniz. Kullandığınız yağlı kağıdın bu sıcaklığa karşı dayanıklı olmasına dikkat ediniz.

### Not


Tepsi dondurulmuş ürünlerin fırınlanması süresince deforme olabilir. Bunun sebebi, aksesuarların maruz kaldığı büyük ısı farklılıklarıdır. Daha pişirme işlemi esnasında bu deformasyon yine kaybolur.

## Buz çözme

Besinleri ambalajdan çıkarınız ve uygun bir kab içinde ızgara telinin üzerine koyunuz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Çözülme süreleri gıdaların türü ve miktarlara göre değişmektedir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C
<b>Dondurulmuş gıdalar*</b> örn. kremalı turtalar, yağlı krem turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtalar, meyveler, tavuk, salam ve et, ekmek, kekler ve diğer kurabiyeler	Izgara teli	2		40–50 °C





\* Donmuş gıdaları mikro dalga folyosu ile kapatın. Kümes hayvanları, göğsü alt tarafta olacak şekilde tabağa yerleştirilmelidir.

## Kurutma

Sadece çok iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları itina ile yıkayınız.

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Emaye teps ve ızgaraya kek kağıdı seriniz.

Yemek	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, saatler
600 g elma halkaları	2 + 4		80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	2 + 4		80	yakl. 8
1,5 kg erik	2 + 4		80	yakl. 8-10
200 g temizlenmiş baharatlar	2 + 4		80	yakl. 1 1/2

## Not

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

## Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları

Sadece eğer yemek tarifesinde veya tabloda özellikle bildirilmişse, ön ısıtma fonksiyonunu kullanınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. İki kalıbı yanyana da fırına sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde fırını pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce kapatabilir ve artık ısıyı yemeğin pişmesine kullanabilirsiniz.

## Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Gıda maddelerinde bulunan akrilamidin ne ölçüde zararlı olduğu, günümüzde uzmanlarca tartışılmaktadır. Güncel araştırma sonuçlarından yola çıkarak sizin için şu bilgileri hazırladık.

### Akrilamid nasıl oluşur?

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid, dış etkenlerin yol açtığı kirlenmeden kaynaklanmaz. Akrilamid, özellikle besin karbonhidrat ve protein yapı parçaları içeriyorsa, ağırlıklı olarak yemeğin hazırlanması esnasında oluşur. Bu oluşumun ne şekilde gerçekleştiği henüz eksiksiz olarak açıklanamamıştır. Fakat, akrilamid içeriğinin aşağıdaki koşullardan büyük ölçüde etkilendiği göz önünde bulundurulmalıdır

yüksek ısılar gıda maddelerinde düşük su içeriği ürünlerin şiddetli bir biçimde kararması.

Akrilamid, özellikle yüksek ısılarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn.

### İlgili besinler hangileridir?



patates cipsi, kızarmış patates, tost ekmeđi, sandöviç ekmeđi, ekmek, pođaçaya hamurundan hazırlanmış hamur ürünleri (bisküvi, çörek v.s.).

## Ne yapabilirsiniz

### Genel olarak

Pişirme, kızartma ve ızgara işlemlerinde yüksek akrilamid değerlerinden kaçınabilirsiniz.

Aid<sup>1</sup> ve BMVEL<sup>2</sup> tarafından şu tavsiyelerde bulunulmuştur:

Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.

"Kömür yerine altın rengi" - Besinleri altın rengini alana kadar pişiriniz.

Pişirilecek besin ne kadar büyük ve kalınsa, o kadar az akrilamid içerecektir.

### Pişirme

Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 200 °C'ue, sıcak havada ise maks. 180 °C'ye ayarlayınız.

Kurabiye: Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 190 °C'ue, sıcak havada ise maks. 170 °C'ye ayarlayınız.

Hazırlayacağınız yemekte yumurta veya yumurta sarısının bulunması, akrilamid oluşumunu azaltacaktır.

Fırında kızartılacak patatesleri dengeli bir şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde tepsiye yerleştiriniz. Besinin hızla kurumasını önlemek için her tepside en az 400 g yiyecek pişiriniz.

<sup>1</sup> aid Bilgilendirme Broşürü "Akrilamid", aid ve BMVEL tarafından yayınlanmıştır, Durum 12/02, İnternet: <http://www.aid.de>.










<sup>2</sup> BMVEL'in 4.12.2002 tarihli basın açıklaması 365, İnternet: <http://www.verbraucherministerium.de>

## Test yemekleri

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

### Hamur işleri pişirilmesi

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler/ uyarılar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Tepsi	2		150-170	20-30
	2 tepsi*	2+4		140-160	30-40
Küçük kekler 20 adet	Tepsi	3		160-180	20-30
Küçük kekler (küçük kek), her tepsiye 20 adet (fırın önceden ısıtılacak)	2 tepsi	2+4		150-170	25-35
Sulu bisküvi	Açılabilir kalıp	2		160-180	30-40
Mayalı tepsi pastası	Emaye tepsi	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Üstü kapalı elmalı pasta	2 ızgara* + 2 beyaz sac kek kalıpları Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
		1		200-220	70-80



Tepsi ve ızgaraları bayilerden özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

\* İki seviyede fırınlar, emaye tepsiyi yukarıya yerleştiriniz.

\*\*Pastaları birbirlerine göre diyagonal bir şekilde ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.

## Izgaralama

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Izgara kademesi	Süre dakika
Tost kızartmak (10 dk. ön ısıtma)	Izgara teli	5		3	1-2
Bif burger, 12 adet*	Izgara teli	4		3	25-30

\* Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Emaye tepsi daima 1. rafa yerleştiriniz.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.boschappliances.com>

5430003957 (1W02E8) 02 8411