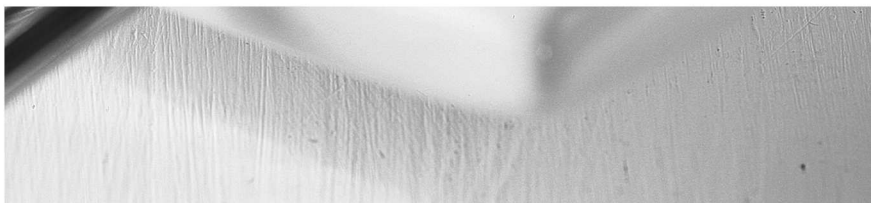




TR Kullanma kılavuzu
PL Instrukcja obsługi

03
49

SIEMENS



İçindekiler

Güvenlik Önlemleri ve Öneriler	5
Kurulumdan önce	5
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	5
Hasar sebepleri	7
Yeni fırınınız	8
Kumanda bölümü	8
Fonksiyon kumandası	8
Tuşlar ve gösterge	9
Sıcaklık kumandası	10
Pişirme alanı	10
Aksesuarlar	11
İlk kullanımdan önce	13
Saatin ayarlanması	13
Fırının ısıtılması	13
Aksesuarların temizlenmesi	13
Fırının ayarlanması	14
Isıtma türleri ve sıcaklık	14
Hızlı ısıtma	15
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	15
Çalar saat	16
Süre	16
Bitiş zamanı	18
Saat	20
Çocuk emniyeti	20
Temel ayarların değiştirilmesi	21
Önlemler ve temizlik	22
Temizlik ürünleri	22

İçindekiler

Işık fonksiyonu	23
Temizleme fonksiyonu	24
Izgaraların çıkartılması ve takılması	25
Izgara rezistansının sökülmesi	26
Fırın kapağının çıkartılması ve takılması	26
Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi	28
Arıza durumunda ne yapmalı?	30
Hasar tablosu	30
Fırının üst kısmında bulunan ampulün de ğiştirilmesi	31
Cam koruyucu	32
Teknik Destek Servisi	32
Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler	33
Enerji tasarrufu	33
Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi	33
Tablolar ve öneriler	34
Pastalar ve unlular	34
Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler	36
Et, kuşlar, balık	38
Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler	41
Graten, sufle, tost	42
Buz çözme	43
Kurutmak	44
Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar	44
Marmelat pişirme	45
Standart yemekler	47



Güvenlik Önlemleri ve Öneriler

Bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz. Kullanım ve montaj talimatlarını takip ediniz. Cihazı başkasına vermeniz durumunda ilgili kullanım kılavuzunun da verilmesi zorunludur.

" Bu talimatlar bağımsız fırınların kullanımında olduğu kadar, çok amaçlı fırınlar için de geçerlidir. Çok amaçlı fırınlarda kumandaların fonksiyonlarını öğrenmek için tezgahla birlikte verilen talimatları okuyunuz.

Kurulumdan önce

Taşıma sırasında oluşan hasarlar

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Taşıma sırasında oluşmuş bir hasar görülmesi halinde cihazı kurmayınız.

Elektrik bağlantısı

Cihaz yalnız yetkili uzman bir teknisyen tarafından kurulabilir. Yanlış bir kurulumdan kaynaklanan hasarların oluşması durumunda garanti iptal edilmiş sayılacaktır.

Cihazınızın ilk kullanımından önce evinizin elektrik bağlantısının topraklı olduğuna ve geçerli güvenlik koşullarının tümünü sağladığına emin olunuz. Cihazınızın montajı ve bağlanması yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bu cihazın topraklanmadan kullanımı ya da doğru olmayan bir şekilde kurulumu çok nadir olmakla beraber ciddi sonuçlar doğurabilir (kişisel yaralanmalar ve elektrik çarpması nedeniyle ölüm).

Uygun olmayan elektrik bağlantısı nedeniyle oluşacak olası hasarlar ve cihazın çalışmasında görülebilecek yanlışlıklardan üretici sorumlu değildir.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Fırın kapağı

Fırın çalışmakta iken, fırının kapağı kapalı olmalıdır. Önlem olarak, fırın çalışmıyor dahi olsa fırın kapağının kapalı tutulması önerilir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir.

Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Yanma tehlikesi!

Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Kapak ilave güvenliği

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

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapağı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuar (671383) Teknik Destek Servisimizden talep edilebilir.

Hasar sebepleri

Fırının zeminindeki aksesuarlar, kaplar, pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo

Fırının zeminine hiçbir aksesuar yerleştirmeyiniz. Fırının zeminini hiçbir şekilde folyo ya da kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C 'nin üstüne ayarlandığında fırının zeminine hiç bir kap yerleştirmeyiniz.

Aşırı ısınacaktır. Fırın ve pişirme sıcaklıkları geçerli olmayacaktır ve cilaya zarar verecektir.

Sıcak fırında su bulundurmak

Fırın sıcakken içine su dökmeyiniz. Su buharı oluşmasına neden olacaktır. Termik dalgalanma cilaya ve aksesuarlara zarar verebilir.

Sıvı gıdalar

Kapağı kapalı olacak şekilde fırının içinde uzun süre sıvı besinler saklamayınız. Cilaya zarar verecektir.

Meyve suları

Sulu meyvelerle kek ya da pasta yaptığınızda tepsiyi fazla doldurmayınız. Tepsiyi damlayan meyve suları silinemeyen lekeler bırakacaktır.

Mümkünse cilalı derin tepsiyi kullanınız.

Kapağı açık bırakarak pişirmek

Fırını sadece kapağı kapalı olarak çalıştırınız. Fırının kapağı çok az açık kalmış dahi olsa fırının ısısı fırının önündeki mutfak mobilyasına zarar verebilir.

Fırın contası çok kirli

Fırın contası çok kirli olduğunda fırının kapağı çalıştığı sırada tam olarak kapanmayacaktır. Fırının devamındaki mutfak mobilyası hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.

Fırın kapağının destek alınan yüzey olarak kullanılması

Açık fırın kapağını destek yüzeyi olarak kullanmayınız ya da üstüne oturmayınız. Fırın kapağının üstüne hiç bir aksesuar ya da kap yerleştirmeyiniz.

Cihazın taşınması

Cihazı kapağın tutacağından kaldırarak taşımayınız ve çekmeyiniz;

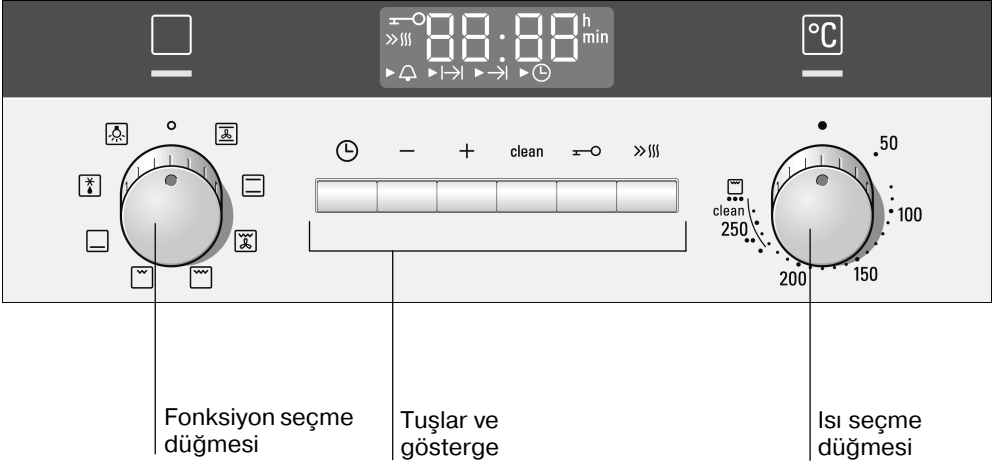
- tutacak cihazın ağırlığını kaldıramaz ve kırılabilir
- kapağın camı çıkabilir ve fırının ön kısmı ile kapağın camı arasında bir uyumsuzlığa neden olabilir.

Yeni fırınınız

Size yeni fırınızı sunuyoruz. Bu bölümde kumanda panelinin fonksiyonları ve ayrı ayrı elemanları açıklanmaktadır. Bu şekilde fırının iç kısmını oluşturan bileşenler ve aksesuarlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümünüze genel bir bakış görmektesiniz. Göstergedeki tüm semboller asla aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Gömülebilir döner düğmeler

Bazı fırınlarda döner düğmeler gömülebilir. Döner düğmeyi çevirebilmek için sıfır konumunda iken itiniz.

Fonksiyon kumandası Konum

○ Sıfır konumu

☼ Sıcak hava*

Fonksiyon kumandası ısıtma tipini seçmek için kullanılır.

Kullanım

Fırın kapalı.

Pasta ve unlular için. İki seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir tırbün ısıyı fırına eşit olarak dağıtır.

Konum

 Alt ve üst sıcaklık*

Kullanım

Pastalar, gratenler, örneğin biftek gibi kızartılmış etler için, tek seviye.
Isı alt ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır.

 Sıcak hava ile ızgara

Et, kuş ve balık parçalarını pişiriniz.
Izgaranın rezistansı ve vantilatör dönüşümlü olarak bağlanır ve kopar. Tirbün ızgara tarafından verilen ısının yemeklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar.

 Izgara, geniş yüzey

Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz.
Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.

 Izgara, küçük yüzey

Küçük boyutlu biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz.
Yüzeyin orta bölümünü ızgara rezistansından ısıtır.

 İç sıcaklık

Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız.
Sıcaklık iç rezistanstan gelir.

 Buz çözme

Örneğin et, kuş, ekmek ve pastaları çözünüz.
Tirbün sıcak havayı besinin etrafında gezdirmiş.

 Işık

Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız.

* EN50304'e göre enerji verimliliği sınıfını belirleyen ısıtma tipi.

Bir ısıtma tipi seçildiğinde fırının içindeki lamba yanar.

Tuşlar ve göstergeler

Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.
Göstergelerden ise ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

Tuş

Kullanımı

 Zaman fonksiyonları

Alarm  Süre $\rightarrow$, Bitiş zamanı $\rightarrow$ ve saati  seçilmelidir.

- Eksi

Ayar değerleri düşürülmelidir.

+ Artı

Ayar değerleri yükseltilmelidir.

clean Temizleme fonksiyonu

Fırının kendi kendine temizlenebilen kısımlarını temizler.

 Çocuk emniyeti

Kumanda bölümü kilitlenmeli ve kilidi açılmalıdır.

 Hızlı ısıtma

Fırını hızlı ısıtma.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olacağını ilgili sembolün önündeki oktan ► anlayabilirsiniz.
İstisna: Saatte sadece değişiklik yapıldığında ⌚ sembolü yanar.

Sıcaklık kumandası

Sıcaklık kumandası sıcaklığın veya ızgaranın seviyesinin seçilmesi için kullanılır.

Konum

Anlamı

● Sıfır konumu

Fırın ısınmıyor.

50-270 Sıcaklık sınırı

°C cinsinden fırın içi sıcaklığı.

•, ••, ••• Izgara seviyeleri

Küçük yüzeyli  ve geniş yüzeyli  ızgara seviyeleri
• = seviye 1, hafif
•• = seviye 2, orta
••• = seviye 3, güçlü

clean

Temizleme fonksiyonu

Fırın ısınırken sıcaklık göstergesinin lambası yanar. Isıtmaya ara verilen zamanlarda söner. Gösterge lambası fonksiyon lambası  ya da buz çözme fonksiyonu  ile birlikte yanmaz.



15 dakikadan uzun süre ızgaranın kullanılacağı pişirmelerde sıcaklık kumandasını hafif ızgara üzerine getiriniz.

Piştirme alanı

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

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında piştirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesindeki  konumunda lambayı fırını ısıtmadan açabilirsiniz.

Soğutma fanı

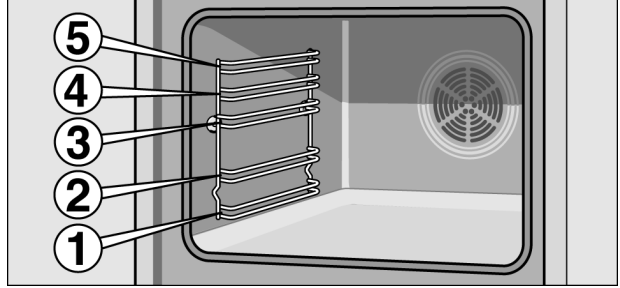
Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

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

Aksesuarlar

Fırın aksesuarları fırında 5 farklı yüksekliğe yerleştirilebilir.

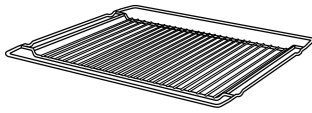
Aksesuarın 2/3'lük kısmına kadar çevirmeden çıkılabilir. Bu şekilde besinler kolaylıkla çıkartılabilir.



Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında ise bu deformasyon ortadan kalkar ve bu, cihazın çalışmasını etkilemez.

Fırınınız aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazısına sahiptir.

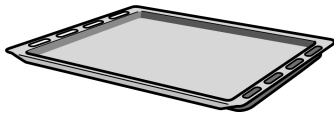
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HZ-numarasını belirtiniz.



Izgara

Hazneler, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.

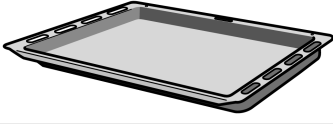
Izgarayı eğimi üste gelecek şekilde sokunuz .



Düz cilalı tepsi

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Derin cilalı tepsi

Şuruplu pastalar, yaş pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Derin cilalı tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuarlar

Özel aksesuarlar yetkili mağazalardan ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir. Özel aksesuarlara erişim ülkelere göre farklılık gösterir. Satın alma belgelerine başvurunuz.

Düz cilalı tepsi HZ 361000	Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.
Derin cilalı tepsi HZ 362000	Şuruplu pastalar, yaş pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.
Tel ızgara HZ 364000	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Cam tava HZ 366000	Camdan derin bir fırın tepsi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir.
Pizza tepsi HZ 317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini universal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz.
Metal kızartıcı HZ 26000	Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda kızartma otomatığına da uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır.
Cam kızartma tenceresi HZ 915001	Cam kızartıcı, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için uygundur. Kızartma otomatığı için özellikle uygundur.
3 katlı Teleskop tam çekme HZ 338356	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yükseklikteki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

Aşağıda fırını ilk kez kullanmadan önce takip edilmesi gereken adımlar belirtilmiştir. Önce *Güvenlik önlemleri ve öneriler* bölümünü okuyunuz.

Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Fırındaki yenilik kokusunu gidermek için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. En etkili seçenek fırını bir saat süresince alt ve üst sıcaklığını  seçerek 240 °C'ye kadar ısıtmaktır. Fırının içinde ambalaj parçaları kalmadığına emin olunuz.

1. Fonksiyon kumandasından alt ve üst sıcaklığı  seçiniz.
2. Sıcaklık kumandası ile 240 °C'yi seçiniz.
Fırının bağlantısını bir saat süresince kesiniz. Bunu yapmak için fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce biraz sabun ve bir bez parçası kullanarak suyla yıkayınız.

Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız. Bunun için *Zaman fonksiyonlarının ayarlanması* bölümüne bakınız.

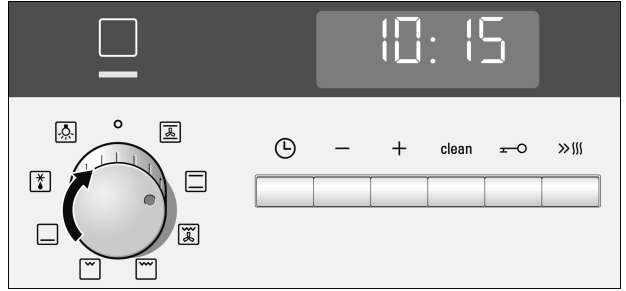
Not

Camda aşırı yoğunlaşmayı engellemek için fırını daima yemeği içine koymadan önce ısıtmanız önerilir.

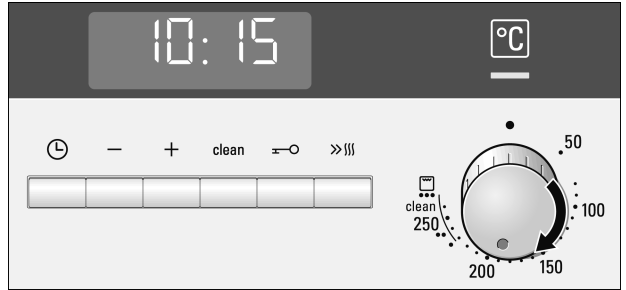
Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık ayar düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını, 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıkta kullanınız. Uygun olan ısıtma türleri:

- Sıcak hava 
- Üst/alt ısıtma 
- Alt ısıtma 

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. »||| tuşuna kısa bir süre basınız.

Göstergede »||| sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Göstergede »||| sembolü söner. Yemeğinizi fırına yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

»||| tuşuna kısa bir süre basınız. Göstergede »||| sembolü söner.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. ⌚ tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşırsınız. Siz ayarlamayı yapıncaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Ok ►, hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir.

+ veya – tuşu ile önceden ayarlanan zaman fonksiyonunu ancak zaman fonksiyonunun önünde ok ► varsa doğrudan değiştirebilirsiniz.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Pişirme alanı bağımsız olarak çalışmaktadır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarmın zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.

1.  tuşuna bir kez basınız.
Ekranda zaman sembolü yanıyor, ok ►,
 sembolünün önünde.
2. + tuşu veya – tuşu ile alarmın zamanını ayarlayınız.
Önerilen değer + tuşu = 10 dakika
Önerilen değer – tuşu = 5 dakika

Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Göstergede ► sembolü yanar ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Alarm zamanı dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 0:00 belirir.  tuşu ile alarmı kapatınız.

Alarm zamanının değiştirilmesi

+ tuşu veya – tuşu ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm zamanının silinmesi

– tuşu ile alarm zamanını 0:00'a kadar geri alınız. Alarm kapandı.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Alarm ön kısımdadır.  sembolünün önünde ok ► vardır ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler.

Alarmı  , süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati  sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok ► belirinceye kadar  tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

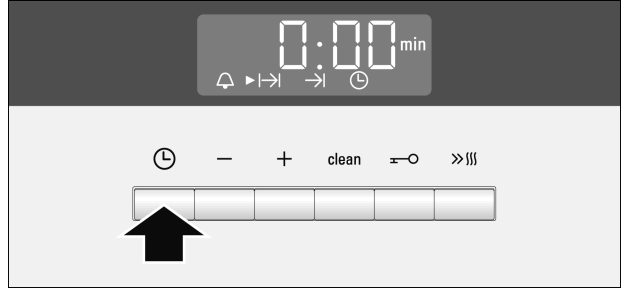
Fırınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla açılmaz.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.

Ekranda 0:00 görünüyor. Zaman sembolü yanıyor, ok ►, I-►I sembolünün önünde.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Önerilen değer + tuşu = 30 dakika

Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede süre görünür şekilde ilerler ve ►I-►I sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.

⌚ tuşuna basınız. + tuşu veya - tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Sürenin değiştirilmesi

+ tuşu veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⌚ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

– tuşu ile süreyi 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi. Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⌚ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⏰, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok ► belirinceye kadar ⌚ tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı ileri alabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır.

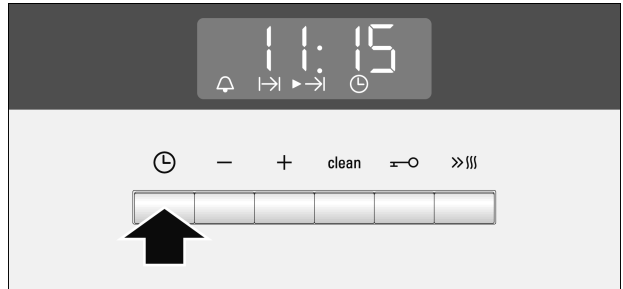
Yemeğinizi örn. sabah pişirme alanına yerleştirir ve öğleden sonra pişecek şekilde ayarlayabilirsiniz.

Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

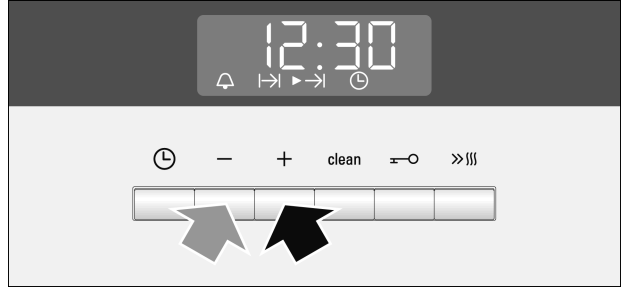
Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45 dakika, o halde fırın 12:30'da işini bitirmiş olmalıdır.

1. Fonksiyon ayar düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
4. + tuşu veya – tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5. ⌚ tuşuna basınız.

Ok ►, →I'nin önündedir. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



6. + veya – tuşu ile bitiş zamanını ileri alınız.



Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede yemeğin hazır olduğunu gösteren saat vardır ve →I sembolünün önünde ok ► bulunur. ⏰ ve ⌚ sembolünü siliniz. Fırın çalışmaya başladığında süre ilerlemeye başlar ve ok ►, I→I sembolünün önünde belirir. Sembol →I silinir.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.

⌚ tuşuna basınız. + tuşu veya – tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

+ tuşu veya – tuşu ile bitiş zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna iki kez basınız. Süre ilerlerken bitiş zamanını değiştirmeyiniz. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Bitiş zamanının silinmesi

– tuşu ile bitiş zamanını güncel zamana geri alınız.

Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Fırın çalışmaya başlar.

Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna iki kez basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⏰, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok ► belirinceye kadar ⌚ tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede ⌚ sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⌚ tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatın değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanmış olmamalıdır.

1. ⌚ tuşuna dört kez basınız.
Ekranı zaman sembolü yanıyor, ok ►, ⌚ sembolünün önünde.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati değiştiriniz.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatın gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Fırın ayarları çalışmaz. Alarm ve saati çocuk emniyeti kilitliken de ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü, sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlandıysa, çocuk emniyeti ısıtma sistemini keser.

Çocuk emniyetinin açılması

Başka bir süre veya bitiş zamanı ayarlanmış olmamalıdır.

↵ tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ↵ sembolü görünür.
Çocuk emniyeti açılmıştır.

Çocuk emniyetinin kapatılması

↵ tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ↵ sembolü söner.
Çocuk emniyeti kapanmıştır.

Temel ayarların değiştirilmesi

Bu fırın farklı temel ayarlar sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının ihtiyaçlarına göre yapılabilir.

Temel ayar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c1 Saat göstergesi	Her zaman göstergeyi açık tut*	göstergelyi gizle	-
c2 Pişirme süresi ya da çalar saat süresi dolduktan sonraki sinyal süresi.	yaklaşık 10 sn	yaklaşık 2 dak.*	yaklaşık 5 dak.
c3 Bir ayarın yapılması için beklenmesi gereken süre	yaklaşık. 2 sn	yaklaşık 5 sn*	yaklaşık 10 sn

* Fabrika ayarı

Diğer zaman fonksiyonlarından biri programlanmış olamaz.

1. Yaklaşık 4 saniye süresince  tuşuna basınız. Gösterge panelinde saat için güncel olan temel ayar gösterilir, örn. Seçim 1 için c1.
2. Temel ayarı + ya da – tuşu ile değiştiriniz.
3.  tuşu ile teyit ediniz. Gösterge panelinde bir sonraki temel ayar gösterilir. Tüm aşamaları  tuşu ile geçiniz ve + ya da – tuşu ile ayarı değiştiriniz.
4. Sonlandırmak için yaklaşık 4 saniye süresince  tuşuna basınız.

Tüm temel ayarlar yapıldı.

Temel ayarlar istendiğinde değiştirilebilir.

Not

Eğer cihazı fişten çekerseniz ya da elektrikte bir kesinti olursa yapılan ayarlar saklanmayacaktır. Fırın fabrika ayarlarına geri dönecektir.

Önlemler ve temizlik

Temizlik ve önlemler konusunda hassasiyet gösterdiğiniz takdirde fırın, uzun süre mükemmelliğini ve fonksiyonel kapasitesini koruyacaktır. Aşağıda fırının bakımı ve temizliğinin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

Önlem ve öneriler

Cam, plastik ya da metal gibi farklı malzemeler nedeniyle fırının ön kısmı farklı tonlarda görünüyebilir.

Kapağın cam kısmında bulunan ve kir gibi görünen gölgeler fırının ışıklandırması için kullanılan lambanın yansımalarıdır.

Cila, çok yüksek sıcaklıklar kullanıldığında yanacaktır. Bu ise hafif renk kayıplarına neden olabilir. Bu normal bir durumdur ve fırının çalışmasını etkilemez.

İnce tepsilerin kenarları tamamen cilalanamaz. Bu nedenle bazı sertleşmeler meydana gelebilir ama bunlar paslanma önleyici korumayı etkilemez.

Temizlik ürünleri

Uygun olmayan bir temizlik ürünü kullanarak fırının çeşitli yüzeylerine zarar vermemek için tabloda belirtilen noktalara dikkat ediniz.

Aşağıda belirtilenleri kullanmayınız:

- asitli ve aşındırıcı ürünler,
- sert fırça ya da süngerler,
- yüksek basınçlı temizleyiciler ya da buhar püskürtücüler.

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Bölge

Fırının ön kısmı

Temizlik ürünleri

Biraz sabun ile sıcak su:

Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız.

Bölge

Temizlik ürünleri

Paslanmaz çelik	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta, yumurta beyazı lekelerini hemen temizleyiniz, bu lekelerin altında paslanmalar oluşabilir. Teknik Destek Servisi merkezlerinde ya da yetkili mağazalarda sıcak yüzeylere uygun paslanmaz çelik malzemelerin bakımı için gerekli özel ürünleri bulabilirsiniz. Temizlik ürününü oldukça hassas bir yumuşak havlu yardımıyla uygulayınız.
Cam	Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.
Kapak camları	Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.
Fırını aydınlatan lambayı koruyan cam parça	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz.
Conta (çıkartmayınız)	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Izgaralar	Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.
Aksesuarlar	Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Işık fonksiyonu

Fırının ışığını yakma

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar. Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda olmalıdır.

Fırının ışığını kapatma

Fonksiyon kumandasını o konumuna çeviriniz.

Fırının ısıtma yüzeylerinin temizlenmesi

Bazı fırınlarda fırının iç arka duvarında, yan duvarlarında ya da tavan kısmında çok porlu seramikten kaplamalar olabilir. Bu kaplama fırınlama sırasında oluşacak sıçramaları emer ve fırın çalışır haldeyken bunları çözer. Sıcaklık ne kadar yüksekse ve fırın ne kadar uzun süre çalışır haldeyse sonuç o kadar iyi olacaktır.

Eğer fırını bir kaç defa kullandıktan sonra hala kir duruyorsa Temizleme fonksiyonunu kullanınız:

Önlem ve öneriler

Aşındırıcı deterjanları asla kullanmayınız. Bunlar çok porlu kaplamayı çizer ve ona zarar verir.

Seramik kaplama üzerine fırın temizleyicilerini uygulamayınız.

Eğer fırın için olan temizlik malzemesi bu kaplamalara yanlışlıkla değerse hemen su ve sünger ile temizleyiniz.

Fırının tabanının ve cıvalı duvarların temizliği

Bir temizlik bezi ile biraz sabun ve sirke içeren sıcak su kullanınız.

Zor kirler olması durumunda ince çelikten bir metal fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Kendi kendine temizlenen yüzeylere metal fırça ya da fırın için özel temizlik maddelerini uygulamayınız.

Temizleme fonksiyonu

Temizleme fonksiyonu bir yenilenme programıdır. Fırının kendi kendine temizlenen elemanları yeterli derecede kendini temizlemezse bu fonksiyon ile yenilenecektir. Daha sonra tamamen işlevsel olacaklardır.

Dikkat

Fırın yüzeyleri kendi kendine temizlenmez, bunları önceden temizlemek gerekecektir. Arka tarafından ortadan kaldırılamayan lekeler görünecektir.

Programlama şu şekilde yapılır

1. Fonksiyon kumandasını sıcak hava  pozisyonuna getiriniz.
2. Sıcaklık kumandasını **clean** sembolüne getiriniz.
3. clean tuşuna.

Bir saat sonra fırın kapanmaktadır. Fonksiyon seçme ak sıcaklık kumandası düğmesini kapatınız.

Seramik kaplama kendini yenileyecektir.
Fırın soğuduktan sonra kahverengi veya beyaz lekeleri su ve yumuşak bir sünger ile siliniz.

Kaplama kısımlardaki hafif renk solması, kendinden temizleme özelliğini etkilemez.

Fırın soğuduktan sonra

Kendi kendine temizlenen elemanların kalan tuzunu nemli bir havlu ile temizleyiniz.

Not

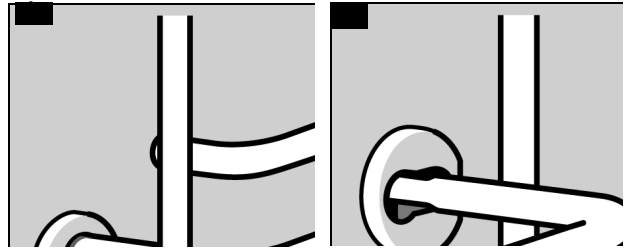
Fırının üzerinde bir pişirme tezgahı monte edildiyse Clean fonksiyonu aktif durumdayken bunun çalıştırılmaması önerilir.

Izgaraların çıkartılması ve takılması

Izgaraların çıkartılması

Izgaraların yerinden çıkartılıp temizlenmesi mümkündür. Fırın soğuk olmalıdır.

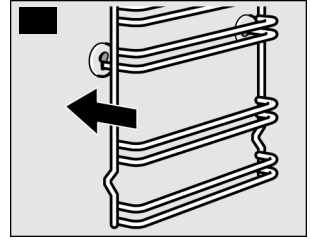
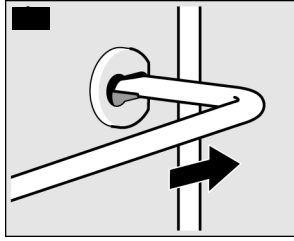
1. Izgarayı altındaki parçadan yukarıya doğru kaldırınız
2. ve yerinden oynatınız. (Şekil A)
3. Daha sonra izgarayı tamamen öne çekiniz ve çıkartınız. (Şekil B)



Izgaraları bulaşık deterjanı ve bir sünger ile temizleyiniz. Zor lekeler için bir fırça kullanmanız önerilir.

Izgaraların takılması

1. Izgarayı önce hafifçe arkaya doğru iterek arkadaki boşluklara sokunuz. (Şekil A)
2. ve daha sonra öndeki boşluklara sokunuz. (Şekil B)



Izgaralar sağ ve sol tarafa ayarlanır. Eğim daima aşağı doğru olmalıdır.

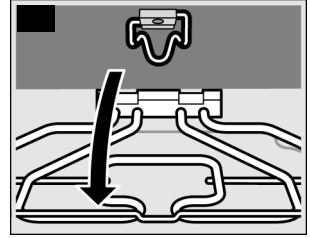
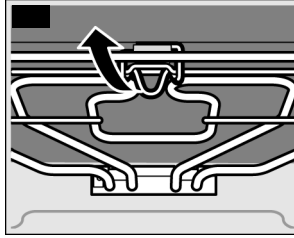
Izgara rezistansının sökülmesi



Temizliği kolaylaştırmak için bazı fırınlarda ızgaranın rezistansı çıkarılabilir.

Yanma tehlikesi! Fırın soğuk olmalıdır.

1. Çıkarılabilir ızgara tutacağına öne doğru çekiniz ve oturduğunu duyana kadar yukarı doğru itiniz. (Şekil A)
2. Aynı zamanda, ızgaranın rezistanslarını tutunuz ve aşağı doğru çekerek sökünüz. (Şekil B)



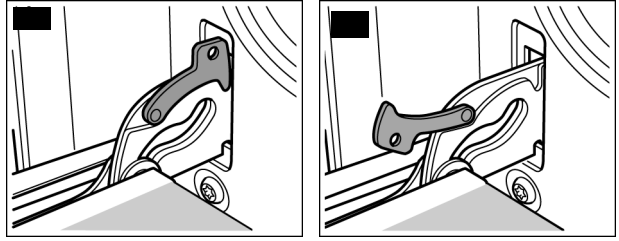
Temizlik bittikten sonra ızgara rezistanslarını yukarı doğru iterek yerleştiriniz. Izgaranın tutacağını aşağı doğru itiniz ve ızgaranın rezistanslarını oturtunuz.

Fırın kapağının çıkartılması ve takılması

Kapağın demontajını ve cam kısımların temizliğini kolaylaştırmak için fırının kapağı çıkartılabilir.

Fırın kapağının menteşeleri engelleyici bir levye ile donatılmıştır. Engelleyici levye kapalı durumdayken (Şekil A), kapak çıkartılamaz.

Kapağı çıkartmak için levye açıldığında (Şekil B) menteşeler bloke olur. Bu şekilde aniden kapanmaz.

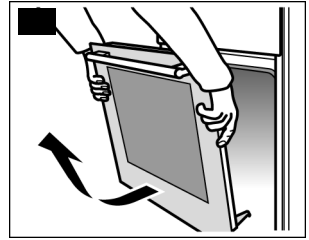
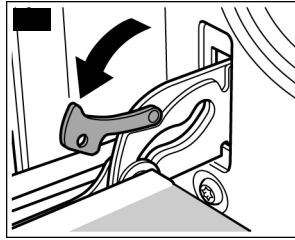


Yaralanma tehlikesi! Menteşeler levye ile bloke durumda değilse aniden kapanabilir.

Levyelerin açık konumda bulunması gereken kapağı çıkartma eylemi dışında engelleyici levyelerin daima kapalı olduğundan emin olunuz.

Kapağın çıkartılması

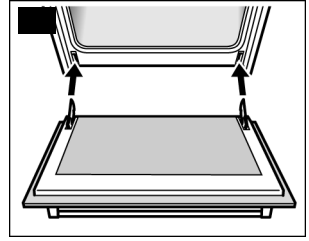
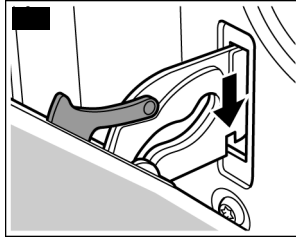
1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol tarafta bulunan iki levveyi de çekiniz. (Şekil A)
3. Fırının kapağını en üste kadar kapatınız. (Şekil B) Sağ ve sol elinizle kapağı iki yanından kavrayınız. Biraz daha kapatınız ve çıkartınız.



Kapağın takılması

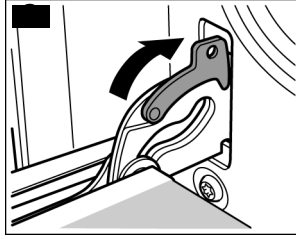
Adımları tersinden takip ederek kapağı takınız.

1. Kapağı takarken her iki menteşenin de ilgili açıklıkların içine tam olarak ayarlandığından emin olunuz. (Şekil A)
2. Menteşelerin ön boşluğu her iki tarafta da oturmuş olmalıdır. (Şekil B)



Menteşeler düzgün olarak takılmazsa kapağın yerinden çıkması sonucunu doğurabilir.

- 3.** Engelleme levyelerini yeniden kapatınız.
(Şekil C) Fırının kapağını kapatınız.



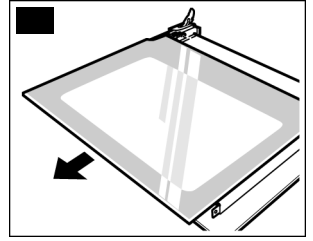
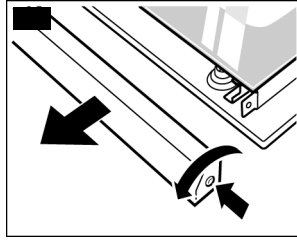
Yaralanma tehlikesi! Kapak yanlışlıkla düştüğünde ya da menteşelerden biri aniden kapandığında menteşelere dokunmayınız.
Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi

Demontaj

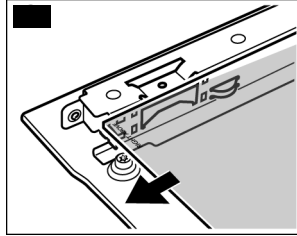
Temizliği kolaylaştırması için fırın kapağının camları çıkartılabilir.

- 1.** Fırının kapağını çıkartınız ve tutacağı üste gelecek şekilde bir havlunun üstüne yerleştiriniz.
- 2.** Fırın kapağının üst kısmında bulunan parçayı tornavida ile sökünüz. Bunu yapabilmek için sağ ve sol taraftaki vidaları gevşetiniz. (Şekil A)
- 3.** Üstteki camı kaldırınız ve çıkartınız. (Şekil B)



Üç camın kapakları için aşağıdaki adımı gerçekleştiriniz:

4. Camı çıkarınız. (Şekil B)



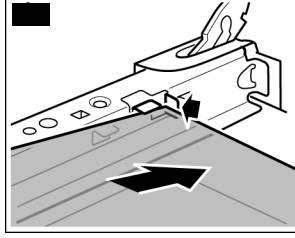
Cam temizleyicisi ve yumuşak bir havlu ile camları temizleyiniz.

Camın hasar görmemesi için cam üzerine aşındırıcı ya da yıpratıcı temizlik maddeleri, kazıyıcılar veya da sert metalden fırçalar uygulamayınız.

Montaj

İki camın kapakları için adım 2 ila 4'ü uygulayınız.

1. Camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz.
(Şekil A) "Right above" yazısının sağ üst kısmında olduğuna dikkat ediniz.



2. Üst camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz. Gri yüzey dışarı bakmalıdır.
3. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
4. Fırın kapağını takınız.

Fırını, mutlaka camlar takıldıktan sonra tekrar kullanınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce, bu tablonun da yardımıyla lütfen arızayı kendiniz gidermeye çalışınız.

Hasar tablosu

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⌚ ve sıfırlar yanar.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Hata mesajları

Eğer göstergede E ile bir hata mesajı belirirse ⊕ tuşuna basınız. Mesaj silinir. Ayarlanan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
E011	Bir tuşa çok uzun süre basıldı veya tuş basılı kaldı.	Tüm tuşlara tek tek basınız. Bir tuşun yapışıp yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.



Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Fırının üst kısmında bulunan ampulün değiştirilmesi

Fırının ampulü bozulduğunda değiştirmek gerekecektir. Sıcağa dayanıklı değiştirme ampulleri Teknik Destek Servisi'nden ya da yetkili mağazalardan temin edilebilir. Yalnızca bu ampulleri kullanınız.

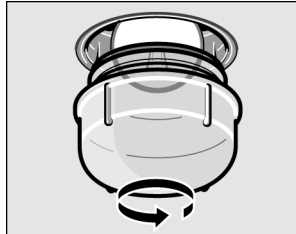


1. Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı fişten çekiniz. Elektrik'in tamamen kesik olduğundan emin olunuz.

2. Hasarları önlemek için soğuk olan fırının içine bir mutfak bezi yerleştiriniz.

3. Koruyucu cam kısmı sola doğru çevirerek çıkarınız.



4. Ampulü benzer türde bir ampul ile değiştiriniz.
5. Koruyucu cam parçayı yerine takınız.
6. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar fişe takınız.

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon numarasını belirtiniz.

Teknik Destek Servisi

Ürün no ve fabrikasyon no

Teknik Destek Servisimiz cihaz tamiri, aksesuar satışı ya da yenilenmesi ile ürünlerimiz ve aradığınız hizmetler konusundaki sorularınızı cevaplandırmak amacıyla kullanıcıların hizmetindedir. Teknik Destek Servisimiz ile ilgili bilgiler ekteki belgede bulunabilir.

Teknik Destek Servisimizle temasa geçtiğinizde ürün numarasını (E) ve cihazın fabrikasyon numarasını (FD) belirtiniz. İlgili numaraları içeren özellikler etiketi fırın kapağının sağ yan tarafında bulunmaktadır. Herhangi bir sıkıntıya neden olmaması için cihazınız ile ilgili bilgileri ve Teknik Destek Servisi numaramızı ayrı bir yere daha not etmenizi öneririz.

Ürün No.	FD No:
----------	--------

Teknik Destek Servisi

Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler

Bu bölümde fırın ve ızgara kullanımı sırasında nasıl enerji tasarrufu yapabileceğinize ve cihazı atmanız için hangi yolun daha uygun olduğuna dair öneriler sunmaktayız.

Enerji tasarrufu

Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.

Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcaklığı daha iyi emerler.

Pişirme, ızgara yapma ya da fırınlama esnasında fırın kapağını mümkün olduğunca az sıklıkta açınız.

Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın nasıl hala olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısılacaktır. Aynı anda iki dikdörtgen tepsinin yerleştirilmesi de mümkündür.

Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içindeki ısıdan faydalanabilirsiniz.

Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi



Ambalajı ekolojik biçimde atınız.

Bu cihazın Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olduğu tanımlanmıştır.

Bu yönetmelik tüm Avrupa'da kullanılan cihazların yeniden kullanımı ve geri dönüşümü ile ilgili çerçeveyi belirtir.

Tablolar ve öneriler

Burada çeşitli yemekler ve bunları yapmak için gerekli optimum ayarlar bulunmaktadır. Hangi türde aksesuarlar kullanılması gerektiği ve bunların hangi yüksekliğe yerleştirilmesi gerektiğine dair bilgi edinilebilir. Ayrıca hazneler ve hazırlık ile ilgili öneriler ve yolunda gitmeyen bir şey olduğunda kullanılacak küçük bir yardım kısmı bulunmaktadır.

Kendi tarifinizi kullanmak istendiğinizde pişirme tablosunda görülen buna yakın bir ürüne göre ayarlama yapılabilir.

Pastalar ve unlu lar

Tepsiler

En uygun tepsiler koyu renkli metalden olanlardır.

Tepsiyi daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.

Tablolar

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hazırlanmıştır. Bu şekilde enerji tasarrufu yapılır. Fırını önceden ısıtırsanız belirtilen fırınlama süreleri 5 ila 10 dk arasında kısaltılmalıdır.

Pasta ya da kek tipine göre en uygun ısıtma tipini seçmek için tablolarara başvurulabilir.

Fırındaki pişirme sıcaklığı ve süresi koyduğunuz malzemenin miktarına ve yoğunluğuna bağlıdır. Bu nedenle pişirme tablolarında daima bir zaman aralığı bulunmaktadır. Öncelikle verilen en düşük değeri deneyiniz. Düşük olan sıcaklık ile daha eşit kızarma sağlanır. Gerektiğinde sıcaklık bir sonraki seferde yükseltilebilir.

"Fırınlama için pratik tavsiyeler" bölümünde ilave bilgiler verilmektedir.

Tepsilerde hazırlanacak unlu lar	Izgaranın üzerindeki tepsi	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Turta	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Kiş	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		210-230	40-50
Pastalar*	Emaye pasta tepsisi, 28 cm	2		180-200	50-60

* Bir seferde birden fazla pasta pişirmek için ızgaranın üzerine birden fazla tepsi yerleştiriniz.

Fırın tepsisinde ki pastalar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pizza	Fırın tepsisi	2		210-230
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		180-200
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		180-200
Milföy pasta	Fırın tepsisi	3		170-190
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		170-190
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		170-190

* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

İlave bir fırın tepsisi yetkili mağazalar ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir.

Ekmek ve sandviç ekmeği		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
1,2 kg un içeren mayalı ekme*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi	2		270 200	8 35-45
1,2 kg un içeren mayalanmış hamurdan yapılan ekme*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi	2		270 200	8 40-50
Sandviç ekmeği (örn. çavdarlı)	Cilalı tepsi	3		200-220	20-30

* Fırın sıcakken içine asla doğrudan su dökmeyiniz.

Pastalar		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pastalar ve kurabiyeler	Tepsiler 2 Tepsi*	3 2+3	 	150-170 140-160	10-20 25-35
Bezeler	Tepsi	3		80-100	120-150
Farklı şekillerde krepler	Tepsi	2		190-210	30-40
Bademliler	Tepsiler 2 Tepsi*	3 2+3	 	100-120 100-120	30-40 35-45

* Fırının iki seviyesi de kullanıldığında, cilalı tepsiyi her zaman üste yerleştiriniz.

İlave ızgaralar yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

Kendi tarifinizi kullanmak istiyorsanız.

Piştirme tablosunda belirtilen ürünlerden benzer olana göre ayarlanabilir.

Pasta ya da hamurun piştiğinden emin olma yolu.

Tarifte belirtilen fırınlama süresinin dolmasına 10 dakika kala tahta bir çubuk ile pastanın üst kısmını deliniz. Çubuk hamurdan temiz olarak çıkarsa pastanız pişmiş demektir.

Pasta sertleşmiş olarak kaldı.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız ya da fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilen hamuru çırpma süresini gözetiniz.

Turta orta kısmında iyi kabardı ama kenarlara doğru giderek alçalıyor.

Tepsiyi yağlamayınız. Pasta bittikten sonra bir bıçak yardımı ile dikkatlice tepsideen çıkarınız.

Pasta üstü aşırı kızarmış olarak çıktı.

Pastayı fırının en dibine yerleştiriniz, fırını en düşük sıcaklığa getiriniz ve biraz daha pişmesi için bırakınız.

Pasta çok kuru olarak çıktı.

Henüz pişen pastayı bir çubuk ile çeşitli yerlerinden deliniz. Bu deliklerden bir kaç damla meyve suyu ya da alkollü içecek damlatınız. Bir dahaki sefere fırın sıcaklığını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve fırınlama süresini azaltınız.

Ekmek ya da pasta (örneğin peynirli turta) dışarıdan güzel görünüyor ama iç kısmı tam pişmemiş (bazı kısımları yaş ve nemli).

Bir dahaki sefere daha az sıvı koyunuz ve ürünün fırında daha düşük sıcaklıkta biraz daha kalmasını sağlayınız. Şuruplu pastalarda öncelikle tabanını fırınlayınız. Daha sonra garnitürü koymadan önce pastanın tabanına dövülmüş badem ya da rendelenmiş ekmek serpiniz. Tarifte verilen içindekiler kısmına ve pişirme süresine bakınız.

Pastalar garip bir şekilde kızardı.

Daha düşük bir sıcaklık seçiniz; pastalar şekillerini daha iyi koruyacaktır. En narin pastaları alt ve üst sıcaklıkta  bir seviyede pişiriniz. Kullanılan pişirme kağıda da hava dolaşımını etkileyebilir. Kağıdı daima tepsinin ebadında kesiniz.

Çeşitli seviyelerde pişirildi. Üstteki tepsideki pastalar alttakine kıyasla daha koyu renkteler.

Farklı seviyelerde pişirmek için daima sıcak havayı  kullanınız. Aynı anda pişmesi için bir kaç tepsi koymuş olmanız bunların aynı anda pişeceği anlamına gelmez.

Şuruplu pastalar pişirmek su yoğunlaşmasına neden oluyor.

Pişirme ile su buharı oluşabilir. Bu buharın bir kısmı fırın kapağındaki kelepçeden dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlları olarak yoğunlaşır. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kuşlar, balık

Kap

Sıcağa dayanıklı bir kap kullanılabilir.

Kabı daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sıcak cam kaplar, kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Destek zemini nemli ya da ıslak olduğunda cam levha kırılabilir.

Pişirme ile ilgili pratik öneriler

Pişıirmeden alınacak sonuç pişirilen etin sınıfına ve kalitesine bağlıdır.

Biftek gibi et ızgaraları hazırlanırken 2-3 kepçe sıvı ekleyiniz. Et yahni hazırlarken etin büyüklüğüne göre 8 ila 10 kepçe sıvı ekleyiniz.

Et parçalarını pişirirken pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek gerekecektir.

Pişirilen yemek hazır olduğunda yemeği, fırın fişten çekilmiş ve fırın kapısı kapalı olarak 10 dakika kadar daha fırında tutunuz. Bu şekilde etin suyu daha iyi dağılacaktır.

Izgara yapma ile ilgili pratik öneriler

Izgara yemekleri daima kapalı fırında hazırlayınız.

Izgara yapılacak et parçaları mümkün olduğunda eşit büyüklükte olmalıdır. Et parçalarının en az 2- 3 cm kalınlıkta olması gerekmektedir, böylece eşit olarak kızarır ve sularını kaybetmez. Biftekleri yalnızca pişirdikten sonra baharatlayınız.

Etleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Yalnız tek bir et parçası pişirilmek istendiğinde, bu parçayı ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Bu şekilde daha iyi sonuç alırsınız.

Ek olarak cıvalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz. Burada et suyu toplanacaktır ve fırın daha temiz kalacaktır.

Belirtilen sürenin üçte ikisi dolduğunda parçaları çeviriniz.

Izgaranın rezistansı otomatik olarak bağlanıp kesilecektir. Bu normaldir. Bu olayın sıklığı seçmiş olduğunuz güce bağlı olarak değişecektir.

Et	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara	Süre, dakika cinsinde n
Dana yahni (örn. kaburga)	1 kg	kapalı	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Dana sırtı	1 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Az pişmiş rozbif*	1 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, çok pişmiş Biftek, az pişmiş		Izgara***	5		3	20
		Izgara***	5		3	15
Damarı alınmamış domuz eti (örn. boyun)	1 kg	açık	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Damarı alınmış domuz eti** (örn. sırt, but)	1 kg	açık	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kemikli tütsülenmiş domuz boynu	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Piştirilmiş kıyma	750g	açık	1		170-190	70
Sosis	yakl. 750 g	Izgara***	4		3	15
Piştirilmiş dana eti	1 kg	açık	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Et	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara	Süre, dakika cinsinden
Kemiği alınmış kuzu bacağı	1,5 kg	açık	1		150-170	110

* Sürenin yarısı dolduğunda rozbifi çeviriniz. Pişirme bittikten sonra alüminyum folyo ile sarınız ve fırında 10 dakika daha tutunuz.

** Domuz eti parçasında bir kaç kesik açınız. Piştiğini tahmin ettiğinizde eti çeviriniz, öncelikle kesikler kabın içinde aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz.

*** Cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Kuşlar

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tablonun ağırlık ile ilgili göstergeleri doldurulmamış ve pişirmek üzere hazırlanan kuşlara yöneliktir.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Ördek veya kaz hazırlarken kanatlarının altından deriyi tekrar eden seferlerde deliniz: bu şekilde yağ mükemmel şekilde çıkabilir.

Pişirme süresinin yarısı dolduğunda et parçalarını çevirmek gerekecektir.

Kuş derilerinin üzerine pişirme süresi dolduktan sonra tereyağı, tuzlu su ya da portakal suyu sürülürse lezzetli ktır bir kızarıklık elde edilir.

Kuşlar	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Tavuğun yarısı, 1 ila 4 parça	her bir parça 400 g	Izgara	2		200-220	40-50
Parça tavuk	her bir parça 250 g	Izgara	2		200-220	30-40

Kuşlar	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Tavuğun tamamı, 1 ila 4 parça	her biri 1kg	Izgara	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara	2		180-200	90-100
Kaz	3 kg	Izgara	2		170-190	110-130
Yavru hindi	3 kg	Izgara	2		180-200	80-100
2 hindi budu	her bir parça 800 g	Izgara	2		190-210	90-110

Balık

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Balık	Ağırlık	Kap	Yüks eklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Süre, dakika cinsinden
Izgarada balık	300 g	Izgara*	3		2	20-25
	1kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Balık dilimleri	her bir parça 300 g	Izgara*	4		2	20-25

*Cıvalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler

Hazırlamak istediğiniz yemeğin ağırlığı ile ilişkili oryantasyon tablosunda herhangi bir referans bulunmuyor.

En yakın olan ağırlığı programlayınız ve pişirme döngüsü süresini uzatınız.

Rostonun piştiğinden nasıl emin olunur?

Et için bir termometre kullanınız (yetkili mağazalardan bulunabilir) ya da kaşık ile deneyiniz. Kaşık ile ete bastırınız. Eğer et, kaşıkla bastırdığınız noktada yoğun ise etiniz olmuş demektir; eğer değilse fırında bir süre daha pişirmeye devam ediniz.

Rosto aşırı karardı ve bazı noktalarda yandı.

Seçilen yükseklik ve sıcaklığın doğru olduğundan emin olunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu yandı.

Bir dahaki sefere daha küçük bir kap kullanınız ve daha fazla sıvı koyunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu renk değiştirmede ve sıvı görünüyor.

Bir dahaki sefere daha büyük bir kap kullanınız ve daha az sıvı koyunuz.

Rostonun sosunu yaparken su buharı çıkıyor.

Bu buharın önemli bir kısmı buhar çıkışından dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu, fiziksel özellikler nedeniyle gerçekleşir.

Graten, sufle, tost

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Dakika olarak süre
Tatlı sufleler (örn. meyveli peynirli sufle)	Sufleler için tepsi	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı gratenler (örn. makarna graten)	Gratenleme için tepsi ya da cıvalı tepsi	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30

Tabak	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Dakika olarak süre
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı gratenler* (örn. patates graten)	Sufle için tepsi ya da cilalı tepsi	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Ekmek kızartma	Izgara	5		3	4-5
Tost gratenleme	Izgara**	4		3	5-8

* Gratenlenen yemek 2 cm'den daha fazla yüksekliğe sahip olmamalıdır.

** Cilalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Buz çözme

Yemeği kabından çıkarınız, uygun bir kaba koyunuz ve ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Buz çözme süresi buzunu çözmek istediğiniz besinlerin doğasına ve miktarına göre değişir.

Tabak	Aksesuar lar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C
Dondurulmuş ürünler* örneğin kremalı turtalar; çikolata, şeker, meyve ile jöleli turtalar, tavuk, sosis ve et, ekmek, sandviç ekmeği, pastalar ve diğer türlü kekler	Izgara	2		Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda kalır.

* Dondurulmuş besinleri mikrodalgaya uygun bir kap ile kaplayınız. Kuşlar göğüs kısmı üste gelecek şekilde yerleştirilir.

Kurutmak

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve sebzelere uygulayınız ve daima yıkayınız.

Suyun iyice akmasını sağlayınız ve tamamen kurulayınız.

Cilalı tepsiyi ve ızgarayı pişirme kağıdı ya da parşömen kağıdı ile kaplayınız.

Tabak	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, saat cinsinden
600 g dilimlenmiş elma	2+3		80	yaklaşık 5
800 g küçük parçalara doğranmış armut	2+3		80	yaklaşık 8
1,5 kg erik	2+3		80	yaklaşık 8-10
200 g temizlenmiş aromatik otlar	2+3		80	yaklaşık 1½

Not

Eğer sebze ya da meyveler çok fazla su ya da şurup içeriyorsa bir kaç kez döndürmek gerekecektir. Kurutulduktan sonra hemen kağıttan çıkarınız.

Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Patates kızartması*	Izgara ya da cilalı tepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara	2		200-220	15-20
Pizza-baget*	Izgara	2		200-220	15-20

Tabak	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
* Pişirme kağıdını aksesuarın üzerine yerleştiriniz. Pişirme kağıdının bu sıcaklık için uygun olduğundan emin olunuz.				

Not Dondurulmuş ürünlerin fırınlanması sırasında tepsi deforme olabilir. Bu, aksesuarların maruz kaldığı sıcaklık farklılıklarından kaynaklanır. Deformasyon fırınlama sırasında ortadan kaybolur.

Marmelat pişirme

Hazırlanacaklar: Mükemmel durumdaki kavanozları ve lastik halkaları kullanınız. Kavanozların mümkünse aynı ebatta olması gereklidir. Tablodaki değerler 1 litrelik kapasiteye sahip silindirik şeklindeki kavanozlar için geçerlidir. Dikkat! Daha büyük ebatta ve kapasitedeki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. Daima çok iyi yıkayınız.

Meyve ya da sebzeyi kavanozlara yerleştiriniz. Gerekli olduğu takdirde kavanozun kenarlarını tekrar temizleyiniz. Temiz olmaları gerekmektedir. Kavanozun üstüne nemlenecek şekilde lastikten halkayı ve kapağı takınız. Kavanozları bir askı ile kapatınız.

Fırına bir seferde altıdan fazla şişe koymayınız.

Belirtilen sıcaklıklar oryantasyon için kullanılan değerlerdir. Ortam sıcaklığı, kavanoz sayısı ve kavanozun iç sıcaklığı belirtilen değerleri etkileyerek onları değiştirebilir. Fırını kapatmadan önce kavanozun içindekilerin köpüklendiğinden emin olunuz.

Programlama şu şekilde yapılır

1. Cilalı tepsiyi 2. yükseklikteki kısma yerleştiriniz. Biri diğerine değmeyecek şekilde kavanozları tepsinin üstüne koyunuz.
2. Geniş cilalı tepsinin içine yarım litre sıcak (yaklaşık 80 °C) su koyunuz.

3. Fırın kapağını kapatınız.

4. Fonksiyon kumandasını  işareti üstüne getiriniz.

5. Sıcaklık kumandası ile 180 ila 170 °C'yi seçiniz.

Marmelat pişirme

Kavanozların içinde aralıklarla köpüklenmeler görünmeye başladıktan sonra -yaklaşık 40 ila 50 dakika geçtikten sonra- sıcaklık kumandasını kapatınız. Fonksiyon kumandası açık kalmaya devam eder.

25 ila 35 dakika boyunca fırının içinde kalan sıcaklık kullanıldıktan sonra kavanozları çıkartınız. Fırında daha uzun süre soğumaya bırakırsanız çekirdekler ve marmelatla asitlenme ortaya çıkmaya başlar. Fonksiyon kumandasını kapatınız.

1 litre kapasiteli kavanozlarda meyve	köpüklenmenin oluşmasından sonra	Sonraki ısıtma
Elma, üzüm, çilek	Kapatınız	yaklaşık 25 dakika
Kiraz, şeftali, kayısı, üzüm	Kapatınız	yaklaşık 30 dakika
Elma, armut, erik püresi	Kapatınız	yaklaşık 35 dakika

Sebze pişirme

Kavanozdaki köpükler yukarı doğru çıkmaya başladığında sıcaklık kumandası ile sıcaklığı 120 ila 140°C'ye getiriniz. Sıcaklığı ne zaman kapatmanız gerektiği konusunda tabloya başvurunuz. Sebzeleri 30 ila 35 dakika daha fırında tutunuz. Bu süre içinde fonksiyon kumandası çalışır durumda kalır.

1 litre kapasiteli kavanozlarda soğuk şerbetli sebzeler	köpüklenmenin oluşmasından sonra 120-140 °C	Sonraki ısıtma
Biberler	-	yaklaşık 35 dakika
Kırmızı pancar	yaklaşık 35 dakika	yaklaşık 30 dakika

1 litre kapasiteli kavanozlarda soğuk şerbetli sebzeler	köpüklenmenin oluşmasından sonra 120-140 °C	Sonraki ısıtma
Brüksel lahanası	yaklaşık 45 dakika	yaklaşık 30 dakika
Fasulye, lahana, kırmızı lahana	yaklaşık 60 dakika	yaklaşık 30 dakika
Bezelye	yaklaşık 70 dakika	yaklaşık 30 dakika

Kavanozların fırından çıkartılması

Kavanozları fırından çıkarttıktan sonra soğuk ve nemli bir yüzeye koymayınız; kavanozlar patlayabilir.

Standart yemekler

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına uygundur.

Fırınlama

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar öneriler ve önlemler	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika cinsinden
Tereyağlı kurabiyeler	Düz cilalı tepsi	2		160-170	20-30
	Derin cilalı tepsi	3		160-170	30-40
	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		140-160	20-30
	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		140-160	20-30
20 küçük pasta dilimi	Tepsi	3		160-180	20-30

Tabak	Aksesuarlar öneriler ve önlemler	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika cinsinden
Tepsi başına 20 küçük pasta dilimi (önısıtmalı)	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	25-35
	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	25-35
Su bisküvisi	Portatif tepsi	1		160-180	30-40
Mayalı büyük pasta	Cilalı tepsi	3		170-190	40-50
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	30-45
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	30-45
Elma kaplı pasta	2 ızgara* + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Cilalı tepsi + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	1		200-220	70-80

* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

** Pastaları aksesuarların üzerine çapraz olarak yerleştiriniz.

İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuarolarak temin edilebilir.

Izgarada pişirme

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma tipi	Izgaranın seviyesi	Dakika olarak süre
Tostların kızartılması (önceden 10 dak. ısıtınız)	Izgara	5		3	1-2
Etlı hamburger 12 adet *	Izgara	4		3	25-30

* Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz. ** Cilalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Spis treści

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	51
Przed montażem	51
Dla własnego bezpieczeństwa	52
Przyczyny uszkodzeń	54
Nowy piekarnik w Państwa kuchni	55
Pulpit obsługi	55
Pokrętko funkcji	56
Przyciski i wskaźniki	57
Pokrętko temperatury	58
Komora piekarnika	59
Akcesoria kuchenne	59
Przed pierwszym użyciem	61
Nastawianie zegara	61
Wyrzeczanie piekarnika	62
Czyszczenie akcesoriów kuchennych	62
Nastawianie piekarnika	62
Rodzaj grzania i temperatura	63
Szybkie nagrzewanie	64
Ustawianie funkcji zegara	64
Minutnik	65
Czas trwania	66
Czas zakończenia	67
Godzina	70
Zabezpieczenie przed dziećmi	70
Zmiana podstawowych ustawień	71
Konserwacja i czyszczenie	72
Środki czyszczące	73
Funkcja oświetlenia	74

Spis treści

Funkcja Czyszczenie	75
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	76
Pochylanie elementu grzewczego grilla	77
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika ..	78
Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika ..	80
Usterka, co robić?	81
Tabela usterek	81
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika	83
Szklane elementy ochronne	83
Serwis Pomocy Technicznej	84
Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego	85
Oszczędzanie energii	85
Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego	85
Tabele i wskazówki	86
Ciasta i ciastka	86
Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia	88
Mięso, drób, ryby	90
Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu	93
Zapiekanki, suflety, tosty	94
Rozmrażanie	95
Suszenie	95
Gotowe potrawy mrożone	96
Pasteryzowanie dżemów	97
Potrawy znormalizowane	99

Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytać uważnie wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji. Zachować instrukcję obsługi i montażu. Przekazując urządzenie nowemu użytkownikowi należy dołączyć odpowiednią instrukcję.

Ta instrukcja obsługi dotyczy zarówno piekarników niezależnych, jak i piekarników wielofunkcyjnych. W przypadku piekarników wielofunkcyjnych, przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do płyty, aby zapoznać się ze sposobem działania pokręteł.

Przed montażem

Uszkodzenia przy transporcie

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu, nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie urządzenia powinno być dokonane przez upoważnionego technika specjalistę. W przypadku powstania uszkodzeń na skutek nieprawidłowego podłączenia, gwarancja urządzenia traci ważność.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że instalacja elektryczna budynku posiada uziemienie i spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa. Montaż i podłączenie elektryczne urządzenia powinny zostać wykonane przez upoważnionego technika.

Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub nieprawidłowo zainstalowanego może spowodować w pewnych mało prawdopodobnych okolicznościach groźne w skutkach szkody (obrażenia i śmierć przez porażenie prądem elektrycznym). Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Drzwiczki piekarnika

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki powinny pozostawać zamknięte. Przez ostrożność zaleca się, aby drzwiczki zawsze były zamknięte, nawet wówczas, gdy piekarnik jest wyłączony.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych.
Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może wydostawać się gorąca para.
Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!
Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.
Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy z urządzenia wydobywa się dym. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo zwarcia!
Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

Zagrożenie oprzeniem!
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorące wyposażenie i naczynia

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

W przypadku niektórych przepisów, które wymagają długiego czasu gotowania przy wysokiej temperaturze, drzwi piekarnika mogą osiągać wysoką temperaturę.

Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, należy je pilnować w trakcie działania piekarnika.

Ponadto istnieje urządzenie zabezpieczające uniemożliwiające bezpośredni kontakt z drzwiami piekarnika. O to opcjonalne akcesorium (671383) można poprosić w naszym serwisie technicznym.

Przyczyny uszkodzeń

Umieszczanie akcesoriów kuchennych, naczyń, folii, papieru do pieczenia lub folii aluminiowej na dnie piekarnika

Nie umieszczać akcesoriów kuchennych na dnie piekarnika. Nie osłaniać dna piekarnika folią ani papierem. Nie stawiać naczyń na dnie piekarnika, jeżeli zaprogramowana temperatura przekracza 50 °C.

Naczynie nadmiernie się rozgrzeje.

Zaprogramowany czas gotowania i pieczenia będzie nieprawidłowy; dojdzie również do uszkodzenia emalii.

Woda w rozgrzanym piekarniku

Nie wlewać wody do wnętrza rozgrzanego piekarnika. Woda przekształci się w parę wodną. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenie emalii i akcesoriów kuchennych.

Potrawy płynne

Nie przechowywać potraw płynnych przez dłuższy czas we wnętrzu zamkniętego piekarnika. Nastąpi uszkodzenie emalii.

Sok z owoców

Przy pieczeniu ciast z owocami nie napełniać zbyt dokładnie blachy. Sok z owoców wyciekający z blachy może pozostawić plamy, których nie będzie można usunąć.

W miarę możliwości, stosować głęboką blachę emaliowaną.

Otwieranie drzwiczek podczas stygnięcia piekarnika

Zawsze pozostawiać drzwiczki zamknięte podczas stygnięcia piekarnika. Jeżeli drzwiczki będą choćby nieznacznie uchylone, fronty sąsiednich mebli mogą z czasem ulec zniszczeniu.

Bardzo zabrudzona uszczelka piekarnika

Jeżeli uszczelka piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki nie zostają prawidłowo domknięte podczas pracy piekarnika. Zatem fronty sąsiednich mebli mogą ulec zniszczeniu. Dbać o uszczelkę piekarnika, aby zawsze była czysta.

Opieranie się o drzwiczki piekarnika

Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie stawiać naczyń ani akcesoriów kuchennych na drzwiczkach piekarnika.

Transport urządzenia

Nie transportować urządzenia ani nie opierać go na uchwycie drzwiczek;

- uchwyt jest zbyt delikatny, aby utrzymać ciężar urządzenia, i może się złamać
- szyba w drzwiczkach może ulec przesunięciu w stosunku do przedniej ścianki piekarnika.

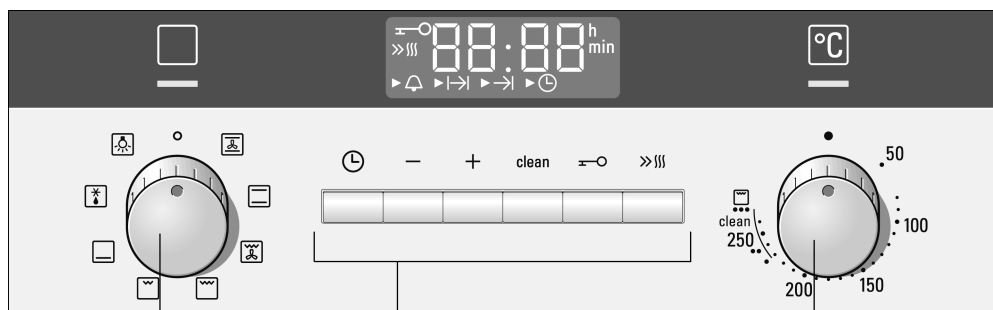
Nowy piekarnik w Państwa kuchni

Oto Państwa nowy piekarnik. W tym rozdziale zostają objaśnione funkcje pulpitu sterowania i jego poszczególnych elementów. Ponadto, rozdział zawiera informacje na temat akcesoriów kuchennych i elementów znajdujących się wewnątrz piekarnika.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. Na wyświetlaczu nigdy nie pojawiają się równocześnie wszystkie symbole.

W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przełącznik
funkcji

Przyciski i
wskaźniki

Regulator
temperatury

Chowane pokręta obrotowe

W niektórych piekarnikach występują chowane pokręta obrotowe. Aby zablokować lub odblokować pokrętkę obrotową, należy ją nacisnąć, gdy znajdzie się w położeniu zero.

Pokrętło funkcji

Za pomocą pokrętła funkcji można wybrać funkcję grzewczą.

Położenie

- Pozycja zero
-  Gorące powietrze*

-  Ogrzewanie górne i dolne*

-  Grill z gorącym powietrzem

Zastosowanie

Piekarnik jest wyłączony.

Do pieczenia ciast i ciastek. Możliwość pieczenia na dwóch poziomach.
Dmuchawa umieszczona na tylnej ścianie piekarnika rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika.

Do pieczenia ciast, zapiekanek i pieczeni z chudego mięsa, np. z cielęciny lub dziczyzny, na jednym poziomie.
Ciepło jest dostarczane przez dolny i górny element grzewczy.

Do pieczenia mięsa, drobiu i ryb.
Element grzewczy grilla i wentylator włączają się na przemian.
Dmuchawa rozprowadza powietrze rozgrzane przez grill wokół pieczonych potraw.

Położenie	Zastosowanie
 Grill, duża powierzchnia	Do grillowania befszyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie całej powierzchni pod spodem elementu grzewczego grilla.
 Grill, mała powierzchnia	Do grillowania niewielkich ilości befszyków, kielbasek, tostów i ryb. Nagrzewanie środkowej części elementu grzewczego grilla.
 Podgrzewanie od dołu	Zasmażanie, pieczenie i zapiekanie. Ciepło jest dostarczane przez dolny element grzewczy.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Dmuchawa rozprowadza nagrzane powietrze wokół rozmrażanej potrawy.
 Oświetlenie	Włączanie lampki oświetlającej wnętrze piekarnika.

* Funkcja grzewcza, za pomocą której określa się klasę efektywności energetycznej zgodnie z dyrektywą EN50304.

Przy wybieraniu funkcji grzewczej włącza się lampka oświetlająca wnętrze piekarnika.

Przyciski i wskaźniki

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje dodatkowe. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.

Przycisk	Zastosowanie
 Funkcje zegara	Wybór minutnika  , czasu trwania $I \rightarrow I$, czasu zakończenia $\rightarrow I$ czasu zegarowego  .
 Minus	Zmniejszanie ustawianych wartości.
 Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.
clean Funkcja Czyszczenie	Oczyszczanie stref samoczyszczących piekarnika.
 Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie pulpitu obsługi.
 Szybkie nagrzewanie	Bardzo szybkie nagrzewanie piekarnika.

Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po strzałce ► przed odpowiednim symbolem.

Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ☀️ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

Pokrętko temperatury

Pokrętko temperatury służy do programowania temperatury lub poziomu pracy grilla.

Położenie		Opis
●	Pozycja zero	Piekarnik nie grzeje.
50-270	Zakres temperatur	Temperatura wnętrza piekarnika w °C.
•, ••, •••	- Poziomy pracy grilla	Poziomy pracy grilla przy nagrzewaniu małej powierzchni ☐ oraz dużej powierzchni ☐ • = poziom 1, łagodny •• = poziom 2, średni ••• = poziom 3, silny
clean		Funkcja oczyszczania

W czasie nagrzewania piekarnika, wskaźnik sterowania temperaturą zapala się. W czasie przerw w nagrzewaniu, wskaźnik gaśnie. Wskaźnika nie można zapalić za pomocą funkcji oświetlenia ☀️ ani za pomocą funkcji rozmrażania ❄️.



Gdy korzysta się z grilla i zaprogramowany czas pracy przekracza 15 minut, należy po upływie tego czasu przestawić pokrętko temperatury w łagodny tryb pracy grilla.

Komora piekarnika

W komorze piekarnika znajduje się lampka. Wentylator chroni piekarnik przed przegrzaniem.

Lampka piekarnika

Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika. Ustawiając przełącznik funkcji na pozycję  można włączyć lampkę bez włączania piekarnika.

Wentylator

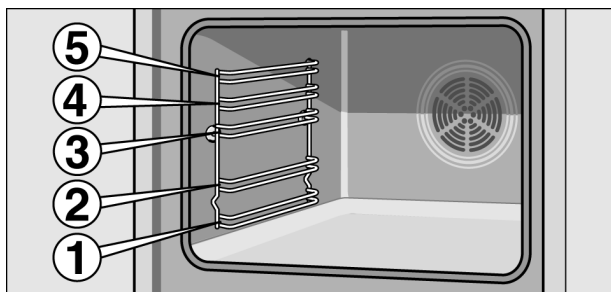
Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki. Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

Akcesoria kuchenne

Akcesoria kuchenne można umieszczać w piekarniku na 5 różnych poziomach.

Akcesoria można wysunąć z piekarnika nawet do 2/3 długości bez ryzyka, że się przechyłą. Dzięki temu, wyjmowanie potraw z piekarnika jest bardzo ułatwione.



Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria kuchenne mogą ulec odkształceniu. Po ostygnięciu, odkształcenie znika i nie ma to wpływu na działanie akcesoriów.

Państwa piekarnik jest wyposażony tylko w niektóre spośród wymienionych poniżej akcesoriów kuchennych.

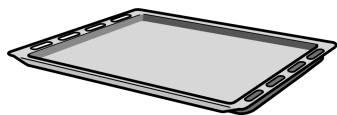
Wypożyczenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



Ruszt

do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków i potraw mrożonych.

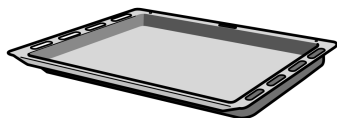
Wsunąć ruszt wygięciem do dołu .



Płytki blacha emaliowana

Do ciast, ciastek i herbatników.

Włożyć blachę do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.



Głęboka blacha emaliowana

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Włożyć głęboką blachę emaliowaną do piekarnika, ustawiając ją w ten sposób, aby obniżona krawędź była skierowana w stronę drzwiczek.

Specjalne akcesoria kuchenne

Specjalne akcesoria kuchenne można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

W zależności od kraju, dostępne są różne akcesoria kuchenne. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w dokumentacji dołączonej do zakupionego urządzenia.

Płytki blacha emaliowana
HZ 361000

Do ciast, ciastek i herbatników.

Głęboka blacha emaliowana
HZ 362000

Do ciast z mokrym wierzchem, ciasteczek, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Może być także używana do zbierania tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie.

Ruszt HZ 364000

Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowanych kawałków mięsa i potraw mrożonych.

Szklana głęboka blacha do pieczenia HZ 366000	Blacha ze szkła nadaje się również do podawania potraw na stół.
Blacha do pizzy HZ 317000	Idealna do pizzy, produktów mrożonych lub dużych okrągłych ciast. Blachy do pizzy można używać zamiast głębokiej blachy do pieczenia. Postawić blachę na ruszcie i stosować się do wskazówek podanych w tabelach.
Brytfanna metalowa HZ 26000	Brytfanna przystosowana jest do strefy smażenia na płycie grzejnej z ceramiki szklanej. Nadaje się zarówno do używania z sensoryką gotowania, jak z automatyką pieczenia. Z zewnątrz brytfanna powleczona jest emalią, wewnątrz powłoką antyadhezyjną.
Brytfanna szklana HZ 915001	Brytfanna szklana nadaje się do przygotowywania potraw duszonych i zapiekanek w piekarniku. Idealna do używania z automatyką pieczenia.
Potójny teleskopowy system całkowitego wysuwania blach HZ 338356	Szyny wyciągane na poziomie 1, 2 i 3 pozwalają na całkowite wysunięcie blach i rusztów bez ryzyka przechylenia.

Przed pierwszym użyciem

Poniżej znajdują Państwo wskazówki dotyczące postępowania przed pierwszym użyciem piekarnika. W pierwszej kolejności przeczytać rozdział *Rady i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol ☉ i trzy zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☉.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Wygrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nieużywanego urządzenia, należy zamknąć i wygrzać pusty piekarnik. Najlepszy efekt można uzyskać włączając na godzinę ogrzewanie górne i dolne , przy ustawieniu temperatury na 240 °C.

Sprawdzić, czy wewnątrz piekarnika nie pozostały części opakowania.

1. Za pomocą pokrętła funkcji włączyć ustawienie ogrzewania górnego i dolnego .
2. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę 240 °C.

Po upływie godziny wyłączyć piekarnik. W tym celu, przekręcić pokrętło funkcji do pozycji zero.

Czyszczenie akcesoriów kuchennych

Przed pierwszym użyciem akcesoriów kuchennych, należy umyć je dokładnie przy użyciu ściereczki i ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości mydła.

Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawiania żadanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla.

Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

Uwaga:

Zaleca się, aby przed włożeniem potrawy zawsze wstępnie nagrzać piekarnik w celu uniknięcia osadzenia nadmiernej ilości skroplin na szybie.

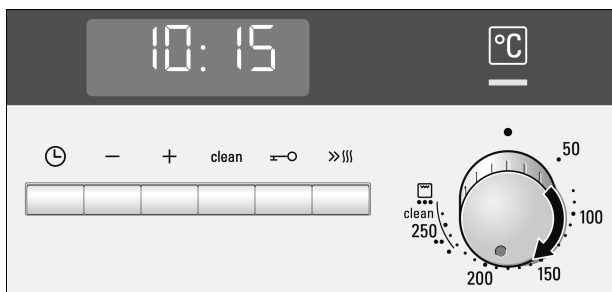
Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: grzanie górne/dolne 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Wyłączania piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana ustawień

Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik w krótkim czasie osiąga nastawioną temperaturę.

Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- Gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 
- Grzanie dolne 

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Nastawić rodzaj grzania i temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »|||.

Na wskaźniku świeci się symbol »|||.

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku gaśnie symbol »|||. Wstawić potrawę do piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk »|||. Na wskaźniku gaśnie symbol »|||.

Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Za pomocą przycisku  wywołać menu i wybrać żądaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka ► wskazuje funkcję zegara, którą w danym momencie można przestawić.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka ►.

Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Naciśnąć przycisk .

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed .

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk – = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wskaźniku świeci się symbol ► i widać czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wskaźnik pokazuje 0:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku + lub – zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku – cofnąć minutnik na 0:00. Minutnik jest wyłączony.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Na pierwszym planie minutnik odlicza czas. Przed symbolem  znajduje się strzałka ► i na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik.

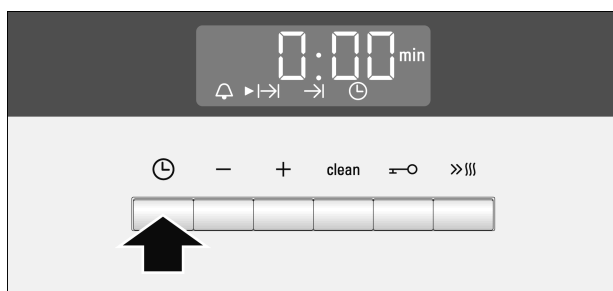
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania I→I, czas zakończenia →I lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka ► będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas trwania

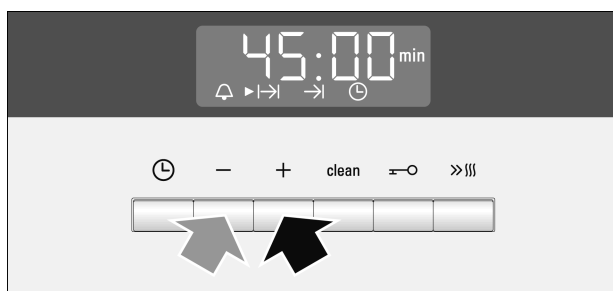
Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
Wskaźnik pokazuje 0:00. Symbole czasu świecą się, strzałka ► znajduje się przed I→I.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



Po kilku sekundach piekarnik włącza się. Na wskaźniku widać odliczany czas trwania i świeci się symbol . Inne symbole czasu gasną.

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub nacisnąć 2 razy przycisk  i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić nastawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk .

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk .

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka .

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka  będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Czas zakończenia

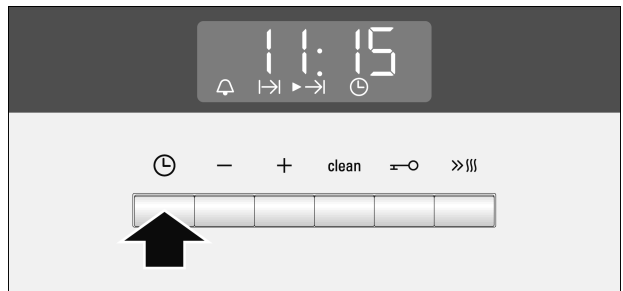
Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano włożyć potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Nacisnąć dwa razy przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .

Strzałka ► znajduje się przed ►|. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane i piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wskaźnik pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a przed symbolem $\rightarrow$ znajduje się strzałka $\blacktriangleright$. Gaśnie symbol Δ i $\ominus$.

Gdy piekarnik włączy się, na wskaźniku widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka $\blacktriangleright$ znajduje się przed symbolem $\rightarrow$. Gaśnie symbol $\rightarrow$.

Upłynięcie nastawionego czasu trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wskaźnik pokazuje 0:00.

Nacisnąć przycisk $\ominus$. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ można ponownie nastawić czas trwania.

Lub nacisnąć 2 razy przycisk $\ominus$ i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ zmienić nastawiony czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk $\ominus$.

Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku $-$ cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się.

Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć dwa razy przycisk $\ominus$.

Odczytywanie nastawionych funkcji zegara

Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, na wskaźniku świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka $\blacktriangleright$.

Aby sprawdzić minutnik Δ , czas trwania $\rightarrow$, czas zakończenia $\rightarrow$ lub godzinę $\ominus$, tyle razy naciskać przycisk $\ominus$, aż strzałka $\blacktriangleright$ będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol ☹ i trzy zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☹.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Zmiana nastawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Nacisnąć cztery razy przycisk ☹.

Na wskaźniku świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed ☹.

2. Za pomocą przycisku + lub – zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.

Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jeśli ustawione są rodzaj grzania i temperatura lub stopień mocy grilla, zabezpieczenie przed dziećmi przerywa proces grzania.

Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Czas trwania i czas zakończenia nie mogą być nastawione.

Naciskać przycisk ➔ przez ok. 4 sekundy.

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Na wskaźniku pojawia się symbol .
Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wskaźniku gaśnie symbol .
Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

Zmiana podstawowych ustawień

Opisywany piekarnik posiada różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dostosowywać do potrzeb użytkownika.

Ustawienie podstawowe	Opcja 1	Opcja 2	Opcja 3
c1 Wskazanie godziny	Zawsze pokazywać wskaźnik*	ukryć wskaźnik	-
c2 Czas trwania sygnału po upływie czasu gotowania lub czasu zaprogramowanego na stoperze	ok. 10 s	ok. 2 min*	ok. 5 min
c3 Czas oczekiwania na zarejestrowanie ustawienia	ok. 2 s	ok. 5 s*	ok. 10 s

* Ustawienie fabryczne

Nie można zaprogramować żadnej innej funkcji ustawienia czasu.

1. Nacisnąć na przycisk  przez ok. 4 sekundy.
Na panelu wskaźników pokazuje się aktualne ustawienie podstawowe dla czasu, np. c1 dla Opcji 1.
2. Zmienić ustawienie podstawowe za pomocą przycisków **+** lub **-**.
3. Potwierdzić za pomocą przycisku .
Na panelu wskaźników pokazuje się następne ustawienie podstawowe. Przejść przez wszystkie poziomy, naciskając na przycisk  i zmienić ustawienie za pomocą przycisku **+** lub **-**.

4. Nacisnąć na przycisk ⊖ przez ok. 4 sekundy, aby zakończyć operację.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zarejestrowane.

Ustawienia podstawowe można zmienić w dowolnym momencie.

Uwaga:

W przypadku odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej lub w przypadku przerwy w dostawie prądu elektrycznego, zarejestrowane ustawienia nie zostają zachowane. W piekarniku ponownie zostają wprowadzone ustawienia fabryczne.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik zachowa przez długi okres czasu idealny wygląd i sprawność działania pod warunkiem, że będzie w odpowiedni sposób czyszczony i poddawany zabiegom konserwacyjnym. Poniżej opisano sposób konserwacji i czyszczenia piekarnika.

Rady i wskazówki

Na przedniej ścianie piekarnika mogą pojawić się przebarwienia spowodowane stosowaniem różnych materiałów jak szkło, plastik lub metal.

Przypominające brud, dobrze widoczne smugi na szybie piekarnika to odbicia światła lampki piekarnika.

W bardzo wysokiej temperaturze emalia ulega przypaleniu. Z tego powodu mogą wystąpić niewielkie odbarwienia. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na działanie piekarnika. W przypadku cienkich blach, nie jest możliwe całkowite pokrycie emalią ich bocznych ścianek. Z tej przyczyny, wspomniane ścianki mogą stać się szorstkie w dotyku. Nie powoduje to jednak zniszczenia powłoki antykorozyjnej.

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni piekarnika przez zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących, należy uwzględnić informacje zawarte w tabeli.

Nie stosować:

- środków czyszczących kwaśnych lub o właściwościach ściernych,
- zmywaków lub twardych gąbek,
- urządzeń czyszczących przy użyciu wysokiego ciśnienia lub strumienia pary.

Dokładnie wyprać każdą nową ściereczkę przed użyciem.

Strefa

Środki czyszczące

Przednia ścianka piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką.
Stal nierdzewna	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Zmywać ściereczką i osuszyć miękką szmatką. Natychmiast zmywać plamy z wapna, tłuszczu, mąki kukurydzianej i białka jajka, gdyż pod spodem może pojawić się korozja. W punktach Serwisu Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych można nabyć środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które można stosować na rozgrzanej powierzchni. Nakładać środek czyszczący bardzo cienką szmatką z miękkiego materiału.
Szkło	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Szyby w drzwiczkach	Środki do czyszczenia szyb: Czyścić ściereczką z miękkiego materiału. Nie używać skrobaka do szkła.
Szklana pokrywa lampki piekarnika	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką.
Uszczelka (nie zdejmować)	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Czyścić ściereczką. Nie trzeć.

Strefa	Środki czyszczące
Kratki	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.
Akcesoria kuchenne	Ciepła woda z niewielką ilością mydła: Odmoczyć i umyć ściereczką lub szczoteczką.

Funkcja oświetlenia

Włączanie lampki wewnątrz piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można włączyć lampkę znajdującą się wewnątrz piekarnika.

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji

Lampka włącza się. Pokrętkę temperatury powinno być wyłączone.

Wyłączanie lampki wewnątrz piekarnika Czyszczenie powierzchni katalitycznych piekarnika

Obrócić pokrętkę funkcji do pozycji o.

W niektórych piekarnikach, tylna ścianka wnętrza piekarnika, ścianki boczne lub ścianka górna mogą być pokryte warstwą ceramiczną o dużej porowatości. Warstwa ta pochłania zabrudzenia powstałe podczas pieczenia i smażenia oraz usuwa je w trakcie pracy piekarnika. Im wyższa temperatura i dłuższy czas pracy piekarnika, tym lepszy efekt działania katalitycznych powierzchni samoczyszczących.

Jednak jeżeli zabrudzenie utrzymuje się po kilkakrotnym użyciu piekarnika, należy użyć funkcji Czyszczenie.

Rady i wskazówki

Nigdy nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych. Powodują one porysowanie i uszkodzenie warstwy o wysokiej porowatości.

Czyszczenie dna piekarnika i ścianek pokrytych emalią

Nie czyścić warstwy ceramicznej środkami do czyszczenia piekarników.

Jeżeli przez przypadek środek do czyszczenia piekarników dostanie się na powierzchnię pokrytą warstwą ceramiczną, należy natychmiast usunąć go przy użyciu gąbki i dużej ilości wody.

Używać ściereczki i ciepłej wody z niewielką ilością mydła lub octu.

W przypadku silnych zabrudzeń, używać metalowego zmywaka z cienkiego stalowego drutu lub specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Stosować wyłącznie po ostygnięciu piekarnika. Nie czyścić powierzchni samoczyszczących metalowym zmywakiem ani środkami do czyszczenia piekarników.

Funkcja Czyszczenie

Funkcja Czyszczenie oznacza program regeneracji. Jeśli elementy samoczyszczące piekarnika nie oczyszczą się same w sposób wystarczający, wówczas funkcja ta umożliwi ich regenerację. Po jej zastosowaniu elementy samoczyszczące będą w pełni sprawne.

Uwaga

Powierzchnie piekarnika, które nie posiadają właściwości samoczyszczących, powinny zostać wcześniej oczyszczone. W przeciwnym razie pojawiają się plamy, których nie będzie można usunąć.

Zasady programowania

1. Umieścić pokrętkę funkcji w położeniu funkcji grzewczej za pomocą nadmuchu gorącego powietrza .
2. Umieścić pokrętkę temperatury na **clean**.
3. Nacisnąć przycisk **clean**.

Piekarnik wyłącza się po upływie 1 godziny. Wyłączyć programator funkcji i programator temperatury.

Warstwa ceramiczna ulega samoczynnej regeneracji.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowy lub biały osad przy użyciu wody i miękkiej gąbki.

Nieznaczone odbarwienie warstwy ceramicznej nie wpływa na przebieg samooczyszczania.

Po wystygnięciu piekarnika

Uwaga:

Usunąć resztki soli z elementów samoczyszczących za pomocą wilgotnej szmatki.

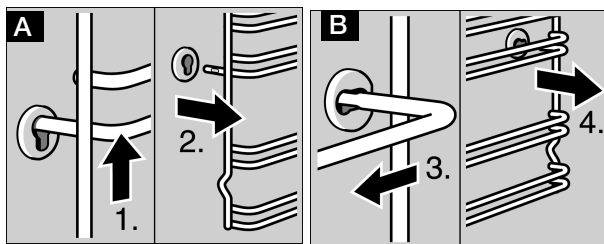
W przypadku piekarnika z zainstalowaną na górze płytą grzejną zaleca się, aby nie włączać płyty, gdy uruchomiona jest funkcja Czyszczenie.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Zdejmowanie prowadnic

Prowadnice można zdjąć do czyszczenia. Piekarnik musi być zimny.

1. Unieść prowadnicę z przodu do góry.
2. i przesunąć w szersze miejsce otworów mocujących (rys. A).
3. Następnie pociągnąć prowadnicę do przodu
4. i wyjąć z otworów (rys. B).

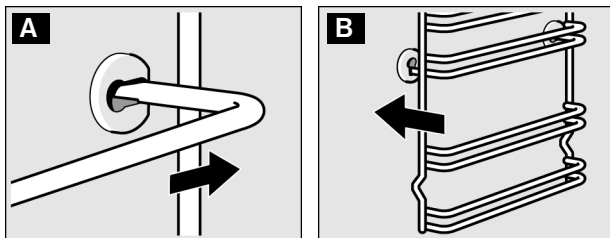


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

Zawieszanie prowadnic

1. Najpierw włożyć prowadnicę w tylny otwór mocujący i lekko naciskając, przesunąć nieco do tyłu (rys. A)

2. następnie włożyć prowadnicę w przedni otwór (rys. B).



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wgłębienie musi znajdować się na dole.

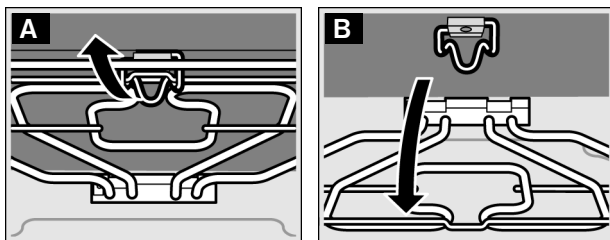
Pochylenie elementu grzewczego grilla



Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych piekarnikach można pochylić element grzewczy grilla.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Piekarnik powinien być zimny.

1. Pociągnąć do przodu uchwyt pochylanego grilla i popchnąć go do góry, aż rozlegnie się kliknięcie oznaczające, że zablokował się w odpowiednim położeniu. (rysunek A)
2. Jednocześnie, przytrzymując elementy grzewcze grilla, złożyć je, kierując w dół. (rysunek B)

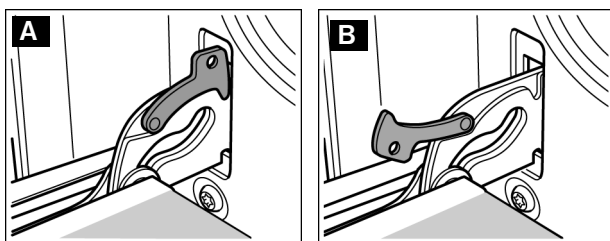


Po umyciu grilla, ponownie rozłożyć - kierując w górę - elementy grzewcze grilla. Popchnąć uchwyt grilla w dół i wsunąć elementy grzewcze grilla.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić demontaż drzwiczek piekarnika i mycie szyby drzwiczek, istnieje możliwość zdjęcia drzwiczek piekarnika.

Zawiasy drzwiczek piekarnika są wyposażone w dźwignię blokującą. Jeżeli dźwignia jest zamknięta (rysunek A), zdjęcie drzwiczek nie jest możliwe. Po otwarciu dźwigni blokującej można zdjąć drzwiczki (rysunek B), zawiasy w drzwiczkach zostają zablokowane. Dzięki temu, drzwiczki nie zamkną się w nieoczekiwanym momencie.

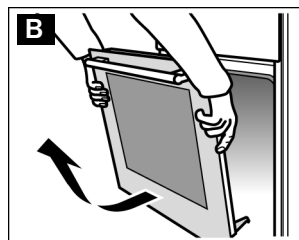
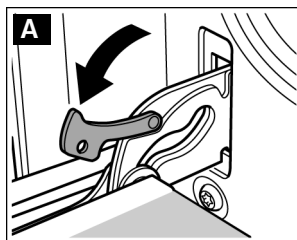


Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Jeśli zawiasy nie są zablokowane za pomocą dźwigni blokującej, drzwiczki mogą zamknąć się w nieoczekiwanym momencie.

Pamiętać, aby dźwignie blokujące były zawsze zamknięte. Dźwignie powinny być otwarte wyłącznie przy zdejmowaniu drzwiczek.

Zdejmowanie drzwiczek

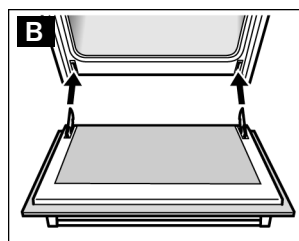
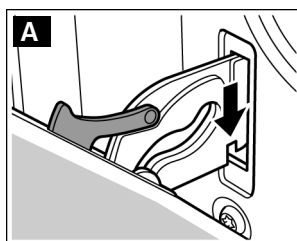
1. Otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Wyjąć obie dźwignie blokujące umieszczone z prawej i z lewej strony. (Rysunek A)
3. Zamknąć do końca drzwiczki piekarnika. (rysunek B)
Chwycić drzwiczki obiema rękami z prawej i z lewej strony. Przymknąć drzwiczki jeszcze bardziej i wyciągnąć.



Zakładanie drzwiczek

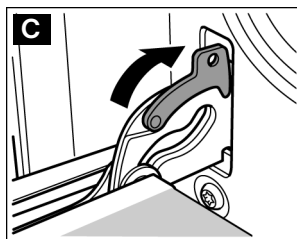
Założyć drzwiczki, wykonując opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

1. Przy zakładaniu drzwiczek pamiętać, aby oba zawiasy weszły dokładnie w odpowiednie otwory. (Rysunek A)
2. Dolny rowek zawiasów powinien być odpowiednio dopasowany po obu stronach. (Rysunek B)



Jeśli zawiasy nie zostaną prawidłowo zamontowane, może wystąpić nierówne ustawienie drzwiczek w stosunku do przedniej części piekarnika.

3. Ponownie zamknąć dźwignie blokujące. (rysunek C) Zamknąć drzwiczki piekarnika.



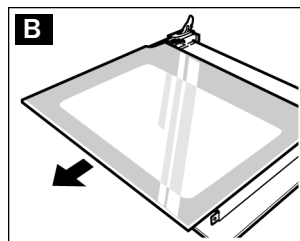
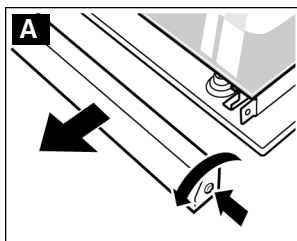
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Nie dotykać zawiasów, jeżeli drzwiczki niespodziewanie wypadną lub jeżeli zawias nagle się zatrzaśnie. Skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Montaż i demontaż szyby w drzwiczkach piekarnika

Demontaż

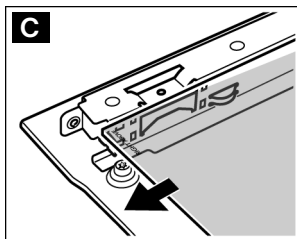
Istnieje możliwość wyjęcia szyb z drzwiczek piekarnika w celu ułatwienia czyszczenia.

1. Zdjąć drzwiczki piekarnika i położyć je na miękkiej szmatce uchwytem do dołu.
2. Odkręcić górną część osłony drzwiczek piekarnika. W tym celu, poluzować śruby z lewej i prawej strony. (Rysunek A)
3. Unieść i wyjąć górną szybę. (Rysunek B)



W przypadku drzwiczek z trzema szybami, należy również wykonać następującą czynność:

4. Wyjąć szybę. (Rysunek C).



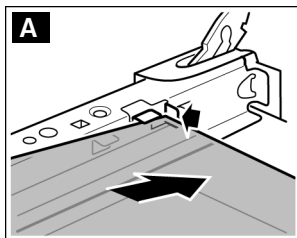
Umyć szyby przy użyciu płynu do mycia szyb i ściereczki z miękkiego materiału.

Nie stosować płynów o właściwościach ściernych lub żrących, skrobaków do szkła ani twardych zmywaków z metalu, gdyż mogą one uszkodzić szybę.

Montaż

Drzwiczki z dwoma szybami: wykonać czynności od punktu 2 do 4.

1. Wsunąć szybę w tył, pochylając ją.
(Rysunek A)
Upewnić się, że napis "Right above" znajduje się na górze po prawej stronie.



2. Wsunąć górną szybę w tył, pochylając ją. Gładka powierzchnia powinna znajdować się na zewnątrz.
3. Założyć i przykręcić pokrywę.
4. Założyć drzwiczki piekarnika.

Użyć piekarnika dopiero po upewnieniu się, że szyby zostały prawidłowo zamontowane.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
Piekarnik nie działa.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony.

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
	Przerwa w dopływie prądu.	Należy sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Na wskaźniku świeci się  i zera.	Przerwa w dopływie prądu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje.	Styki są zakurzone.	Wielokrotnie obracać pokrętła włączników w prawo i w lewo.

Komunikaty o usterce

Jeśli na wskaźniku pojawi się komunikat o ustercie z symbolem **E**, należy nacisnąć przycisk .

Komunikat zniknie. Ustawiona funkcja zegara zostanie skasowana.

Jeśli komunikat o ustercie nie zniknie, wezwać serwis.

W przypadku kolejnego komunikatu o ustercie, możliwe będzie samodzielne usunięcie usterki.

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Pomoc/Zalecenia
E011	Przycisk był za długo naciskany lub został wciśnięty do środka.	Wszystkie przyciski naciskać pojedynczo. Należy sprawdzić, czy przycisk się nie zaklinował, nie został wciśnięty do środka lub nie jest zabrudzony.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

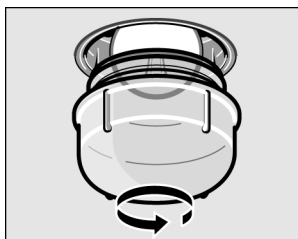
Wymiana żarówki elektrycznej w górnej płycie piekarnika

W przypadku uszkodzenia żarówki w piekarniku, należy ją wymienić. Żarówki wymienne, wytrzymałe na wysoką temperaturę można nabyć poprzez Serwis Pomocy Technicznej lub w sklepach specjalistycznych.

Należy używać wyłącznie tego typu żarówek.



- 1.** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
Upewnić się, że jest on rzeczywiście odłączony.
- 2.** Umieścić ścierkę kuchenną w zimnym piekarniku, aby uniknąć uszkodzeń.
- 3.** Wyjąć szklany element ochronny, wykręcając go w lewą stronę.



- 4.** Wymienić żarówkę na podobny typ żarówki.
- 5.** Ponownie wkręcić szklany element ochronny.
- 6.** Wyjąć ścierkę kuchenną i ponownie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.

Szklane elementy ochronne

Należy wymieniać szklane elementy ochronne, które zostały uszkodzone.

Szklane elementy ochronne można nabyć w Serwisie Pomocy Technicznej. Należy wówczas podać numer produktu i numer fabryczny urządzenia.

Serwis Pomocy Technicznej

Pracownicy naszego Serwisu Pomocy Technicznej pozostają do Państwa dyspozycji w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów kuchennych lub części zapasowych, a także konsultacji na temat naszych produktów lub usług.

Dane dotyczące naszego Serwisu Pomocy Technicznej można znaleźć w załączonej dokumentacji.

Nr produktu i nr fabryczny

Kontaktując się z naszym Serwisem Pomocy Technicznej, należy podać numer produktu (E) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na ścianie bocznej po prawej stronie drzwiczek piekarnika.

Aby uniknąć problemów, zalecamy zapisać poniżej dane urządzenia oraz numer telefonu naszego Serwisu Pomocy Technicznej.

Nr produktu.	Nr fabryczny:
--------------	---------------

Serwis Pomocy Technicznej ☎

Rady dotyczące oszczędzania energii i ochrony środowiska naturalnego

Niniejszy rozdział zawiera rady dotyczące sposobów oszczędzania energii podczas pieczenia i smażenia w piekarniku oraz wskazówki dotyczące utylizacji urządzenia.

Oszczędzanie energii

Nagrzewać piekarnik tylko w przypadku, gdy jest to zalecane w przepisie lub w tabeli potraw.

Używać form do pieczenia w ciemnych kolorach, pokrytych czarnym lakierem lub emalią. Te formy najlepiej pochłaniają ciepło.

Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia, jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika.

Podczas pieczenia kilku ciast, zaleca się je piec jedno po drugim. Piekarnik będzie rozgrzany, dzięki czemu pieczenie drugiego ciasta zajmie mniej czasu. Można również wstawić do piekarnika dwie prostokątne formy równocześnie.

Przy długich czasach pieczenia, można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed zakończeniem zaprogramowanego czasu gotowania i wykorzystać ciepło nagromadzone w piekarniku w celu dopieczenia potrawy.

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego

Zutylizować opakowanie w sposób ekologiczny.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane jako zgodne z zapisami Dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Dyrektywa ta określa zasady recyklingu i ponownego wykorzystania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na terenie całej Unii Europejskiej.

Tabele i wskazówki

Poniżej podano przykłady potraw i optymalne ustawienia piekarnika do ich przygotowania, akcesoria kuchenne przydatne przy przygotowaniu danej potrawy oraz poziom, na jakim najlepiej umieścić je w piekarniku. Ponadto, znajdą tu Państwo porady dotyczące naczyń i przygotowania potraw oraz wskazówki w przypadku, gdy potrawa się nie uda.

Korzystając z własnego przepisu, można porównać go z podobnym produktem zamieszczonym w tabeli potraw.

Ciasta i ciastka

Formy do pieczenia

Najbardziej odpowiednie są metalowe formy ciemnego koloru.

Zawsze stawiać formę na ruszcie.

Tabele

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika, co sprzyja oszczędności energii. Jeśli piekarnik został nagrzwany przed wstawieniem potrawy, należy skrócić podany czas o 5-10 minut.

W tabelach można sprawdzić, jaka funkcja grzewcza jest najlepiej dostosowana dla danego rodzaju ciasta lub ciastek.

Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości i konsystencji ciasta. Z tego powodu, w tabelach potraw podane są zawsze zakresy czasu. Za pierwszym razem przygotowywać potrawę w najniższej podanej temperaturze. W niższej temperaturze powierzchnia ciasta piecze się w sposób bardziej równomierny. W razie potrzeby, przy kolejnym pieczeniu zwiększyć temperaturę.

Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale "Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia".

Ciasta pieczone w formie	Forma do postawienia na ruszcie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Tarta	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Forma do tarty z blachy stalowej ocynkowanej, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Ciasta*	Forma do ciast z blachy stalowej ocynkowanej, 28 cm	2		180-200	50-60

* Aby upiec jednocześnie więcej niż jedno ciasto, należy umieścić na ruszcie kilka form.

Ciasta pieczone w blasze do pieczenia		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pizza	Blacha do pieczenia	2		210-230	25-35
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		180-200	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		180-200	35-45
Ciasto francuskie	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-30
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		170-190	35-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		170-190	35-45

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Dodatkową blachę do pieczenia można nabyć w sklepie specjalistycznym lub za pośrednictwem Serwisu Pomocy Technicznej.

Chleb i bułki		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C	Czas pieczenia w minutach
Chleb na drożdżach z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270 200	8 35-45
Chleb na zakwasie z 1,2 kg mąki* (nagrząć piekarnik)	Blacha emaliowana	2		270 200	8 40-50
Bułki (np. żytnie)	Blacha emaliowana	3		200-220	20-30

* Nigdy nie nalewać wody bezpośrednio we wnętrzu nagrzanego piekarnika.

Ciastka		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Ciasteczka i herbatniki	Blacha 2 blachy*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Bezy	Blacha	3		80-100	120-150
Pączki	Blacha	2		190-210	30-40
Krucze ciastka z migdałami	Blacha 2 blachy*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

Blachy uzupełniające dostępne są jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Porady i praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

Pieczenie na podstawie własnego przepisu.

Porównać z podobnym produktem w tabeli potraw.

Sprawdzanie, czy ciasto jest już upieczone.

Na 10 minut przed upływem czasu podanego w przepisie, nakłuć ciasto w najwyższym punkcie cienkim drewnianym patyczkiem. Jeśli patyczek wychodzi z ciasta czysty (bez przyklejonych kawałków ciasta), ciasto jest gotowe.

Ciasto jest mało wyrośnięte.	Przy kolejnym pieczeniu dodać mniej składników płynnych lub zaprogramować temperaturę o 10 stopni niższą. Przestrzegać czasów mieszania odpowiednich składników podanych w przepisie na ciasto.
Ciasto dobrze wyrosło na środku, ale przy brzegach jest niższe.	Nie smarować formy tłuszczem. Po upieczeniu, ostrożnie oddzielić ciasto od formy za pomocą noża.
Ciasto jest zbyt przypieczone na wierzchu.	Włożyć ciasto głębiej do piekarnika, zaprogramować niższą temperaturę pieczenia i pozostawić w piekarniku na dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	Po upieczeniu nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w kilku miejscach. Spryskać ciasto kilkoma kroplami soku owocowego lub alkoholu. Przy kolejnym pieczeniu, zaprogramować temperaturę pieczenia wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.
Chleb lub ciasto (na przykład sernik) dobrze wygląda z zewnątrz, ale w środku ma zakalec (jest wilgotne, a w niektórych miejscach mokre).	Przy kolejnym pieczeniu, dodać mniej składników płynnych i pozostawić w piekarniku na dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrym wierzchem: najpierw przypiec spód. Posypać przypieczony spód ciasta siekanymi migdałami lub tartą bułką, a następnie nałożyć warstwę wierzchnią. Przestrzegać zaleceń podanych w przepisie i podanego czasu pieczenia.
Ciasto przypiekło się nierównomiernie.	Zaprogramować niższą temperaturę; ciasta będą upieczone w sposób bardziej równomierny. Delikatne ciasta piec w wyższej temperaturze, ustawione o jeden poziom niżej  . Na nieprawidłowy przepływ powietrza może również wpływać wystający papier do pieczenia. Zawsze należy przycinać go do rozmiarów blachy.
Podczas pieczenia na dwóch poziomach, ciasto na górnej blasze przypiekło się bardziej niż na dolnej.	Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy zawsze wybierać funkcję grzewczą za pomocą nadmuchu gorącego powietrza  . Mimo, że ciasta zostały wstawione do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie muszą one być gotowe w tym samym czasie.
Podczas pieczenia ciast z mokrym wierzchem pojawiają się skropliny pary wodnej.	Podczas pieczenia może wytwarzać się para wodna. Para częściowo ulatnia się przez rygle w drzwiczkach piekarnika i może osadzać się na pulpicie sterowania lub frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Mięso, drób, ryby

Naczynie

Można stosować dowolne naczynie odporne na wysoką temperaturę.

Umieszczać naczynia zawsze pośrodku rusztu.

Gorące naczynia szklane należy kłaść na suchej ścierece. Szkło może ulec pęknięciu, jeśli naczynie zostaje oparte na wilgotnej lub zimnej podstawie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Wynik pieczenia zależy od rodzaju i jakości użytego mięsa.

W przypadku przygotowywania pieczeni z chudego mięsa, należy dodać 2 lub 3 łyżki stołowe płynu. W przypadku przygotowywania mięsa duszonego, należy dodać 8 do 10 łyżek stołowych płynu, zależnie od wielkości kawałka mięsa.

Po upływie połowy czasu gotowania, należy obrócić mięso na drugą stronę.

Po upieczeniu, mięso powinno pozostać 10 minut w wyłączonym zamkniętym piekarniku. W ten sposób sok lepiej rozprowadzi się w mięsie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia mięsa na grillu

Przygotowywanie potraw na grillu powinno odbywać się w zamkniętym piekarniku.

Kawałki mięsa przeznaczone do pieczenia na grillu powinny być w miarę możliwości identycznej grubości. Ich grubość powinna wynosić minimum od 2 do 3 cm, aby mogły się równomiernie zrumienić i pozostać soczyste. Befsztyki należy przyprawiać dopiero po ich upieczeniu.

Umieścić kawałki bezpośrednio na ruszcie. W przypadku przygotowywania tylko jednego kawałka, należy umieścić go w środkowej części rusztu. W ten sposób lepiej się upiecze.

Dodatkowo umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1. Tutaj zostanie zebrany sok z mięsa i dzięki temu piekarnik będzie czystszy.

Po upływie dwóch trzecich czasu grillowania, obrócić kawałki mięsa.

Element grzewczy grilla automatycznie włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość opisanego działania grilla zależy od wybranej mocy grzewczej.

Mięso

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika. Czasy zamieszczone w tabeli są podane wyłącznie tytułem informacji i mogą ulec zmianie, w zależności od jakości i rodzaju mięsa.

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C, grill	Czas w minutach
Mięso wołowe duszone (np. żeberka)	1 kg	zamknięte	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Polędwica wołowa	1 kg	otwarte	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rostbef mało wysmażony*	1 kg	otwarte	1		210-230	40
Befsztiki, dobrze wysmażone		Ruszt***	5		3	20
		Ruszt***	5		3	15
Befsztiki, mało wysmażone						
Mięso wieprzowe bez warstwy słoniny (np. podgardle)	1 kg	otwarte	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Mięso wieprzowe z warstwą słoniny** (np. łopatka, gołonka)	1 kg	otwarte	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Żeberka wieprzowe wędzone, z kośćmi	1 kg	zamknięte	2		210-230	70
Pieczeń z mielonego mięsa	750 g	otwarte	1		170-190	70
Kiełbaski	ok. 750 g	Ruszt***	4		3	15
Pieczeń cielęca	1 kg	otwarte	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Mięso	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura °C, grill	Czas w minutach
Udziec jagnięcy bez kości	1,5 kg	otwarte	1		150-170	110

* Obrócić rostbef po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Po zakończeniu pieczenia, zawinąć go w folię aluminiową i pozostawić w piekarniku na 10 minut.

** Naciąć w wielu miejscach słoninę na wieprzowinie. W przypadku, gdy zamierza się obrócić mięso, należy na początku umieścić je w ten sposób, aby warstwa słoniny znalazła się na spodzie naczynia.

*** Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Drób

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Wskazówki w tabeli dotyczące wagi odnoszą się do drobiu niefaszerowanego i przygotowanego do pieczenia.

Jeżeli piecze się na grillu, kładąc bezpośrednio na ruszcie, należy umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Podczas przygotowywania kaczek lub gęsi, należy kilkakrotnie nakłuć skórę drobiu pod skrzydłami: dzięki temu tłuszcz bez problemu wydostanie się na zewnątrz.

Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia, obrócić całą tuszę.

Mięso drobiowe uzyskuje chrupiącą złocistą skórę, jeśli po upieczeniu nasmarujemy tuszkę masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Półwki kurczaka, od 1 do 4 części	każda część o wadze 400 g	Ruszt	2		200-220	40-50
Kurczak podzielony	każda część o wadze 250 g	Ruszt	2		200-220	30-40

Drób	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kurczak, w całości 1 do 4 sztuki	każda sztuka o wadze 1 kg	Ruszt	2		190-210	50-80
Kaczka	1,7 kg	Ruszt	2		180-200	90-100
Gęś	3 kg	Ruszt	2		170-190	110-130
Młody indyk	3 kg	Ruszt	2		180-200	80-100
2 uda indycze	każda część o wadze 800 g	Ruszt	2		190-210	90-110

Ryby

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Ryby	Waga	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Ryby pieczone na grillu	300 g	Ruszt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dzwonka ryby	każda część o wadze 300 g	Ruszt*	4		2	20-25

* Umieścić blachę emaliowaną na poziomie 1.

Praktyczne wskazówki dotyczące zwykłego pieczenia mięsa oraz pieczenia na grillu

W tabeli brak informacji związanych z wagą przygotowywanej pieczeni.

Zaprogramować parametry pieczenia dla pieczeni o mniejszym ciężarze i przedłużyć czas w trakcie pieczenia.

W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa?	Za pomocą termometru do mięsa (dostępnego w sklepach specjalistycznych) lub stosując tzw. próbę łyżki. Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeśli mięso nie ugina się pod wpływem nacisku łyżki, pieczeń jest gotowa; jeżeli nie, należy pozostawić ją jeszcze przez pewien czas w piekarniku.
Pieczeń jest zbyt przypieczona, a skórka przypaliła się w wielu miejscach.	Sprawdzić, czy poziom i zaprogramowana temperatura są prawidłowe.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos się przypalił.	Przy następnym pieczeniu, użyć mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos nie nabrał odpowiedniego koloru i jest wodnisty.	Przy następnym pieczeniu, użyć większego naczynia lub dodać mniej płynu.
Przy przygotowywaniu sosu do pieczeni powstaje para wodna.	Większość pary wodnej ulatnia się przez ujście pary i może osadzać się na chłodnym pulpicie sterowania lub na frontach sąsiednich mebli w postaci kropli wody. Jest to naturalne zjawisko fizyczne.

Zapiekanki, suflety, tosty

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Śladkie suflety (np. suflet z serem i owocami)	Forma do sufletów	2		180-200	40-50
Zapiekanki z dodatkami, z ugotowanych produktów (np. zapiekanka z makaronu)	Forma do zapiekanek lub blacha emaliowana	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Zapiekanki z dodatkami, z surowych produktów* (np. zapiekanka z ziemniaków)	Forma do sufletów lub blacha emaliowana	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	4-5

Potrawa	Naczynie	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C, poziom grilla	Czas w minutach
Zapiekanki na tostach	Ruszt**	4		3	5-8

* Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 2 cm.

** Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

Rozmrażanie

Wyjąć potrawę z opakowania, umieścić w odpowiednim naczyniu i ustawić na ruszcie.

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Czas rozmrażania zależy od rodzaju i ilości rozmrażanej potrawy.

Potrawa	Aksesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C
Produkty mrożone* np. tarty ze śmietaną, tarty z kremem, tarty z polewą czekoladową lub lukrem, owoce, kurczak, kielbaski i mięso, chleb, bułki, ciastka i inne potrawy mączne	Ruszt	2		Pokrętko temperatury jest wyłączone.

* Przykryć potrawy mrożone folią do żywności, używaną do kuchenek mikrofalowych. Kawałki drobiu należy umieszczać w naczyniu w ten sposób, aby pierś była skierowana w dół.

Suszenie

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie; przed suszeniem zawsze dokładnie je umyć.

Odsączyć z wody i dokładnie osuszyć.

Położyć papier do pieczenia lub pergamin na blasze emaliowanej i ruszcie.

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w godzinach
jabłka w plasterkach - 600 g	2+3		80	ok. 5

Potrawa	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w godzinach
gruszki w kawałkach - 800 g	2+3		80	ok. 8
śliwki - 1,5 kg	2+3		80	ok. 8-10
zioła aromatyczne, oczyszczone - 200 g	2+3		80	ok. 1 ~ godziny

Uwaga:

Jeśli owoce lub warzywa zawierają dużo soku lub wody, należy kilkakrotnie je obrócić. Po wysuszeniu, natychmiast oddzielić owoce lub warzywa od papieru.

Gotowe potrawy mrożone

Przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu.

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa		Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas w minutach
Frytki*	Ruszt lub blacha emaliowana	3		210-230	25-30
Pizza*	Ruszt	2		200-220	15-20
Pizza na bułce*	Ruszt	2		200-220	15-20

* Wyłożyć odpowiednie naczynie papierem do pieczenia. Upewnić się, że papier do pieczenia jest odpowiedni dla zaprogramowanej temperatury.

Uwaga:

Podczas pieczenia potraw mrożonych blacha może się odkształcić. Jest to spowodowane różnicami temperatur, na jakie narażone są akcesoria kuchenne. Odkształcenie to znika w trakcie pieczenia.

Pasteryzowanie dżemów

Czynności przygotowawcze:

Używać czystych, nieuszkodzonych słoików i gumowych uszczeltek. W miarę możliwości, słoiki powinny być tego samego rozmiaru. Wartości podane w tabeli odnoszą się do okrągłych słoików o pojemności 1 litra.

Uwaga! Nie używać słoików o większej pojemności lub wysokości. Ciśnienie może rozsadzić pokrywki.

Używać wyłącznie owoców i warzyw w idealnym stanie. Zawsze dokładnie myć owoce i warzywa.

Przelać owoce lub warzywa do słoików. W razie potrzeby wytrzeć krawędzie słoików. Krawędzie powinny być czyste. Zmoczyć gumową uszczelkę i pokrywkę, po czym umieścić je na napełnionym słoiku. Zabezpieczyć słoik metalowym uchwytem.

Nie wkładać do piekarnika więcej niż sześć słoików jednocześnie.

Podane czasy mają charakter orientacyjny. Temperatura otoczenia, ilość słoików i temperatura zawartości słoików wpływają na podane wartości czasu pasteryzacji i dlatego mogą one ulec zmianie. Przed wyłączeniem piekarnika upewnić się, że zawartość słoików rzeczywiście wrze.

Zasady programowania

1. Umieścić płytką emaliowaną blachę na poziomie
2. Ustawić słoiki na blasze tak, by nie stykały się ze sobą.
3. Nalać pół litra gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C) na płytką blachę emaliowaną.
4. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
5. Ustawić pokrętło funkcji na .
6. Za pomocą pokrętła temperatury ustawić temperaturę między 170 a 180 °C.

Pasteryzowanie dżemów

Kiedy wewnątrz słoików zaczną pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki powietrza i pary wodnej, wówczas po upływie 40-50 minut należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić pokrętko funkcji w dotychczasowym położeniu.

Po 25-35 minutach pasteryzowania dżemów w cieple resztkowym, wyjąć słoiki z piekarnika. Jeżeli słoiki pozostaną w piekarniku przez dłuższy czas w celu schłodzenia, w dżemie pojawią się bakterie i rozpoczną się procesy fermentacji. Wyłączyć pokrętko funkcji.

Owoce w słoikach o pojemności 1 litra	od momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej	Pozostawić w piekarniku na
Jabłka, porzeczki, truskawki	Wyłączyć	ok. 25 minut
Czereśnie, morele, brzoskwinie, porzeczki	Wyłączyć	ok. 30 minut
Mus z jabłek, gruszek, śliwek	Wyłączyć	ok. 35 minut

Pasteryzowanie warzyw

Kiedy w słoiku zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza i pary wodnej, za pomocą pokrętła temperatury zmniejszyć temperaturę od 120 do 140°C. Sprawdzić w tabeli, kiedy należy wyłączyć pokrętko temperatury. Pozostawić warzywa w piekarniku jeszcze na 30-35 minut. W tym czasie, pokrętko funkcji pozostaje włączone.

Warzywa w zimnym bulionie w słoikach o pojemności 1 litra	w momencie pojawienia się pęcherzyków powietrza i pary wodnej 120-140 °C	Pozostawić w piekarniku na
Ogórki	-	ok. 35 minut
Buraki czerwone	ok. 35 minut	ok. 30 minut
Brukselka	ok. 45 minut	ok. 30 minut
Fasola, kalarepa, kapusta czerwona	ok. 60 minut	ok. 30 minut
Zielony groszek	ok. 70 minut	ok. 30 minut

Wyjąć słoiki z piekarnika

Po wyjęciu słoików z piekarnika, nie stawiać ich na zimnej lub wilgotnej powierzchni; ciśnienie może rozsadzić słoiki.

Potrawy znormalizowane

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Tempera- tura w °C	Czas pieczenia w minutach
Herbatniki maślane	Płytką blachą emaliowaną	2		160-170	20-30
	Głęboka blacha emaliowana	3		160-170	30-40
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		140-160	20-30
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		140-160	20-30
Ciastka 20 sztuk	Blacha	3		160-180	20-30
Ciastka po 20 sztuk na blachę (nagrząć piekarnik)	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		150-170	25-35
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	25-35
Biskopt	Tortownica	1		160-180	30-40
Placek drożdżowy	Blacha emaliowana	3		170-190	40-50
	Blacha aluminiowa + płytka blacha emaliowana*	2+3		150-170	30-45
	Blacha aluminiowa + głęboka blacha emaliowana*	2+4		150-170	30-45

Potrawa	Akcesoria kuchenne oraz rady i wskazówki	Poziom	Funkcja grzewcza	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Szarlotka z wierzchnią warstwą ciasta	2 ruszty* + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Blacha emaliowana + 2 tortownice z blachy stalowej ocynkowanej Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Przy pieczeniu na dwóch poziomach, zawsze umieszczać blachę aluminiową na dolnym poziomie i głęboką blachę emaliowaną na wyższym poziomie.

** Umieszczać ciasta na akcesoriach kuchennych po przekątnej.

Ruszty i blachy do pieczenia są dostępne jako dodatkowe akcesoria kuchenne w sklepach specjalistycznych.

Pieczenie na grillu

Poniższa tabela została przygotowana wyłącznie dla potraw wstawianych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Akcesoria kuchenne	Poziom	Funkcja grzewcza	Poziom grilla	Czas w minutach
Przyrumienienie tostów (nagrząć piekarnik przez 10 min.)	Ruszt	5		3	1-2
Hamburgery cielęce 12 sztuk*	Ruszt	4		3	25-30

* Obrócić po upływie połowy zaprogramowanego czasu. Zawsze umieszczać blachę emaliowaną na poziomie 1.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

www.siemens-international.com

9000342774 (1W090Z) 01-8905