



HBN 33K 551



pt Instruções de serviço
e de montagem
tr Kullanma ve
montaj kılavuzu



Household Appliances

BOSCH**Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer**

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Índice

O que deve ter em atenção	6
Antes da montagem	6
Indicações de segurança	6
Causas de danos	7
O seu novo fogão	8
O panel de comandos	8
Selector de funções	8
Selector de temperatura	9
Teclas de comando e campo de indicação	10
Manípulos dos selectores rebaixáveis	10
Tipos de aquecimento	10
Forno e acessório	13
Turbina de arrefecimento	17
Antes da primeira utilização	17
Aquecer o forno	17
Limpar previamente os acessórios	17
Regular o forno	18
Como regular	18
Pretende que o forno desligue automaticamente	19
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	20
Aquecimento rápido	21
Como regular	21
Horas	22
Como regular	22
Despertador	23
Como regular	23

Índice

Regulações base	24
Modificar as regulações base	25
Segurança para crianças	26
Manutenção e limpeza	27
Exterior do aparelho	27
Forno	28
Limpeza dos vidros	31
Limpar as armações	33
Vedante	34
Acessórios	34
Uma anomalia, que fazer?	34
Substituir a lâmpada do forno	35
Serviços de Assistência Técnica	35
Embalagem e aparelho antigo	36
Tabelas e conselhos	37
Bolos e bolachas	37
Conselhos para fazer bolos	41
Carne, aves, peixe	42
Grelhar	45
Grelhar com circulação de ar	45
Grelhados planos	46
Conselhos para assar e gelhar	47
Alimentos cozinhados e ultracongelados	48
Descongelar	49
Desidratar	49
Fazer conservas	50

Índice

Conselhos para poupar energia	52
Acrilamida nos alimentos	52
O que pode fazer	53
Refeições de teste	54
Instruções de montagem	55
Para o instalador e especialista de cozinhas ...	55
Instruções importantes	55
Montagem do forno	56

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Indicações de segurança

Forno quente



Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas.
Perigo de choque eléctrico!
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiros, papel de alumínio ou recipientes no fundo do forno

Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno.
Não o forre com papel de alumínio.
Não coloque recipientes no fundo do forno.
Tal provoca uma acumulação do calor. Os tempos de assadura e cozedura indicados deixam de corresponder e o esmalte fica danificado.

Elementos de encaixe

Aplicar, cuidadosamente, os elementos de encaixe, para evitar danos.

Papel vegetal

Se trabalhar com circulação de ar quente 3D , não deverá colocar papel vegetal, solto, dentro do forno (por ex. para aquecer). A turbina de ar quente pode sugar o papel. Isto pode provocar danos no sistema de aquecimento e na turbina.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro.
O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.
Neste caso, será melhor utilizar o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

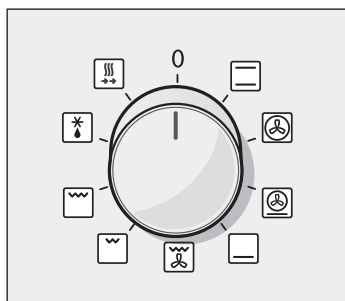
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Seletor de funções



O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

Posições

	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente 3D*
	Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar

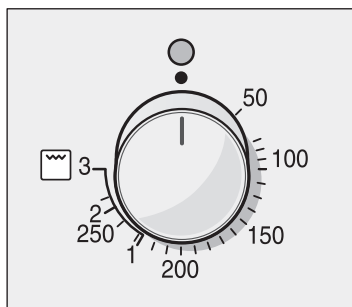
Posições

	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar
	Aquecimento rápido

*Tipo de aquecimento, em que a classe de eficiência energética foi determinada segundo a norma EN50304.

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Temperatura

50–270	Gama de temperaturas em °C
--------	----------------------------

Grelhador

1	Grelhador fraco
2	Grelhador médio
3	Grelhador forte

O símbolo por cima do selector de temperatura acende quando o forno estiver a aquecer, apagando nas pausas de aquecimento. Ao grelhar o símbolo não acende.

Potências do grelhador

Ao preparar grelhados planos, de pequena  ou de grande superfície , regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

Teclas de comando e campo de indicação



Tecla do despertador 	Permite-lhe regular o despertador.
Tecla do relógio 	Permite-lhe regular a hora, o tempo de duração para o forno  e a hora de conclusão  .
Tecla Menos –	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste.
Tecla de chave 	Permite-lhe ligar e desligar a segurança para crianças.

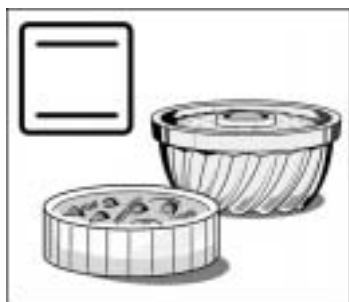
Podem consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos de selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

Tipos de aquecimento

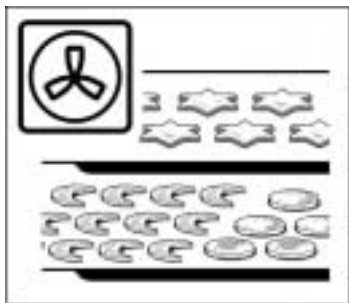


Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



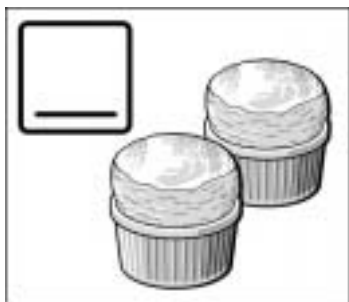
Circulação de ar quente 3D

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno. Com ar quente circulante 3D poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Poderá cozinhar simultaneamente bolachas e massa folhada em dois níveis. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas da especialidade. Para desidratar, o ar quente circulante 3D é o tipo de aquecimento mais adequado.



Ar quente circulante intensivo / Potência para pizza

Neste modo, o calor inferior e a resistência circular estão em funcionamento. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



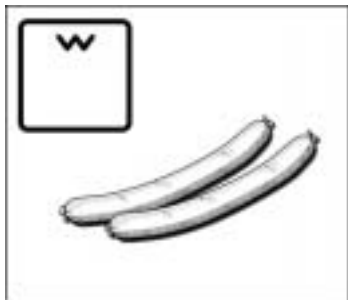
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo.



Grelhar com circulação de ar

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



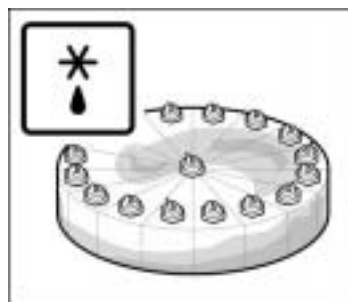
Grelhados planos, pequena superfície

Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



Grelhados planos, grande superfície

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelo

Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogênea.

Forno e acessório



O acessório pode ser introduzido no forno em 3 níveis diferentes.

O acessório pode ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.

Em caso de funcionamento com **circulação de ar quente 3D** , o nível »2« não deve ser utilizado, para que não seja prejudicada a circulação do ar.

Acessórios

Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ.



Grelhas HEZ 334000

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

Introduza as grelhas com a curvatura para baixo .



Tabuleiro universal HEZ 332000

para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro universal no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



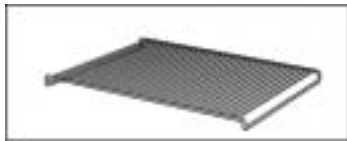
Tabuleiro esmaltado HEZ 331000

para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

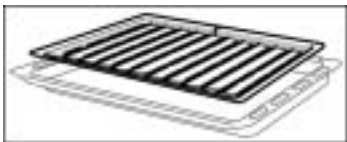
Acessórios originais

Poderá adquirir acessórios originais junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade.



Grelha HEZ 324000

para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro universal. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.



Chapa de grelhados HEZ 325000

para utilizar em substituição da grelha ou como protecção contra pingos e salpicos, de modo a que o forno não fique muito sujo. Utilizar a chapa de grelhados somente no tabuleiro universal.

Grelhar com a chapa de grelhados: colocá-la no mesmo nível em que se colocaria a grelha.

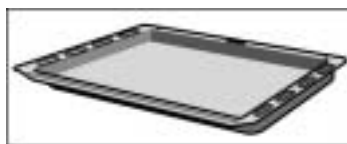
Chapa de grelhados como protecção contra pingos e salpicos: introduzir o tabuleiro universal com a chapa de grelhados por baixo da grelha.



Tabuleiro esmaltado HEZ 331010 com revestimento anti-aderente

É mais fácil desagarrar os bolos e bolachas do tabuleiro.

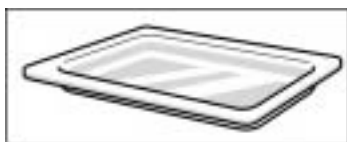
Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro universal HEZ 332010 com revestimento anti-aderente

Os bolos de massa húmida, os produtos de pastelaria, os pratos ultra-congelados e grandes assados soltam-se facilmente do tabuleiro universal.

Introduza o tabuleiro universal no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro de vidro HEZ 336000

Tabuleiro fundo de vidro. Também se presta como tabuleiro de servir à mesa.



Chapa para pizza HEZ 317000

ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes, etc. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro universal. Coloque a chapa sobre a grelha. Oriente-se pelas indicações nas tabelas.



Forma de bolos HEZ 6001

Esta forma de bolos impede que o conteúdo arrufe para fora, sendo ideal para preparar bolos com muito sumo. O rebordo extra-largo impede que a massa saia para fora, mantendo o forno limpo.

O interior da forma para bolos tem um revestimento anti-aderente.



Assadeira de vidro HMZ21GB

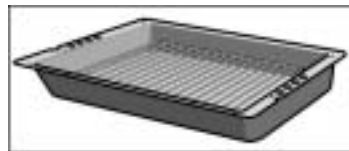
para estufados e soufflés, a preparar no forno. É especialmente indicado para o automático de assados.



Assadeira de metal HEZ 6000

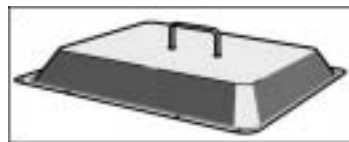
adequada para a zona de assados da placa de cozinhar vitrocerâmica. A assadeira é adequada para a utilização do automático de sensores, bem como para o automático de assados.

O exterior da assadeira é de esmalte e o interior tem um revestimento anti-aderente.



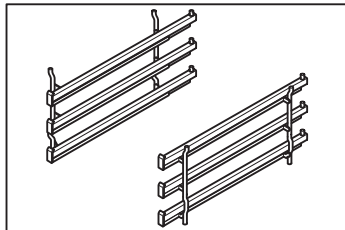
Tabuleiro profissional HEZ 333000

para a preparação de grandes quantidades.



Tampa para tabuleiro profissional HEZ 333001

transforma o tabuleiro profissional numa assadeira profissional.



Extensão telescópica completa tripla HEZ 338307

Pode utilizar as calhas extensíveis do nível 1, 2 e 3 para puxar o acessório ainda mais para fora, sem que o mesmo vire.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo „O que deve ter em atenção“.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .
Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.

2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla –.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.
O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Coloque o selector de funções em .

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpiar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

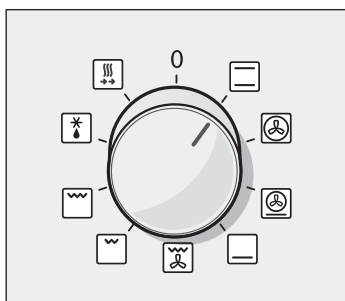
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas o conselhos

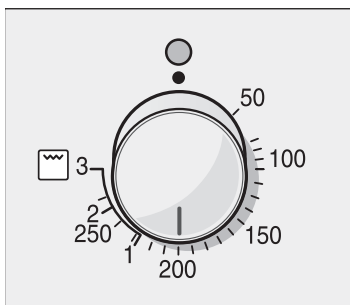
No capítulo “Tabelas e conselhos” encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Como regular

Esempla: Calor superior e inferior □ 190° C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Desligar

Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



3. Prima a tecla do relógio ⌚.

O símbolo de tempo de duração ⌚ começa a piscar.



4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Tecla + valor sugerido = 30 minutos.

Tecla - valor sugerido = 10 minutos.

O forno o forno arranca após alguns segundos.
O símbolo ⌚ acende na indicação.

O tempo de duração terminou

Modificar a regulação

Cancelar a regulação

Regular o tempo de duração, quando a hora estiver oculta

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

Prima a tecla do relógio ⌚. Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.

Prima a tecla do relógio ⌚. Prima a tecla -, até a indicação ficar a zeros. Desligue o selector de funções.

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue a regulação conforme descrito no ponto 4.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Exemplo: São 10h45m.
o prato demora 45 minutos
e pretende que esteja
pronto às 12h45m



**O tempo de duração
terminou**

Nota

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

- 5.** Prima a tecla do relógio ⌚ até que o símbolo da hora de conclusão →! comece a piscar.
Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

- 6.** Adie a hora de conclusão para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida decorridos alguns segundos. Na indicação é apresentada a hora de conclusão até o forno arrancar.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se.

Prima duas vezes a tecla ⌚ e desligue o selector de funções.

Enquanto estiver um símbolo a piscar, pode efectuar alterações. Se o símbolo se acender, isso significa que a regulação foi assumida. Enquanto a regulação não for assumida, poderá alterar o tempo de espera. Veja a este respeito o capítulo relativo às regulações base.

Aquecimento rápido

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.

Como regular

1. Coloque o selector de funções na posição de aquecimento rápido .
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura desejada.

O forno arranca após alguns segundos.

Na indicação acende o símbolo .

O aquecimento rápido terminou

O símbolo  apaga-se.

Coloque o prato no forno e regule o forno.

Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após uma falha de corrente, na indicação aparece a piscar o símbolo ⌚ e três zeros. Acerte a hora.

O selector de funções tem de ser desligado.

Como regular

Exemplo: 13h00m



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece 12h00m e o símbolo ⌚ começa a piscar.



2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Ocultar a hora

Prima duas vezes a tecla do relógio ⌚ e efectue as modificações com a tecla + ou a tecla -.

Pode ocultar a hora. Neste caso, a hora é apenas mostrada aquando da regulação.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Este tem um funcionamento independente do forno.

O despertador tem um sinal especial, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou se o tempo de duração regulado para o forno chegou ao fim.

Também pode regular o despertador, estando a segurança para crianças activa.

Como regular

Exemplo: 20 minutos



1. Carregue na tecla do despertador .
O símbolo  começa a piscar.



2. Regule o tempo do despertador com a tecla + ou a tecla -.
Tecla + valor sugerido = 10 minutos.
Tecla - valor sugerido = 5 minutos.

O despertador começa a funcionar após alguns segundos. O símbolo  acende na indicação. A contagem decrescente do tempo é mostrada.

O tempo terminou

Alterar o tempo do despertador

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla do despertador . A indicação do despertador apaga-se.

Prima a tecla do despertador . Regule o tempo com a tecla + ou a tecla -.

Anular a regulação

É feita a contagem decrescente simultânea do tempo do despertador e do tempo de duração

Prima a tecla do despertador . Prima a tecla $\rightarrow$, até a indicação ficar a zeros.

Ambos os símbolos ficam acesos. A contagem decrescente do tempo do despertador é mostrada na indicação.

Consultar o tempo de duração restante $\rightarrow$ , a hora de conclusão $\rightarrow$  ou as horas $\odot$: prima a tecla do relógio $\odot$ até aparecer o respectivo símbolo.

O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. A regulação base das horas, a duração do sinal e o tempo de aceitação da regulação podem ser alterados.

Regulação base	Função	Alterar para
Horas $\odot$! = Horas em primeiro plano	Indicação das horas	Horas ! = Horas ocultas
Duração do sinal  2 = aprox. 2 min.	Sinal emitido quando acaba o tempo de duração ou o tempo regulado no despertador	Signal duration ! = aprox. 10 s 3 = aprox. 5 min.
Tempo de aceitação $\text{!} \rightarrow$ 2 = médio	Tempo de espera entre os passos de ajuste, até a regulação ser assumida.	Tempo de aceitação ! = curto 3 = longo

Modificar as regulações base

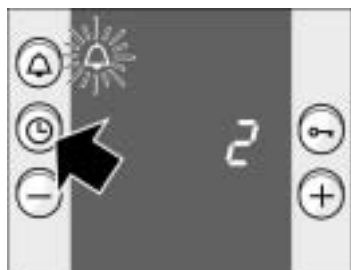
Exemplo: Ocultar a hora



1. Prima a tecla do relógio ⌚ e a tecla + simultaneamente, até aparecer na indicação um **!**. Esta é regulação base das horas em primeiro plano.



2. Modifique a regulação base com a tecla + ou a tecla -.



3. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Na indicação aparece um **2** que representa a regulação base da duração do sinal.

Modifique a regulação base conforme descrito no ponto 2 e confirme com a tecla do relógio ⌚. Pode ainda modificar o tempo de aceitação. Por fim, prima a tecla do relógio ⌚.

Não deseja modificar todas as regulações base

Se não desejar modificar uma regulação base, prima a tecla do relógio ⌚. É apresentada a regulação base seguinte.

Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.

Segurança para crianças

Boquear o forno

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Prima a tecla de chave  , até aparecer na indicação o símbolo  . Isto demora cerca de 4 segundos.

Anular o bloqueio

Premir a tecla de chave  , até o símbolo  apagar.

Notas

É possível regular o despertador e acertar as horas com o forno bloqueado.

Em caso de falha de corrente, a regulação da segurança para crianças é anulada.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Nota

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras projectadas no painel da porta com um aspecto estriado, são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

Para facilitar a limpeza,

pode ligar a lâmpada do forno e retirar a porta do forno.

Coloque o selector de funções na posição .

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.

 Tenha atenção ao retirar a porta do forno, para não agarrar na dobradiça. Perigo de ferimento!

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



3. Incline a porta do forno.
Agarre-a com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito.
Feche-a um pouco mais e puxe-a.



Após a limpeza, volte a montar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

Limpiar de auto-limpeza no forno

A parede de trás e o tecto do forno têm um revestimento cerâmico altamente poroso, que absorve e elimina os salpicos dos assados enquanto o forno está a trabalhar. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver a trabalhar, melhor será o resultado.

Se, mesmo após o forno ter funcionado várias vezes, continuarem visíveis algumas sujidades, proceda do seguinte modo:

Comece por limpar as superfícies esmaltadas do forno. Em seguida, ligue o ar quente circulante 3D  ou o calor superior e inferior .

Aqueça o forno vazio durante cerca de 2 horas à temperatura máxima.

O revestimento cerâmico é regenerado. Pode remover os resíduos acastanhados ou esbranquiçados com um pouco de água e uma esponja macia.

O revestimento pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a autolimpeza.

Indicações importantes

Nunca utilize detergentes abrasivos, pois podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.

Nunca limpe o revestimento de cerâmica com detergente limpa-fornos.

Se, acidentalmente, cair detergente limpa-fornos na parede de trás ou no tecto, limpe-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio. Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com este produto.

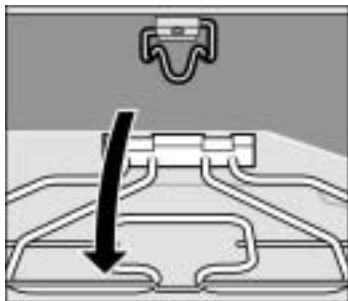
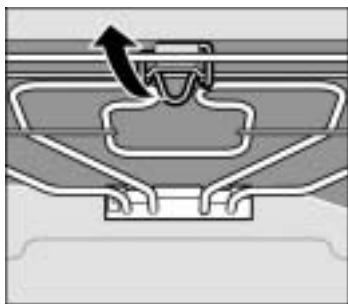
A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

Rebater a resistência do grelhador para baixo



A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.

Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre o cima, até o mesmo encaixar de forma audível.

Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:

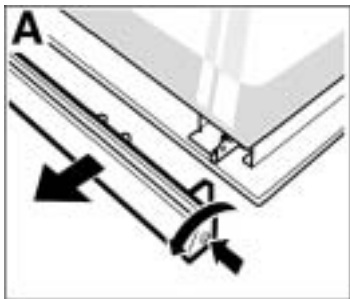
Volte a rebater a resistência do grelhador para cima.

Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

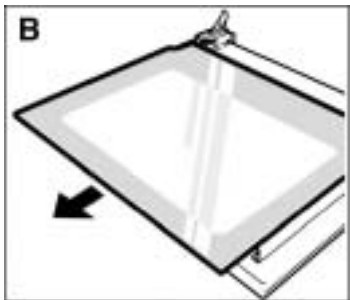
Limpeza dos vidros

Para uma limpeza mais eficaz os vidros da porta do forno podem ser retirados.

Desmontagem



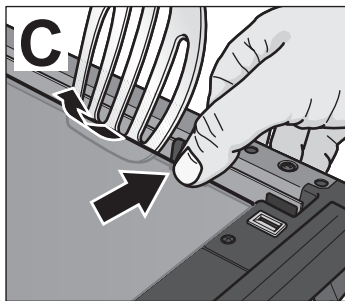
1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A).



3. Retire o vidro de cima. (Figura B).

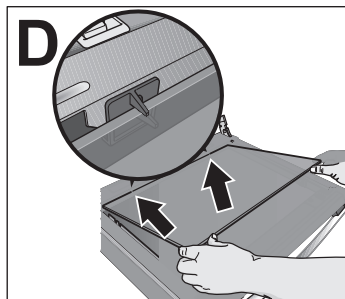
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Desmontagem



1. Com o polegar numa dos lados do **vidro interior da porta**, pressionar o clipe de suporte e desencaixar, por ex., com o utensílio de virar assados, depois do outro lado. (Figura C).

Montagem

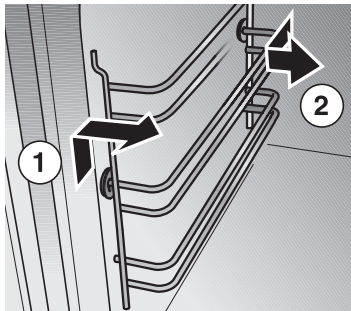


Montagem depois da limpeza:

1. Inserir o **vidro interior da porta** no apoio. Encaixar, primeiro, o lado direito e, depois, o outro lado. (Figura D).
2. Insira o vidro de cima. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.
3. Coloque e aparafuse a cobertura.
4. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpiar as armações

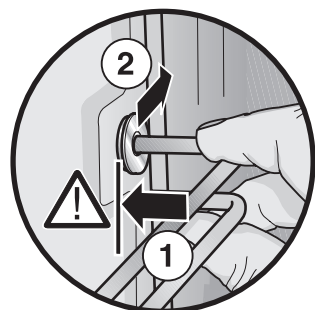


Desencaixar

As armações podem ser retiradas, para limpeza.

1. Pressionar **a parte frontal** da armações para cima e desencaixar.
2. Puxar **a parte de trás** da armações para a frente e desencaixar.

Limpar as armações com detergente da loiça e uma esponja ou uma escova.



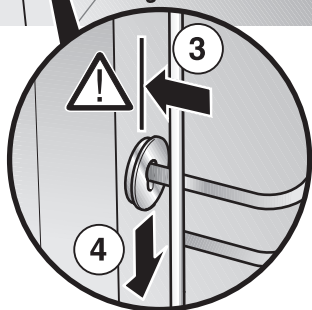
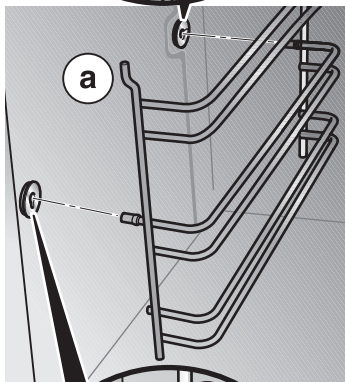
Suspender

Ajustar a armações à direita e à esquerda.

⚠ Não montar as armações torcidas, caso contrário a altura para inserção dos acessórios não fica correcta.

A parte abaulada (a) deve situar-se sempre em cima.

1. Encaixar a armações **atrás** até ao encosto.
2. Empurrar a armação para trás.



3. Encaixar a armação à frente até ao ancosto.
4. Empurrar a armação para baixo.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

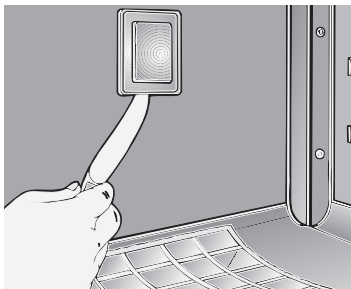
Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituição da lâmpada do forno



Substituição da tampa de vidro

Atenção: Desligar o aparelho da corrente eléctrica!

Accionando o interruptor de segurança ou desapertando os fusíveis na caixa de segurança da sua casa.

1. Colocar um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retirar a cobertura de vidro.
Utilizar, para isso, uma faca ou um objecto similar e proceder segundo a ilustração.
3. Substituir a lâmpada.
 - Tipo da lâmpada de incandescência E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, resistente até 300° C.
 - Esta lâmpada pode ser adquirida nos nossos Serviços Técnicos ou no comércio da especialidade.

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E

FD

Serviços de Assistência Técnica ☎

Embalagem e aparelho antigo

O seu novo aparelho foi protegido pela embalagem durante o transporte. Todos os materiais nela utilizados são ecológicos e podem ser reutilizados. Por favor colabore na protecção do ambiente e proceda a uma eliminação ecológica da embalagem.

Os aparelhos usados não são lixo inútil, se forem sujeitos a uma eliminação ambientalmente correcta permitem a aproveitação de matérias-primas valiosas.

Antes de reciclar o aparelho antigo, inutilize-o ou marque-o com um autocolante com a indicação „Atenção ferro-velho!“

Informe-se sobre os procedimentos actuais de eliminação junto do vendedor do equipamento ou dos serviços municipais da sua área de residência.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados-Membros da União Europeia.



Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Ao utilizar formas claras, de material fino ou formas de vidro deverá utilizar o ar quente circulante 3D. Apesar disso, os tempos de cozedura são mais prolongados e o bolo não aloura de modo tão uniforme.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo „Conselhos para cozer bolos“, a seguir às tabelas.

Tipo de bolo	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de cozedura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Massas leves					
Bolo no tabuleiro com cobertura					
1 tabuleiro	1	150–160	30–45	2	160–170
2 tabuleiros	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Bolo em forma redonda/ forma bolo inglês	1	150–160	60–75	1	160–170
Tarte de fruta	1	150–160	20–35	1	160–170
Massas quebradas					
Bolo no tabuleiro com cobertura seca por ex. Pós decorativos					
1 tabuleiro	1	160–170	55–70	2	170–180
2 tabuleiros	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Bolo no tabuleiro com cobertura húmida por ex. cobertura com natas					
1 tabuleiro	–	–	70–85	2	170–180
Bolo em forma	1	160–170	50–90	1	170–180
Tarte de fruta (pré-aquecer)	1	160–170	20–30	1	180–190
Massas de biscoito					
Torta de massa de biscoito (pré-aquecer)	1	180–190	10–15	2	190–200
Tarte de fruta	1	150–160	20–35	1	160–170
Tarte com massa de biscoito (6 ovos)	1	150–160	30–45	1	160–170
Tarte de massa de biscoito (3 ovos)	1	150–160	25–35	1	160–170

Tipo de bolo	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de cozedura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Massas levedadas					
Bolo no tabuleiro com cobertura seca por ex. Pós decorativos					
1 tabuleiro	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 tabuleiros	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Bolo no tabuleiro com cobertura húmida por ex. cobertura com natas					
1 tabuleiro	–	–	70– 90	2	160–170
Coroa e trança de massa levedada					
500 g de farinha	1	160–170	35– 50	2	170–180
Bolo em forma baixa	1	160–170	35– 45	1	170–180
Bolo em forma alta	1	160–170	40– 50	1	170–180
Bolinhos					
Suspiros	1	80–90	130–160	2	80–90
Massa folhada (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 tabuleiros	1+3	190–200	20– 30	–	–
Massa pré-cozida (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 tabuleiros	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Massas leves (por ex. Muffins)					
1 tabuleiro	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 tabuleiros	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Massa quebrada (por ex. bolachas de manteiga)					
1 tabuleiro	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 tabuleiros	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Salgados					
Pizza (pré-aquecer)					
1 tabuleiro	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 tabuleiros	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Bolos flambeados (pré-aquecer)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (pré-aquecer)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Pão (pré-aquecer)					
Cozedura rápida	1	200	10– 15	1	240
Cozer completamente	1	180	40– 45	1	200

Cozer com a fase para pizzas

As indicações na tabela são valores orientativos, válidos para tabuleiros de esmalte. Os valores podem variar em função do tipo e quantidade de massa e da forma de bolo utilizada.

Respeitar as indicações na tabela sobre aquecimento prévio.

Recomendamos, na primeira tentativa, a selecção da temperatura mais baixa de entre as temperaturas indicadas. Em geral, a temperatura mais baixa produz um tostado mais uniforme.

Quando quiser fazer uma receita própria, oriente-se por um bolo semelhante constante da tabela.

As indicações referem-se à introdução com o forno frio.

Prato	Acessório	Nível	Temperatura em ° C	Duração Minutos
Pizza	Tabuleiro	1	180–200	20–30
Bolo flambeado	Tabuleiro	1	190–210	20–25
Torta	Forma de torta ou forma de molaem metal branco	1	200–210	30–35
Quiche	Forma de torta ou forma de molaem metal branco	1	180–200	30–45
Tarte de requeijão	Forma de mola	1	160–170	60–75
Bolo suíço	Tabuleiro	1	190–200	35–45
Strudel	Tabuleiro	1	190–210	35–45

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.	Oriente-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.
Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.	Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.
O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.	Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro em cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.
O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrfie sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduz o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior (“enqueijado” com fios de água).	Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Verifique o nível do tabuleiro e armações (limpiar as armações). Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.
O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo. O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
Cozinhou em vários níveis simultaneamente. O bolo do tabuleiro de cima apresenta uma cor mais escura do que o bolo do tabuleiro de baixo.	Para cozer bolos em vários níveis, utilize sempre o ar quente circulante 3D  . Tabuleiros introduzidos no forno simultaneamente não têm necessariamente de estar prontos ao mesmo tempo.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água formar-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro universal também se adequa para assados grandes.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Indicações sobre grelhar com ar circulante

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal.

Ao grelhar com ar circulante sobre a grelha, o forno pode ficar muito sujo, dependendo do alimento a grelhar. Por isso, limpar o forno, após cada utilização, para evitar que a sujidade fique queimada.

Para aves ou assados especialmente estaladiços (assado de porco com courato).

Virar o assado grande, decorrido cerca de metade do tempo.

Virar aves inteiras, após cerca de dois terços do tempo. No caso de patos e gansos, picar a pele por baixo das asas, para que a gordura fique bem assada.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a mesma for colocada no centro da grelha.

Coloque também o tabuleiro universal no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Tabela de Assados

Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Tipo de Alimento	Ar quente 3D 			Calor superior e inferior 	
	Nível	Temperatura em ° C	Tempo de assadura Minutos	Nível	Temperatura em ° C
Carne de Porco					
Assar com courato (2 kg) (p.ex. cachaço, joelho)	1	160–170	100–130	–	–
Rolo de carne (1,5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Kasseler (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Filé de porco	1	170–180	30–45	1	200–230
Rolo de carne picada (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Carne de vaca					
Filé	1	180–190	45–65	1	200–220
Rosbife (rosado)	1	180–190	30–45	1	200–220
Carne de vitela					
Peito para assar	1	160–170	90–120	1	180–200
Joelho	1	160–170	100–130	1	190–210
Borrego					
Perna	1	180–190	70–110	1	200–220
Lombo	1	160–170	90–120	1	200–220
Aves					
Frango 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Pato 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210
Ganso 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Caça					
Lombo de corço	1	160–170	90–120	1	200–220
Carne de corço para assar	1	160–170	90–120	1	190–210
Javali/veado para assar	1	160–170	100–120	1	190–210
Peixe à posta					
(por ex. trutas)	1	160–170	30–40	2	180–200

Grelhar

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal.

 **Cuidado ao fazer grelhados.**
Manter as crianças afastadas.

Grelhar com circulação de ar

Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal.
Pode adquirir grelhas adicionais como acessórios originais nas lojas da especialidade.

As indicações na tabela são valores orientativos.
Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade do alimento a grelhar e referem-se à introdução com o forno frio.

Tipo de alimento	Peso	Loiça	Regulação de temperatura	Nível	Duração
Carne de porco com courato	2 kg	Grelha/Tabuleiro universal	170–190° C	1	120–140 min.
Vaca Rosbife	1,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	200–220° C	1	45– 55 min.
Aves					
Metades de frango 1 a 3 unidades	ca. 500 g cada	Grelha/Tabuleiro universal	210–230° C	1	40– 50 min.
Frangos inteiros 1 a 2 unidades	ca. 1 kg cada	Grelha/Tabuleiro universal	190–210° C	1	45– 60 min.
Pato	2–2,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	150–170° C	1	90–120 min.
Ganso	3–3,5 kg	Grelha/Tabuleiro universal	150–160° C	1	130–180 min.

Grelhados planos

Utilizar a grelha e o tabuleiro universal no nível 1.

As indicações na tabela são valores orientativos. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade do alimento a grelhar e referem-se à introdução com o forno frio.

Tipo de alimento	Potência do grelhador	Nível	Posição da grelha	Duração		Observações
				1.º lado	2.º lado	
Porco						
Filé de porco (2–2,5 cm)	3	3		10–15 min.	5–10 min.	
Bife do lombo	3	3		10–14 min.	6– 8 min.	
Salsichas frescas	2–3	3		6–10 min.	5– 7 min.	Picar ligeiramente
Vaca						
Bifes	3	3		10–13 min.	4– 8 min.	Colocar os frascos em triângulo (ver ilustração), deixando um intervalo de cerca de 5 cm em relação à parede traseira do forno.
Tornedós	3	3		8–11 min.	4– 6 min.	
Peixe						
Peixes pequenos	2	2		10–15 min.	5–10 min.	Virar

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.

Como verificar se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.

Ao regar o assado, formam-se vapores.

Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em ° C	Duração Minutos
Pizza (pré-aquecer) com base fina	Grelha coberta com papel de vegetal	1		190–210	10–20
Pizza (pré-aquecer) com base grossa	Grelha coberta com papel de vegetal	1		180–200	15–25
Batatas (pré-aquecer) (por ex. Batatas fritas)	Tabuleiro universal	1		200–220	15–25
Produtos de padaria (pré-aquecer) (por ex. pãezinhos)	Grelha coberta com papel de vegetal	1		200–220	5–15
Strudel (pré-aquecer)	Tabuleiro	1		200–220	25–45

Nota

Durante a cozedura de alimentos ultracongelados o tabuleiro universal e tabuleiro pode empenar. Isto é provocado pelas grandes diferenças de temperatura a que o acessório é sujeito. O empenamento desaparece ainda durante a cozedura.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os sobre a grelha num recipiente adequado.

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de descongelação dependem do tipo e quantidade dos alimentos.

Prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Produtos congelados* Por ex., tartes de natas, tartes de creme de manteiga, tartes com cobertura de chocolate ou açúcar, de frutas, etc, Frango, salsichas e carne, pão, pãezinhos, bolos e outros doces de pastelaria.	Grelha	1		O selector de temperatura fica desligado
* Cobrir os produtos congelados com uma folha própria para micro-ondas. Coloque as aves no prato com o peito virado para baixo.				

Desidratar

Utilize apenas fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os cuidadosamente.

Deixe-os escorrer bem e seque-os.

Forre o tabuleiro universal e a grelha com papel vegetal ou papel próprio para cozinhar.

Prato	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, horas
600 g de maçãs às rodelas	1+3		80	aprox. 5
800 g de pêras aos quartos	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de ervas aromáticas lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Nota

Volte várias vezes os legumes ou a fruta muito sumarentos. Solte os alimentos do papel, logo após a desidratação.

Fazer conservas

Preparação

Os frascos e os anéis de borracha têm de estar limpos e em boas condições. Sempre que possível, utilize frascos do mesmo tamanho. Os dados indicados na tabela referem-se a frascos redondos de um litro.

Atenção! Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas podem rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em perfeitas condições e lave-os muito bem.

Coloque os frutos ou legumes nos frascos. Se necessário, volte a limpar os rebordos dos frascos. Estes têm de se encontrar em perfeitas condições de limpeza. Coloque em cada frasco um anel de borracha e uma tampa. Feche os frascos com molas.



Colocar os frascos em triângulo (ver ilustração), deixando um intervalo de cerca de 5 cm em relação à parede traseira do forno.

Os tempos indicados nas tabelas servem de mera orientação, podendo ser influenciados pela temperatura ambiente, número de frascos, quantidade e aquecimento do conteúdo do frasco. Antes de mudar de potência de aquecimento ou desligar, certifique-se de que está a efervescer correctamente dentro dos frascos.

Como regular

1. Coloque o tabuleiro universal no nível 1. Coloque os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem no mesmo.
2. Deite $\frac{1}{2}$ litro de água quente (a aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o selector de funções em
5. Coloque o selector de temperatura na amplitude a aprox. 160 °C.

Frutas, pepinos e concentrado de tomate		Legumes (mas não pepinos)	
1	Colocar os frascos.	1	Colocar os frascos.
2	Seleccionar a função  e regular ca. de 160° C.	2	Seleccionar a função  e regular ca. de 160° C.
3	O frasco de trás e o frasco da direita, na segunda linha, começam a formar bolhinhas primeiro. Frascos de $\frac{1}{2} + 1$ l l após cerca ca. de 50–60 min. Desligar o forno, logo que os outros frascos comecem a formar bolhinhas.	3	O frasco de trás e o frasco da direita, na segunda linha, começam a formar bolhinhas primeiro. Frascos de $\frac{1}{2} + 1$ l l após cerca ca. de 50–60 min. Logo que os outros frascos comecem a formar bolhinhas, baixar a temperatura do forno para 100° C.
4	Deixar ficar os frascos no forno fechado ainda durante alguns minutos. – Framboesas, morangos cerejas, pepinos: 5–10 min. – Outras frutas: 10–15 min. – Concentrado de tomate, mousse de maçã: 15–20 min.	4	Deixar os frascos continuar a ferver durante cerca de 60 min. , com o forno fechado.
		4	Desligar o forno.
		4	Deixar ficar os frascos no forno fechado mais cerca de 15 a 30 min.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir duas formas de bolo inglês lado a lado no forno.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Acrilamida nos alimentos

Como aparece a acrilamida?

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. As presentes informações foram elaboradas com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior. Formando-se, antes, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Ainda não se possui certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre. sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por

Temperaturas altas
um baixo teor de água no alimento
produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

Batatas fritas e batatas fritas de pacote, torradas, pãozinhos, pão, produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Em geral

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura. “Dourado em vez de carbonizado” – Evite tostar muito os alimentos.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida contida.

Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200 °C e com ar quente circulante 3D não exceda 180 °C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante 3D não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

Distribua as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. Para evitar que as batatas sequem rapidamente prepare simultaneamente pelo menos 400 g.

¹ Brochura informativa da aid “Acrylamid,,”, publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Refeições de teste

Respeitar as indicações sobre aquecimento prévio.

Os valores da tabela aplicam-se sem aquecimento rápido.

Cozer bolos

Conforme Norma DIN 44547 e EN 60350

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura Minutos
Biscoitos (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		150-170	15-25
	Tabuleiro	1		140-160	20-30
	2 tabuleiros	1+3		140-160	20-35
Bolinhos	Tabuleiro	2		160-170	25-35
	Tabuleiro	1		150-160	25-35
Biscoitos de água	Forma de mola	1		160-170	30-40
	Forma de mola	1		160-170	30-40
Bolo de massa levedada	Tabuleiro	2		170-180	45-55
	Tabuleiro	1		160-170	50-60
	2 tabuleiros	1+3		160-170	60-75
Bolo de maçã coberto	Grelha + forma de mola de folha-de-flandres ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grelhar

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do gelhador	Duração Minutos
Tosta (1pré-aquecer 10 min.)	Grelha*	3		3	0,5-1,5
Bifes de vaca 12 unidades**	Grelha* + tabuleiro universal	3		3	1.º lado 10-15 2.º lado 7-12

* Poderá adquirir as grelha como acessórios originais nas lojas da especialidade.

** Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo. Coloque o tabuleiro universal sempre no nível 1.

Instruções de montagem

Para o instalador e
especialista de cozinhas

Instruções importantes

Reciclar o **material de embalagem** de acordo com as normas em vigor.

Não utilizar a **pega da porta do forno** para o transporte ou embutir o aparelho.

Para a alimentação de corrente é necessária uma tomada com contacto de segurança.

Se, depois da montagem, a tomada com contacto de segurança deixar de estar acessível, deverá ser instalado um dispositivo de corte, tal como abaixo descrito em "A segurança eléctrica".

O forno de embutir é fornecido com um cabo de ligação.

Atenção: A ligação e a colocação em funcionamento só podem ser feitas por um especialista credenciado.

Para a ligação deve ser utilizado um cabo de ligação à rede com o tipo H05RR-F 3 G 1,5^².

Consumo nominal, tensão nominal e tipo do aparelho: Ver chapa de características por trás da porta do forno, em baixo à esquerda, junto ao bordo lateral do forno.

A chapa de características está localizada na lateral do aparelho.

A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se o sistema de protecção de terra da instalação do edifício corresponder às normas em vigor.

Por parte do instalador tem que ser previsto um dispositivo separador. Como dispositivo separador consideram-se interruptores com uma abertura de contacto superior a 3 mm e desconexão em todos os pólos. Aqui se incluem disjuntores e contactores.

O esquema de ligação eléctrica localiza-se na parte de trás do aparelho.

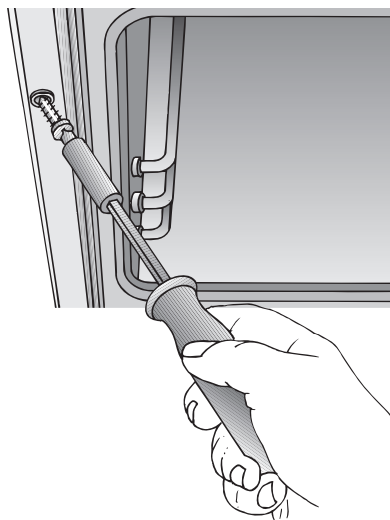


Em caso de reparação, o aparelho deve, em geral, ser totalmente desligado da corrente.

O aparelho montado de acordo com as normas, tem que estar coberto em todos os lados de modo que não seja possível o contacto, também com componentes isolados.

A cobertura só pode ser retirada com o auxílio de ferramentas.

Montagem do forno

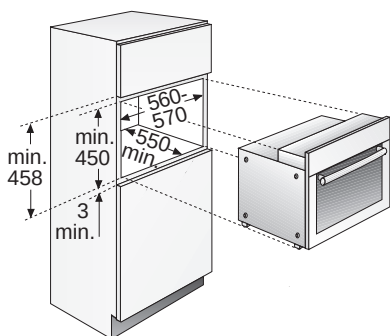


Introduzir o forno de embutir no nicho do armário e **alinhá-lo bem nivelado**.

Abrir a porta do forno e fixar o forno de embutir nas réguas laterais com um parafuso de cada lado do armário.

Ao aparafusar os dois parafusos (encontram-se dentro de um saco e são fornecidos juntamente com o forno), eles devem ser colocados com uma ligeira inclinação para fora. Favor, utilizar apenas estes parafusos.

Verificar se o forno de embutir está montado fixo e **nivelado** e se foram respeitadas as medidas indicadas.



Programa de móveis

Para o forno de embutir podem ser utilizados todos os armários para transformação de fogões de todos os programas de cozinhas. No caso de armários para transformação de fogões, os folheados de madeira ou revestimentos de plástico devem ser tratados com colas resistentes a temperaturas elevadas (90°). Se o revestimento de plástico ou as colas não forem suficientemente resistentes aquelas temperaturas, o revestimento pode deformar ou descolar.

Yemek pişirmekten yemeği yediğinizde aldığınız keyif kadar keyif almanız için

Lütfen kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece fırınınızın tüm özelliklerinden faydalanabilirsiniz.

Güvenlik ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Yeni fırınınızın tüm parçaları açıklanmaktadır. Size adım adım nasıl ayarlanması gerektiğini göstermekteyiz. Çok basit.

Birçok yemek için ayarlama değerleri ve yerleştirme yükseklikleri belirtilmektedir. Bunların tümü mutfak stüdyomuzda denenmiştir.

Bir arızanın meydana gelmesi durumunda burada küçük arızaları ortadan kaldırmak için gerekli bilgileri bulabilirsiniz.

Deteaylı bir içindikiler bölümü herşeyi kolay biçimde bulmanıza yardımcı olacaktır.

Şimdiden afiyet olsun.

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	61
Montajdan önce	61
Güvenlik bilgileri	61
Hasar sebepleri	62
Yeni ocağınız	63
Kumanda bölümü	63
Fonksiyon ayar düğmesi	63
Isı ayar düğmesi	64
Kumanda tuşları ve gösterge alanı	65
Düşürülebilir şalter tutamakları	65
Isıtma türleri	65
Fırın ve aksesuar	68
Soğutma fanı	72
İlk kullanımdan önce	72
Fırının ısıtılması	72
Aksesuarı önceden temizleyin	72
Fırının ayarlanması	73
Şu şekilde ayarlanır	73
Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız	74
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız	75
Hızlı ısıtma	76
Şu şekilde ayarlanır	76
Saat	77
Şu şekilde ayarlanır	77
Çalar saat	78
Şu şekilde ayarlanır	78

İçindekiler

Temel ayarlar	79
Temel ayarları değiştiriniz	80
Çocuk emniyeti	81
Bakım ve Temizlik	82
Cihazın dışı	82
Fırın	83
Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi	86
Tel raflar	88
Conta	89
Aksesuarlar	89
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler ..	89
Fırın lambasının değiştirilmesi	90
Yetkili servis	90
Ambalaj ve eski cihaz	91
Tablolar ve yararlı bilgiler	92
Pasta ve çörek	92
Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları	96
Et, tavuk, balık	97
Izgara yapmak	100
Dolaşımli hava ile ızgara yapmak	100
Yassı ızgara	101
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları	102
Derin dondurulmuş hazır yemekler	103
Buz çözme	104
Kurutma	104
Konservasyon	105

İçindekiler

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları	107
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	107
Ne yapabilirsiniz	108
Test yemekleri	109
Montaj kılavuzu	110
Montör ve uzman mutfak kurma servis elemanı için	110
Önemli bilgiler	110
Fırının dolaba montajı	111

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Emniyet teknigi belgesi VDE
kontrol ve sertifika enstitüsü
tarafından tanzim edilir:
VDE Prüf- und
Zertifizierungsinstitut
Merianstrasse 28
D-63069 Offenbach
Tel. +49-6983060

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.

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 nesneleri fırında saklamayınız.
Yangın tehlikesi!

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

Tamirler



Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Cereyan arpma 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

Fırının tabanında tepsiler, alüminyum folyo veya bulaşıklar

Fırının tabanı üzerine tepsiler yerleştirmeyiniz. Fırının tabanı üzerine alüminyum folyo da sermeyiniz. Fırının tabanı üzerine bulaşık da koymayınız. Aksi halde fırın tabanı bölgesinde ısı yığılması söz konusu olur. Bu durumda artık bildirilmiş olan pişirme ve kızartma süreleri de doğru olmaz ve tabanın emaye tabakası zarar görür.

Cihazın içine sürülen parçalar

Hasar oluşmasını önlemek için, cihazın içine sürülen parçaları cihazın içine dikkatli itiniz.

Yağlı kağıt

3D sıcak  ile çalışırken (örn. ısıtma işleminde), kullandığınız yağlı kağıdı sabitlemeden, serbest bir şekilde fırının içine koymayınız. Sıcak hava fanı kağıdı emerek çekebilir ve bu da ısıtma tellerinin ve fanın zarar görmesine neden olabilir.

Fırında su

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

Meyve suyu

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Meyve suyu, daha sonra ıkarmayacağınız lekeler bırakmaktadır. Daha derin olan üniversal tavayı kullanmanızı tavsiye etmekteyiz.

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 ocağınız

Bu arada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Şalterleri ve göstergeli kullanım alanını açıklamaktayız. Isıtma türleri ve ekte buluna aksesuar hakkında bilgi edinmektesiniz.

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay sapmalar.



Fonksiyon ayar düğmesi

Isı seçme düğmesi ile fırın için ısı türü ayarlamaktasınız. Göstergede her ısıtma türü için bir tavsiye değeri belirlemektedir.



Pozisyonlar

- | | |
|--|---------------------------------------|
| | Üstten ve alttan ısıtma |
| | 3 D sıcak hava* |
| | Sıcak hava yoğun / pizza konumu |
| | Alttan ısı |
| | Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak |

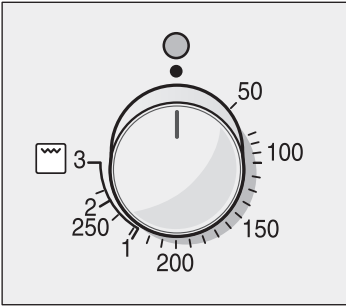
Pozisyonlar

	Yassı ızgara, küçük yüzey
	Yassı ızgara, büyük yüzey
	Buz çözme
	Hızlı ısıtma

*Enerji yeterlilik sınıfı EN50304'e göre belirlenmiş olan ısıtma türü.

Fonksiyon seçme düğmesini ayarlanamıyız durumunda fırındaki lamba yanmaya başlamaktadır.

Isı ayar düğmesi



Isı seçim düzeneği ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayabilirsiniz.

Sıcaklık

50–270 Isı alanı, °C olarak

Izgara

1	Izgara hafif
2	Izgara orta
3	Izgara kuvvetli

Fırın ısınırken göstergedeki ısı sembolü yanar. Isınma molalarında söner. Izgara esnasında sembol yanmaz.

Izgara kademeleri

Yassı ızgarada, küçük  veya büyük alanda  ısı seçim düzeneği ile bir ızgara kademesini ayarlayınız.

Kumanda tuşları ve gösterge alanı



Alarm tuşu 	Bu tuş ile saat alarmını ayarlayabilirsiniz.
Saat tuşu 	Bu tuş ile saati, fırın süresini I→I ve bitiş zamanını →I ayarlayabilirsiniz.
Eksi – tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini düşürebilirsiniz.
Artı + tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini artırabilirsiniz.
Anahtar tuşu 	Bu tuş ile çocuk emniyetini açabilir ve kapatabilirsiniz.

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.

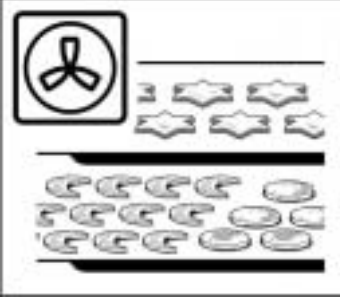
Isıtma türleri



Üstten ve alttan ısıtma

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

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



3D sıcak hava

Arka panelde bulunan bir fan, dair kızma gövdesinin ısısını eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır.

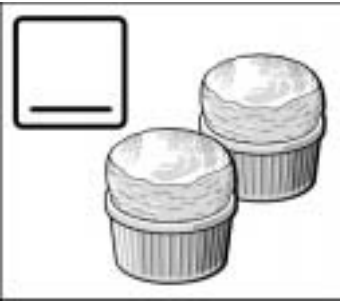
3D sıcak hava ile kek ile pizzayı iki düzeyde pişirebilirsiniz. Yufka veya börek ve kurabiye aynı anda iki farklı tepsi seviyesinde pişirilebilir. Bu pişirme işleminde gerekli olan fırın sıcaklığı, normal üstten ve alttan ısıtma yöntemindeki sıcaklıktan daha düşüktür. Ek sacları byaiden temin edebilirsiniz. Kurutma için 3D sıcak hava uygundur.



Sıcak hava yoğun / pizza konumu

Bu işletimde alttan ısı ve daire kızma gövdesi çalışmaktadır.

Bu ısıtma türü derin dondurulmuş ürünler için çok uygundur. Derin dondurulmuş pizza, patates kızartması veya tatlı ştrudeller ön ısıtma yapmadan da çok iyi pişmektedir.



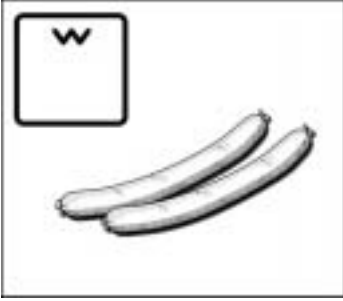
Alt ısı

Altan ısı ile yemeklerin altını pişirebilir veya kızartabilirsiniz.



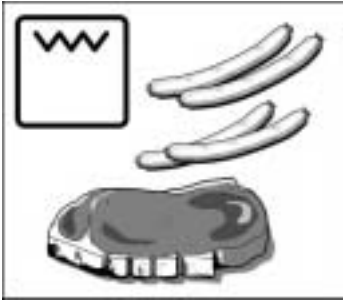
Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak

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 parçaların her tarafı çıtır biçimde kızarmaktadır.



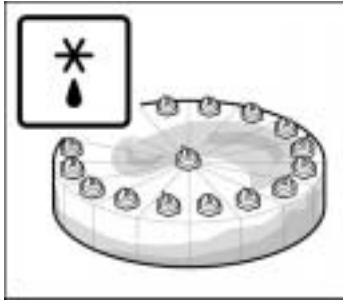
Yassı ızgara, küçük yüzey

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, ekmek ve kekler eşit biçimde çözülmetedir.

Fırın ve aksesuar



Aksesuarlar 3 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

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

3D sıcak hava  ile çalışırken, hava sirkülasyonunun etkilenmemesi için, **2. tepsi seviyesini kullanmayınız.**

Aksesuarlar

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını belirtiniz.



Izgara HEZ 334000

tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için. Izgarayı eğik tarafı aşağıya bakacak biçimde  içeri itiniz.



Universel tava HEZ 332000

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

Universel tavayı eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Emaye tepsi HEZ 331000

kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz.



Izgara teli HEZ 324000

Izgara (gril) yemekler için kullanılır. Izgara telini daima umumi tava içine yerleştiriniz. Böylelikle ızgaradan damlayan yağ ve et suyu tava içinde toplanır.



Kızartma ızgarası HEZ 325000

tel ızgara yerine kızartma ızgarası olarak veya fırının fazla kirlenmemesi için sıçrama emniyeti olarak. Kızartma ızgarasını sadece Universal tavada kullanınız.

Izgara sacında ızgara yapma: Tel ızgaradaki ile aynı yerleştirme yüksekliğini kullanınız.

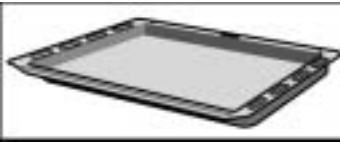
Sıçrama emniyeti olarak ızgara sacı: Üiversal tavayı ızgara sacı ile tel ızgaranın altına itiniz.



Yapışmayı önleyici tabakalı emaye tepsi HEZ 331010

Pasta ve kurabiyeler tepsiden daha rahat çözülür.

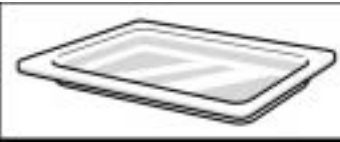
Tepsiyi, yassı, yani eğimli kenarı fırının kapağına doğru olacak şekilde fırına sürünüz.



Yapışmayı önleyici tabakalı umumi tava HEZ 332010

Sulu pasta, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalık etler umumi tavadan daha rahat çözülür.

Umumi tepsiyi, yassı, yani eğimli kenarı fırının kapağına doğru olacak şekilde fırına sürünüz.



Cam tava HEZ 336000

Servis yapmak için kullanılabilecek bir kap olarak da kullanılabilen, camdan yapılmış derin bir tepsi.



Pizza tepsisi HEZ 317000

Örn. pizza, derin dondurulmuş ürünler ve büyük yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini umumi tava yerine de kullanabilirsiniz. Tepsiyi ızgara telinin üzerine yerleştiriniz. Tabloda verilmiş olan bilgilere göre işlem yapınız.



Dışarı akma önlemi olan pasta kalıbı HEZ 6001

Çok sulu pastalar için kullanılır. Ekstra geniş kenarı sayesinde, pastanın veya suyunun dışarı akması önlenir ve fırın temiz kalır.

Pasta kalıbının içi yapışmayı önleyici bir tabaka ile kaplıdır



Cam kızartıcı HMZ21GB

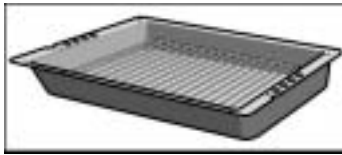
Fırında yapılan buğulama yemekler ve sufleler için kullanılır. Özellikle kızartma otomatığı için uygundur.



Metal kızartıcı HEZ 6000

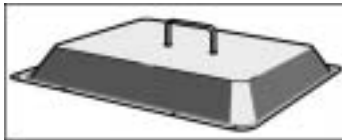
cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Kızartıcı pişirme sensörü ve kızartma otomatığı için uygundur.

Kızartıcının dış yüzeyi emayelenmiştir ve iç yüzeyi yapışmaz katmandan oluşur.



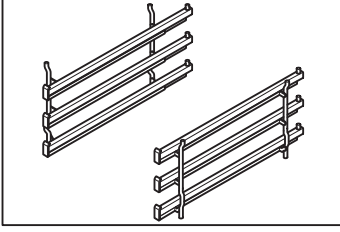
Profesyonel tava HEZ 333000

büyük miktarların hazırlanmasına yönelik.



HEZ 333001 profesyonel tavanın kapağı

profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirmektedir.



3 kademeli teleskop tam çekmece HEZ 338307

1., 2. ve 3. çekmece rayları ile aksesuarları devrilmeden tamamen cihazdan dışarı çekebilirsiniz.

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 sönüyorsa

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

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

Fırınızı çeşitli yollarla ayarlayabilirsiniz.

Yemek piştikten sonra fırını kendiniz kapatabilirsiniz.

Fırın kendiğinden kapanacaktır

İsterseniz uzun süre mutfağa uğramayabilirsiniz.

Fırın otomatik olarak açılacak ve kapanacaktır

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

Tablolar ve Öneriler

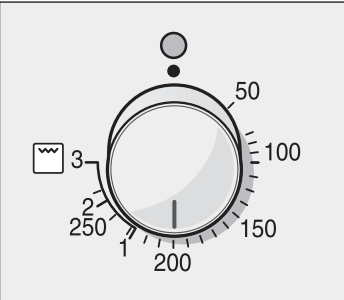
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

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.

Kapatılması

Yemeğin pişmesinden sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.

Ayar değişimi

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız

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

Örnek: Süre 45 dakika



3. Saat ⌚ tuşuna basın.

Süre sembolü I→I yanıp söner.



4. + veya – tuşu ile süreyi ayarlayın.

Tuş + önerilen değer = 30 dakika.

Tuş - önerilen değer = 10 dakika.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar.

I→I sembolü göstergede yanıp söner.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

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

Ayar değişimi

Saat ⌚ tuşuna basın. + veya – tuşu ile süreyi değiştirin.

Ayarlamanın durdurulması

Saat ⌚ tuşuna basın. – tuşuna gösterge sıfırı gösterinceye kadar basın. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Saat kapandığında süreyi ayarlayın

⌚ saat tuşuna iki defa basın ve madde 4'te tarif edilen şekilde ayarlayın.

Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız

Lütfen kolayca bozulan yemeklerin uzun süre fırında kalmamasına dikkat edin.

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

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



5. ⌚ saat tuşuna, →I 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.

**Süre dolmuştur
terminou**

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

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

Not

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

Hızlı Isıtma

Bu fonksiyon ile fırını hızlı bir şekilde ısıtabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Fonksiyon seçim düzeneğini hızlı ısıtmaya  getirin.
2. Isı seçim düzeneği ile istediğiniz ısıyı ayarlayın. Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede  sembolü yanar.

Hızlı ısıtma sona erer

 sembolü söner.
Yemeği fırına verin ve fırını ayarlayın.

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 saniyden sonra çalar saat çalışmaya başlar.
 sembolü göstergede yanıp söner.
Geçen süre gösterilecektir.

Süre doldu

Alarm süresinin değiştirilmesi

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

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.

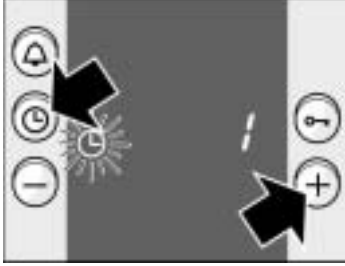
Temel ayarlar

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

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

Temel ayarları değiştiriniz

Örnek: Saatin kapatılması



Herhangi bir işletim ayarlı olmamalıdır.

1. ⌚ saat tuşuna ve + tuşuna, göstergede 1 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.

Tüm temel ayarları değiştirmek istemiyorsanız Düzeltme

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

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

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

Uyarı

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

Kapı sürgüsündeki ince çizgi gibi gölgeler fırın lambasından kaynaklanan ışık yansımalarıdır.

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.

Alüminyum yüzeye sahip cihazlar

Yumuşak bir cam temizleme maddesi kullanın. Yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikro elyaf bez ile yatay olarak ve baskı uygulamadan tüm yüzeyi silin.

Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayın.

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

Fırın kapağının sökülmesi



Fonksiyon seçme düzeneğini  'a getirin.

Fırın kapağının sökülmesi oldukça basittir.

 Fırın kapağını dışarıya çekerken menteşeleri kavramamaya dikkat edin. Yaralanma Tehlikesi!

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.

Fırındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler

Fırının arka paneli ve tavanı, yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısısı ne kadar yüksekse ve çalışma süresi ne kadar uzunsa, sonuç o kadar iyi olacaktır.

Fırın birkaç kez çalıştıktan sonra halen kir mevcutsa, şu şekilde hareket ediniz:

İlk olarak fırındaki emaye yüzeyleri temizleyiniz.

3D-sıcak havayı  veya üstten ve alttan ısıtmayı  ayarlayınız.

Fırını boşken yakl. 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

Seramik kaplama rejenere edilir.

Bu aşamadan sonra, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

Kaplamadaki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

Önemli uyarılar

Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizerek ve/veya zarar verecektir.

Seramik kaplamayı asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele veya tavana gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Fırın tabanının temizlenmesi

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.

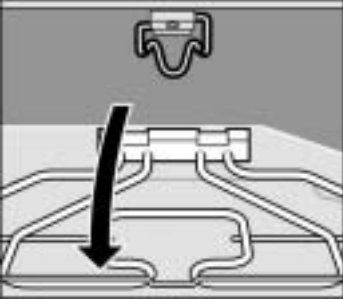
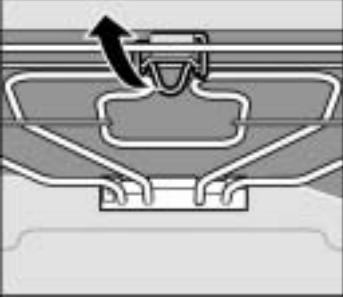
Bir nokta daha:

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 saçların kenarları tam emayelanamamaktadır. Bu nedenle püzlü olabilmektedir. Korozyona karşı korunma yine de garanti edilir.

Bırın lambasına ait cam kapağın temizlenmesi

Gril ısıtıcısının aşağı doğru katlanıp açılması



Cam kapağı deterjan ile temizleyiniz.

Fırının iç tavan kısmını daha iyi temizleyebilmeniz için, gril ısıtıcısını aşağı doğru katlayıp açınız.

Dikkat, fırın soğuk olmalıdır.
Yanma tehlikesi!

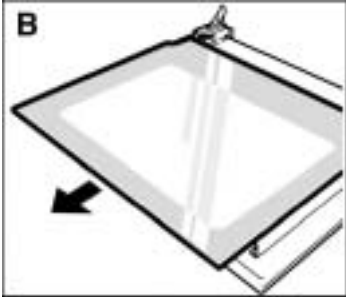
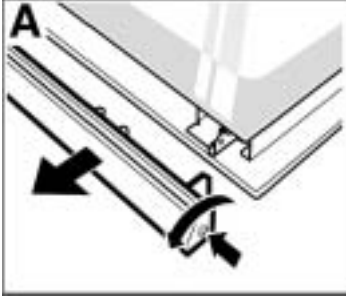
Aşağı doğru katlanıp açılan gril sisteminin tutma kolunu öne doğru çekiniz ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar yukarıya doğru bastırınız. Bu işlem esnasında gril ısıtıcısını tutunuz ve aşağıya doğru açınız.

Temizleme işleminden sonra:

Gril ısıtıcısını tekrar yukarı doğru katlayıp kapatınız. Tutma kolunu aşağı bastırınız ve gril ısıtıcısının yerine oturmasını sağlayınız.

Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi

Sökülmesi



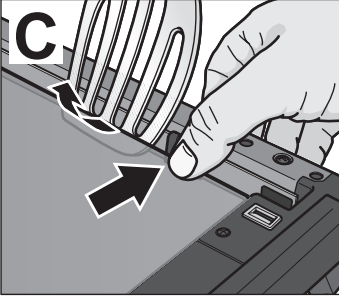
Fırın kapısındaki camları daha iyi temizleyebilmek için çıkarabilirsiniz.

1. Fırın kapısını sökün ve tutamak altta kalacak biçimde bir beze koyun.
2. Fırın kapısının üstündeki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ taraftaki tespiti sökünüz. (Resim A).

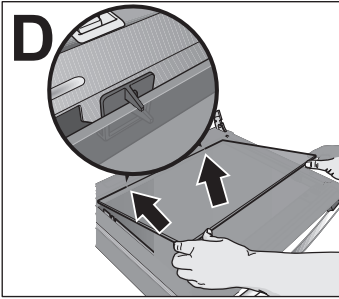
3. En üstteki camı çekerek çıkarın. (Resim B).

Camları cam sileceği ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

Sökülmesi



Takılması



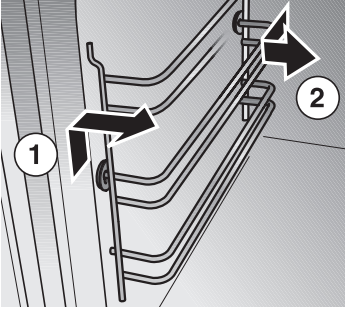
1. **İç kapı camını** yan taraftan baş parmak ile braket klipsine bastırınız; örn. kızartma çevirme ünitesi ile yereinden çıkarınız, sonra aynı işlemi diğer tarafta yapınız (Resim C).

Temizleme işleminden sonra montajı:

1. **İç kapı camını** braketin içine yerleştiriniz. Önce sağ tarafı ve sonra diğer tarafı takınız (Resim D).
2. Üst diski yerine sürüp takınız. Düz yüzey dış tarafta olmalıdır.
3. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
4. Fırının kapağını tekrar takınız.

Fırını ancak camlar muntazam takıldıktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

Tel raflar



Çıkarılması

Çıkarılabilen tepsi telleri temizlenmek için cihazdan dışarı çıkarılabilir.

1. Izgarayı **ön** taraftan yukarıya bastırınız ve yerinden çıkarınız.
2. Izgarayı **arka** taraftan öne doğru çekip, yerinden çıkarınız.

Çıkarılabilen tepsi tellerini bulaşık deterjanı ve bulaşık yıkama süngeri veya bir fırça ile temizleyiniz.

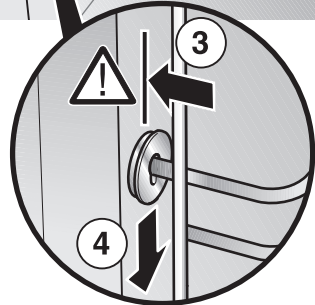
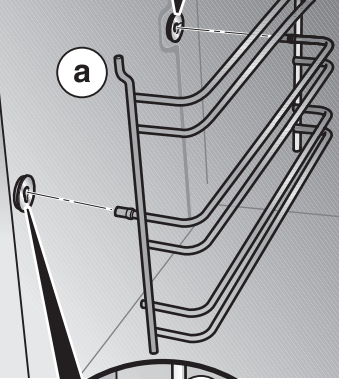
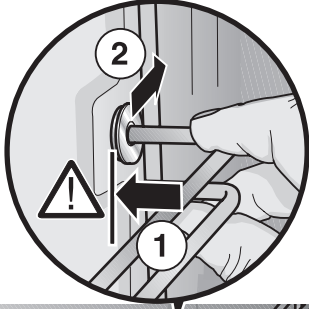
Takılması

Izgaralar sağ ve sol tarafa takılabilir.

⚠ Izgaraları ters takmayınız, çünkü sağ ve sol ızgaranın tepsi takma seviyeleri birbirine uymaz.

Bükük kısım daima (a) üst tarafta olmalıdır.

1. Izgarayı **arka** tarafta sonuna kadar cihaza takınız.
2. Izgarayı arkaya doğru bastırınız.



3. Izgarayı **ön** tarafta sonuna kadar cihaza takınız.
4. Izgarayı aşağıya doğru bastırınız.

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

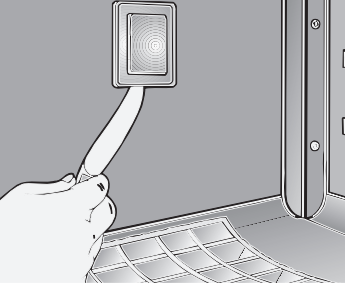
Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce aşağıdaki uyarılara lütfen dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi/Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, sigortanın sağlamlığını 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.

Fırın lambasının değiştirilmesi



Dikkat: Cihazın elektrik beslemesini kesiniz! Bunun için sigorta otomatını kapatınız veya evin sigorta kutusundaki ilgili sigortayı yerinden çıkarınız.

1. Soğuk fırının içine bir bulaşık kurulama bezi sererek, hasar oluşmasını önleyiniz.
2. Cam kapağı çıkarınız.
Bunun için bir bıçak veya benzeri bir cisim ile cam ve tutucu çerçeve arasına giriniz.
3. Lambayı takınız.
 - E 14, 230-240 Volt, 25 Watt, 300°C sıcaklığa kadar dayanıklı tipten ampul.
 - Uygun ampulü yetkili servis veya ilgili satıcılar üzerinden alabilirsiniz.

Cam kapağın değiştirilmesi

Fırın lambasının cam kapağı hasarlıysa, değiştirilmesi gerekir. Uygun bir cam kapağı yetkili servis üzerinden alabilirsiniz. Lütfen cihazınızın ürün numarasını (E-Nummer) ve imalat numarasını (FD-Nummer) bildiriniz.

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.

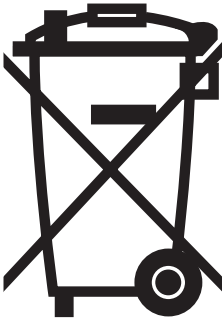
Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammadde yeniden kazanılabilmektedir.

Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınıza bilgi ediniz.

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) için geçerli olan 2002/96/EG Avrupa direktiflerine uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu direktif, AB dahilinde geçerli olan eski cihazları geri alma ve değerlendirme koşullarını belirler.



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 olanlarıdır. İnce malzemeden yapmış açık renkli pişirme kalıpları veya cam kalıplar için 3D 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.

Kek türü	3D sıcak hava 		Üstten ve alttan ısıtma 		
	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık	Pişirme süresi (dakika)	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık
Basit hamurlar					
Üstü döşenmiş tepsi keki					
1 Tepsi	1	150–160	30–45	2	160–170
2 Tepsi	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Yuvarlak kalıp / Dikdörtgen kalıp içinde kek	1	150–160	60–75	1	160–170
Meyveli pasta tabanı	1	150–160	20–35	1	160–170
Gevrek (poğaç) hamur					
Üzeri kuru malzeme (örn. ktır) döşenmiş tepsi keki					
1 Tepsi	1	160–170	55–70	2	170–180
2 Tepsi	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Tepsi keki					
Nemli malzemeli, örn. krema					
1 Tepsi	–	–	70–85	2	170–180
Kalıp içinde kek	1	160–170	50–90	1	170–180
Meyveli pasta tabanı (ön ısıtma uygulanmalıdır)	1	160–170	20–30	1	180–190
Pandispanya hamurları					
Pandispanya rulosu (ön ısıtma uygulanmalıdır)	1	180–190	10–15	2	190–200
Meyveli pasta tabanı	1	150–160	20–35	1	160–170
Pandispanya pastası (6 yumurta)	1	150–160	30–45	1	160–170
Pandispanya pastası (3 yumurta)	1	150–160	25–35	1	160–170

Kek türü	3D sıcak hava 			Üstten ve alttan ısıtma 	
	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık	Piştirme süresi (dakika)	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık
Mayalı hamur					
Üzeri kuru malzeme (örn. ktır) döşenmiş tepsi keki					
1 Tepsi	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 Tepsi	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Nemli malzemeli (örn. krema) tepsi keki					
1 Tepsi	–	–	70– 90	2	160–170
Yuvarlak veya örgü şeklinde mayalı kek (500 g un)					
	1	160–170	35– 50	2	170–180
Alçak kalıplı kek	1	160–170	35– 45	1	170–180
Yüksek kalıplı kek	1	160–170	40– 50	1	170–180
Kurabiye					
Beze	1	80–90	130–160	2	80–90
Milföy hamuru (ön ısıtma uygulanmalıdır)					
1 Tepsi	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 Tepsi	1+3	190–200	20– 30	–	–
Haşlama hamur (ön ısıtma uygulanmalıdır)					
1 Tepsi	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 Tepsi	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Basit hamur (örn. Muffin)					
1 Tepsi	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 Tepsi	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Gevrek (poğaç) hamur (örn. tere yağlı kurabiye)					
1 Tepsi	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 Tepsi	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Baharatlılar					
Pizza (ön ısıtma uygulanmalıdır)					
1 Tepsi	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 Tepsi	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Fransız pizzası (ön ısıtma uygulanmalıdır)					
	1	180–190	15– 25	1	200–220
Kiş (ön ısıtma uygulanmalıdır)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Ekmek (ön ısıtma uygulanmalıdır)					
Ön piştirme	1	200	10– 15	1	240
Son piştirme	1	180	40– 45	1	200

Sıcak hava yoğun/pizza kademesi ile fırında pişirmek

Tablodaki bilgiler kılavuz değerlerdir ve emaye kaplı tepsiler için geçerlidir.

Bildirilen değerler, hamur türüne, hamur miktarına ve pişirme kalıbına bağlı olarak değişebilir. Tablodaki ön ısıtma bilgilerine dikkat ediniz.

Yaptığınız ilk denemede, tabloda verilmiş olan sıcaklıklardan önce düşük olanını ayarlamanızı **tavsiye ediyoruz**. Genel olarak, düşük sıcaklık daha muntazam bir kızarma rengi sağlar.

Kendi tariflerinize göre pişirme işlemi yapıyorsanız, tabloda bildirilmiş olan benzeri kek veya pastalar için geçerli değerleri kılavuz değer olarak kabul ediniz.

Verilmiş olan bilgiler, pişirilecek besinin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Tepsi seviyesi	Sıcaklık	Süre Dakika
Pizza	Tepsi	1	180–200	20–30
Fransız pizzası	Tepsi	1	190–210	20–25
Turta	Beyaz sacdan turta kalıbı veya açılan kalıp	1	200–210	30–35
Kiş	Beyaz sacdan turta kalıbı veya açılan kalıp	1	180–200	30–45
Yağsız süzme yoğurt turtası	Açılan kalıp	1	160–170	60–75
İnce İsviçre pastası	Tepsi	1	190–200	35–45
Ştrudel	Tepsi	1	190–210	35–45

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 ısını 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 ısını 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 ısını 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. Tepsi seviyesini ve takma telini kontrol ediniz (bakınız takma telinin temizlenmesi). Fazla büyük olan ve tepsiden sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış. Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.

Bir dahaki sefer daha derin olan universal tavayı kullanınız.

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 3D 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, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Sıcağı dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Daha büyük et parçaları üniversal tava da uygundur.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

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

Kızartma hakkında bilgiler

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

Yağısız 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, fırının kapağı kapalı olmak şartıyla 10 dakika daha fırında bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Dolaşımli hava ile ızgara yapma bilgileri

Izgara telini ve umumi tavayı kullanınız.

Izgara teli üzerinde dolaşımli hava ile ızgara yaptığınızda, ızgara yaptığınız besine bağılı olarak, fırın normalden daha fazla pislenebilir. Bu nedenle fırını her kullanımdan sonra temizleyiniz ve pisliklerin kuruyup yapışmasını önleyiniz.

Pişirdiğiniz kümes hayvanlarının veya kızartmalık etin (üst yağ tabakası olan et) ok çıtır olması için.

Büyük kızartmalık et parçalarını, ızgara yapma süresinin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Bütün bir kümes hayvanı pişirdiğinizde, ızgara yapma süresinin yaklaşık üçte ikisi dolduktan sonra çeviriniz. Ördek ve kaz pişirirken, kanatların altını deliniz ki, yağı güzel akıp pişebilsin.

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 üniversal tavayı 1. raf seviyesine takınız. 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, ayarlamış olduğunuz ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Kızartma tablosu

Tablodaki bilgiler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, kızartma türüne, miktarına ve kızartma kabına bağlı olarak değişebilir.

Kızartma	3D sıcak hava 			Üstten ve alttan ısıtma 		
	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık	Kızartma süresi (dakika)	Tepsi takma seviyesi	°C türünden sıcaklık	
Sığır						
Fileto	1	180–190	45–65	1	200–220	
Rozbif (pembe)	1	180–190	30–45	1	200–220	
Dana						
Kızartma/Göğüs	1	160–170	90–120	1	180–200	
İncik	1	160–170	100–130	1	190–210	
Lamm						
Keule	1	180–190	70–110	1	200–220	
Rücken	1	160–170	90–120	1	200–220	
Kümes hayvanları						
Tavuk 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220	
Ördek 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210	
Kaz 3 kg	1	150–160	130–180	–	–	
Av eti						
Karaca sırtı	1	160–170	90–120	1	200–220	
Karaca kızartması	1	160–170	90–120	1	190–210	
Geyik kızartması	1	160–170	100–120	1	190–210	
Porsiyon balık (örn. alabalık)	1	160–170	30–40	2	180–200	

Izgara yapmak

Daima ızgara telini ve umumi tavayı kullanınız.



Izgara yaparken dikkatli olunuz.

Çocukları genel olarak cihazdan uzak tutunuz.

Dolaşımli hava ile ızgara yapmak

Izgara telini umumi tavanın içine yerleştiriniz. Bildirilmiş tepsi seviyesine takınız.

İçine takılan ızgara telli bir umumi tavayı ilgili satıcılarda bulabilirsiniz (bakınız özel aksesuarlar).

Tablodaki bilgiler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, ızgara yapılan kızartma türüne ve miktarına bağlı olarak değişebilir ve kızartmanın soğuk fırına yerleştirilmesi durumu için geçerlidir.

Izgaralık kızartma	Ağırlık	Kaplar	Isı ayarı	Tepsi takma seviyesi	Izgara süresi
Sığır Rozbif	1,5 kg	Izgara teli / Umumi tava	200–220° C	1	45– 55 dak.
Kümes hayvanları					
Yarım tavuk 1-3 adet	yakl. 500 g adet başına	Izgara teli / Umumi tava	210–230° C	1	40– 50 dak.
Bütün tavuk 1-2 adet	yakl. 1 kg adet başına	Izgara teli / Umumi tava	190–210° C	1	45– 60 dak.
Ördek	2–2,5 kg	Izgara teli / Umumi tava	150–170° C	1	90–120 dak.
Kaz	3–3,5 kg	Izgara teli / Umumi tava	150–160° C	1	130–180 dak.

Yassı ızgara

Izgara telini ve umumi tavayı daima 1. tepsi seviyesinde kullanınız.

Tablolardaki bilgiler kılavuz değerdir. Bu değerler, ızgara yapılan kızartma türüne ve miktarına bağlı olarak değişebilir ve kızartmanın soğuk fırına yerleştirilmesi durumu için geçerlidir.

Izgaralık kızartma	Izgara kademesi	Tepsi takma seviyesi	Izgara tel seviyesi	Izgara süresi		Notlar
				1. yüz	2. yüz	
Sığır						
Fileto biftekleri	3	3		10–13 dak.	4– 8 dak.	İstenilen pişme derecesine göre, ızgara yapma süreleri kısaltılabilir veya uzatılabilir.
Tournedo'lar	3	3		8–11 dak.	4– 6 dak.	
Balık						
Küçük bakıklar	2	2		10–15 dak.	5–10 dak.	Çeviriniz

Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları

Etin içi pişmemiş

Kızartma sıcaklığını biraz daha dūřuk ayarlayınız. Dikkat: Daha yüksek sıcaklık ayarlayarak, pişirme süresini kısaltamazsınız (dışı pişer, içi çię kalır). Kızartma süresini biraz daha uzun tutunuz.

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 abuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartmanın rengi çok koyu oldu ve kabuğu (st) kısmen yandı.

Kullanılan raf seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

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

Bir dahaki sefer daha kkk 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 bykk bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha az su ilave ediniz.

Kızartmanın zerine sosundan veya suyundan dknce buhar oluşur.

stten 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 ürünler

Lütfen ambalaj üzerindeki üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Yemek	Kaplar	Tepsi takma seviyesi	Isıtma türü	°C türünden sıcaklık	Süre Dakika
İnce tabanlı pizza (ön ısıtma uygulanmalıdır)	Üzerine yağlı kağıt döşenmiş ızgara teli	1		190–210	10–20
Kalın tabanlı pizza (ön ısıtma uygulanmalıdır)	Üzerine yağlı kağıt döşenmiş ızgara teli	1		180–200	15–25
Patates ürünleri (ön ısıtma uygulanmalıdır) (örn. patates kızartması)	Umumi tava	1		200–220	15–25
Hamur mamulleri (ön ısıtma uygulanmalıdır) (örn. sandviç)	Üzerine yağlı kağıt döşenmiş ızgara teli	1		200–220	5–15
Ştrudel (ön ısıtma uygulanmalıdır)	Tepsi	1		200–220	25–45

Bilgi

Umumi tava ve tepsi, pişirme işlemi esnasında derin dondurulmuş besinlerden dolayı hafif deforme olabilir. Bunun sebebi, aksesuarlara etki eden büyük ısı farklılıklarıdır. Bu deformasyon daha pişirme esnasında yine kaybolur.

Buz çözme

Yiyeceği ambalajından alınız ve uygun olan bir tabağa ya da ızgaraya yerleştiriniz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Erime süreleri yiyeceğin cinsi ve miktarına göre değişiklik gösterir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C
Hassas donmuş gıdalar* örn. kremalı pasta, tereyağı kremalı pasta, çikolata veya şeker kaplamalı pasta, meyve v.s.	Izgara	1		Sıcaklık seçme düğmesi kapalı kalır

* Donmuş besinlerin üzerini mikrodalga fırın folyosu ile örtünüz.
Kümes hayvanı etini göğüs kısmı yukarıya bakacak şekilde tabağa koyunuz.

Kurutma

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

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Univesel tavaya ve ızgaraya kek kağıdı seriniz.

Yemek	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, saatler
600 g elma halkaları	1+3		80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	1+3		80	yakl. 8
1,5 kg erik	1+3		80	yakl. 8-10
200 g temizlenmiş baharatlar	1+3		80	yakl. 1 ^{1/2}

Not

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

Konservasyon

Hazırlıklar

Cam kavanozlar ve lastikler temiz ve sorunsuz olmalıdır. Mümkün olduğu kadar aynı boyda kavanozlar kullanınız. Tablodaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat! Daha büyük veya yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilmektedir.

Sadece en iyi durumdaki meyve ve sebzeyi kullanınız. İtina ile yıkayınız.

Meyve veya sebzeleri kavanozlara doldurunuz. Kavanoz kenarlarını gerekirse bir daha siliniz. Temiz olmalıdır. Her kavanozun üzerinde bir adet ıslak lastik ve kapağı koyunuz. Kavanozları mandalları ile kapatınız.

Altı adet kavanozdan daha fazla kavanoz fırına yerleştirmeyiniz.

Konserve kavanozlarını üçgen oluşturacak şekilde diziniz (bkz. Res.); fırının arka yüzüne yakl. 5 cm mesafe kalmasına dikkat ediniz.

Tablolardaki belirtilmiş süreler öngörülen değerlerdir. Oda ısısı, kavanoz sayısı, kavanoz dahilinde bulunanların miktarından ve ısısından etkilenebilmektedir. Ayarı değiştirmeden veya fırını kapatmadan önce kavanozların içinde hava kabarcıklarının iyice yükseldiğinden emin olunuz.



Şu şekilde ayarlanır

1. Üniversal tavayı 2. raf seviyesine takınız. Kavanozları tavaya birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya veriniz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Fonksiyon seçme düğmesini 'e ayarlayınız.
5. Isı ayar düğmesini yakl. 160°C sıcaklığa ayarlayınız.

Meyve, salatalık ve salça		Sebze (fakat salatalık hariç)	
1	Cam kavanoz kullanınız.	1	Cam kavanoz kullanınız.
2	fonksiyonunu  seçiniz ve yakl. 160° C sıcaklığa ayarlayınız.	2	fonksiyonunu  seçiniz ve yakl. 160° C sıcaklığa ayarlayınız.
3	Önce arka kavanozda ve ikinci sıradaki sağ kavanozda hava kabarcıkları oluşur. $\frac{1}{2} + 1$ L kavanozlar yakl. 50-60 dakika sonra. Diğer kavanozlarda hava kabarcıkları oluşmaya başlayınca , fırını kapatınız.	3	Önce arka kavanozda ve ikinci sıradaki sağ kavanozda hava kabarcıkları oluşur. $\frac{1}{2} + 1$ L kavanozlar yakl. 50-60 dakika sonra. Diğer kavanozlarda hava kabarcıkları oluşmaya başlayınca , fırın sıcaklığını 100°C sıcaklığa geri çeviriniz.
4	Kavanozları fırın kapağı kapalıyken birkaç dakika daha fırının içinde bekletiniz. – Ahududu, çilek, kiraz, salatalı: 5 – 10 dak. – Başka meyveler: 10 – 15 dak. – Salça, elma ezmesi: 15 – 20 dak.	4	Kavanozları fırın kapağı kapalıyken yakl. 60 dakika daha fırının içinde bekletiniz.
			Fırını kapatın. Kavanozları fırın kapağı kapalıyken yakl. 15-30 dakika daha fırının içinde bekletiniz.

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçlar

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 kısalmır. 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

Akrilamid nasıl oluşur?

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

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.

İlgili besinler hangileridir?

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

Patates cipsi, kızarmış patates, tost ekmeği, sandöviç ekmeği, ekmek, poğaça hamurundan hazırlanmış hamur ürünleri (bisküvi, çörek v.s.).

Ne yapabilirsiniz

Genel olarak

Pişirme, kızartma ve ızgara işlemlerinde yüksek akrilamid değerlerinden kaçınabilirsiniz.

Aid¹ ve BMVEL² tarafından şu tavsiyelerde bulunulmuştur:

Pişme 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'ye, 3D-sıcak havada ise maks. 180 °C'ye ayarlayınız.

Kurabiye: Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 190 °C'ye, 3D-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.

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

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

Test yemekleri

Ön ısıtma ile ilgili bilgilere dikkat ediniz.

Tablodaki değerler hızlı ısıtma fonksiyonsuz kullanım için geçerlidir.

Fırında pişirmek

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına göre

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler	Tepsi takma seviyesi	Isıtma türü	°C türünden	Piştirme süresi (dakika)
Tulumba tatlısı gibi sıkma çörek (ön ısıtma uygulanmalıdır)	Tepsi	2		150-170	15-25
	Tepsi	1		140-160	20-30
	2 Tepsi	1+3		140-160	20-35
Küçük kekler	Tepsi	2		160-170	25-35
	Tepsi	1		150-160	25-35
Sulu bisküvi	Açılan kalıp	1		160-170	30-40
	Açılan kalıp	1		160-170	30-40
Mayalı tepsi keki	Tepsi	2		170-180	45-55
	Tepsi	1		160-170	50-60
	2 Tepsi	1+3		160-170	60-75
Üstü kapalı elma keki	Izgara teli + Beyaz sacdan açılan kalıp ø 20 cm	1		170-180	70-80

Izgara yapmak

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler	Tepsi takma seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre Dakika
Tost (10 dak. Ön ısıtma)	Izgara tel* (uygulayınız)	3		3	0,5-1,5
Beefburger, 12 adet**	Izgara tel* + Umumi tava	3		3	1. yüz 10-15 2. yüz 7-12

* Izgara telini özel aksesuar olarak ilgili satıcılarda bulabilirsiniz.

** Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı geçince çeviriniz. Umumi tavayı 1. tepsi seviyesine takınız.

Montaj kılavuzu

Montör ve uzman mutfak kurma servis elemanı için!

Önemli bilgiler

Ambalaj malzemelerini gerektiği şekilde gideriniz.

Fırının kapağının kulpunu taşıma, sevk veya cihazın kurulması işleminde kullanmayınız.

Elektrik beslemesi için bir toprak hattına sahip priz gereklidir.

Eğer toprak hattına sahip prize fırın monte edildikten sonra ulaşmak mümkün değilse, aşağıda "Elektriksel güvenlik" kısmında bildirilmiş olan türden bir ayırma tertibatı mevcut olmalıdır.

Ankastre fırın bir bağlantı kablosu ile birlikte teslim edilir.

Dikkat: Cihazın bağlanması ve ilk devreye alınması işlemi sadece yetkili bir eleman tarafından yapılmalıdır.

Bağlantı için uygun bir şebeke bağlantı kablosu (H05RR-F) kullanılmalıdır.

Cihazın nominal gücü, nominal gerilimi ve tip numarası: Cihazın kapağının arkasında, fırının sol yan kenarındaki cihaz levhasına bakınız.

Tip levhası veya **etiketi** cihazın yan yüzündedir.

Cihazın **elektriksel güvenliği** sadece evin toprak hattı sistemi yönetmeliklere uygun şekilde kurulmuşsa sağlanabilir.

Evin elektrik donanım sisteminde bir ayırma tertibatı öngörülmelidir. Ayırma tertibatı olarak, kontak aralığı 3 mm'den fazla olan ve tüm kutuplar üzerinden kapatılan şalterler kabul edilir. LS şalterleri, sigortalar ve kontaktörler bu şalter türlerine dahildir.

Bağlantı şeması cihazın arka yüzündedir.

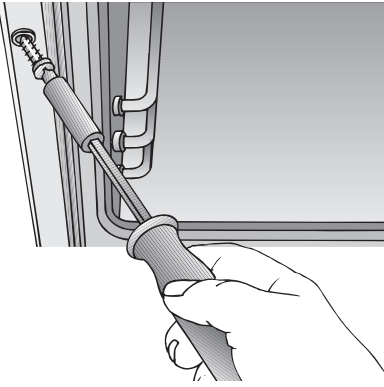


Onarım durumunda cihazın elektrik beslemesini genel olarak kapatınız.

Gerektiği şekilde monte edilmiş cihaz her taraftan öyle kapalı olmalıdır ki, izole edilmiş cihaz parçalarına dahi temas etme olanağı olmasın.

İlgili kaplamalar sadece alet kullanılarak sökülebilmelidir.

Fırının dolaba montajı



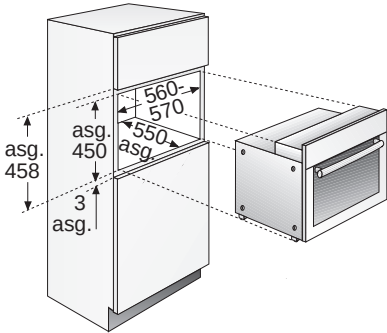
Ankastre fırını ilgili dolabın montaj boşluğuna itip yerleştiriniz ve **yatay konumda düzgün** duracak şekilde ayarlayınız.

Fırın kapağını açınız ve ankastre fırını yan çiteler üzerinden birer cıvata ile dolaba sabitleyiniz. İki cıvata (bir poşet içinde ankastre fırına ilave edilmiştir) vidalanırken, hafif eğik konumda dışa doğru pozisyonlanmalıdır. Lütfen sadece bu cıvataları kullanınız.

Ankastre fırının sağlam ve **yatay konumda düzgün** monte edilip edilmediğini ve bildirilmiş montaj ölçülerine uyulup uyulmadığını kontrol ediniz.

Mobilya programları

Ankastre fırın için tüm mutfak programlarının ocak monte edilebilecek şekilde işlenebilen dolapları kullanabilir. Ocak monte edilebilecek şekilde işlenebilen dolaplarda, üst kaplama tabakası veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı yapışkan (90 °C) ile işlenmiş olmalıdır. Plastik kaplamalar veya yapışkan yeterince ısıya dayanıklı değilse, kaplama deforme olabilir veya kabarmabilir.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

