

SIEMENS



Фурна за вграждане

Ugradbena pećnica

Монтажна перна

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[bg] Ръководство	3
[hr] Upute za uporabu uređaja	15
[mk] Упатство за употреба	27

Register
your
product
online

Важни указания за безопасност	3	Откачване и закачване на закачващите се решетки.....	10
Причини за повреди.....	4	Повреда, какво да се направи?	11
Вашият нов уред	5	Смяна на лампата на фурната.....	11
Копче за избор на функция.....	5	Център за обслужване на клиенти	11
Копче за избор на температура.....	5	Продуктов № и производствен №.....	11
Електронен часовник.....	6	Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	12
Допълнителни принадлежности.....	6	Пестене на енергия.....	12
Преди първата употреба	6	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти... ..	12
Настройка на часа.....	6	Акриламид в храните	12
Почистване на фурната чрез нагряване.....	6	Съвети за приложение	12
Почистване на принадлежностите.....	7	Печене.....	12
Така обслужвате Вашата фурна	7	Печене на фурна и грил.....	13
Включване на фурната.....	7	Изпробвано е в нашето готварско студио.....	14
Обслужване на електронния часовник.....	7		
Настройка на автоматичното изключване с часовник.....	7		
Показване и промяна на настроените стойности.....	8		
Поддържане и почистване	8		
Препарат за миене.....	8		
Каталитична обшивка на камерата.....	9		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	9		
Откачване и закачване на вратата на уреда.....	10		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.siemens-home.com и интернет магазина: www.siemens-eshop.com

Важни указания за безопасност

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Винаги поставяйте допълнителните принадлежности правилно в камерата. *Вж. описанието на допълнителните принадлежности* в ръководството за експлоатация.

Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.

Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.

Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагриват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Причини за повреди

Внимание!

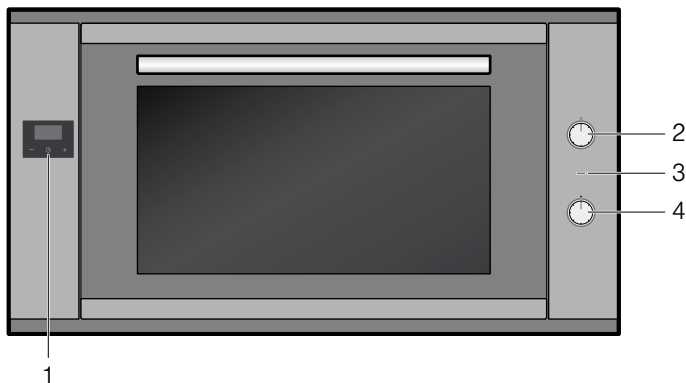
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлт се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставяйте камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.

- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.

- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Вашият нов уред

Тук ще се запознаете с Вашия нов уред. Ще получите информация за обслужващия панел, за фурната, видовете загряване и принадлежностите.



Разяснение

1	Електронен часовник
2	Копче за избор на функция
3	Индикаторна лампичка
4	Копче за избор на температура

Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът на загряване.

Позиция	Употреба
○ Нулева позиция	Фурната е изключена.
☐ Горно/долно нагряване	За сладкиши, пудинги и нетлъсто печено. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
☉ Горещ въздух	За сладкиши и сладки на едно до две нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
☉ Горещ въздух Есо*	За сладкиши и сладки на едно до две нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. При този вид на загряване осветлението на фурната остава изключено.
☐ Въздушна циркулация	За сладкиши, сладки и прясна пица на едно до две нива. Вентилаторът разпределя топлината на нагряващите елементи равномерно в камерата.

* Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност според EN50304.

Позиция	Употреба
☉ Степен за печене на пица	Бързо приготвяне на дълбоко замразени продукти без предварително загряване, напр. пица, пържени картофи или шрудел. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
☐ Грил с циркулация на въздух	Печене на месо, птици и цяла риба. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
☐ Грил с голяма повърхност	Печене на грил на пържоли, наденички, тост и парчета риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
☐ Грил с малка повърхност	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, тост и парчета риба. Средната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
☐ Долно нагряване	За допичане на ястия. Топлината идва само отдолу.
☉ Осветление	Осветлението на фурната е включено.

* Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност според EN50304.

Указание: Когато настройвате вида на загряване, лампата на фурната в камерата се включва.

Указание: При вида на загряване "Горещ въздух Есо" осветлението на фурната остава изключено.

Копче за избор на температура

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата или степента на грила.

Позиция	Значение	
● Нулева позиция	Фурната не загрява.	
50-250	Температурен диапазон	Температурата в камерата в °C.

Ако фурната се нагрява, индикаторната лампичка светва. През паузите на нагряване тя угасва.

Електронен часовник

С електронния часовник можете да управлявате Вашата фурна. Например можете да изберете момента, в който да се включи фурната или автоматичното изключване с часовник да прекрати процеса на печене или приготвяне. Електронният часовник може да се използва също като таймер за кратко време.

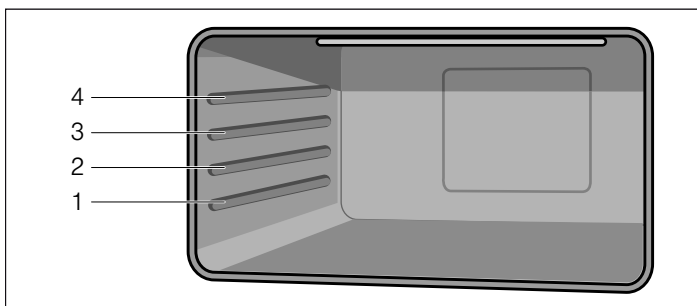


Функционални бутони на електронния часовник

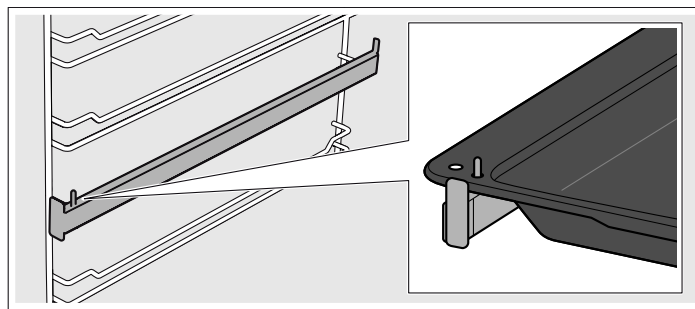
Символ	Значение	Употреба
🕒	Електронен часовник	Настройка на времетраене или час
-	Минус	Намаляване на времетраене или час
+	Плюс	Увеличаване на времетраене или час

Допълнителни принадлежности

Допълнителните принадлежности могат да бъдат поставени на 4 различни височини в камерата. Винаги вкарвайте докрай, за да не докосват допълнителните принадлежности стъклото на вратата. Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.



С телескопичните шини можете изцяло да извадите принадлежностите.



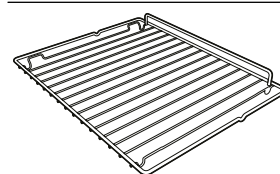
Можете да изтеглите допълнителните принадлежности на две трети, без те да се преобърнат. Така ястията могат лесно да се изваждат.

Когато принадлежностите се нагреят, те могат да се деформират. Когато отново се охладят, деформацията изчезва и няма въздействие върху функцията.

Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

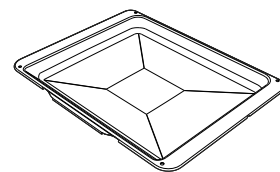
Допълнителни принадлежности

Описание



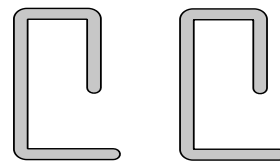
Скара за печене и пържене

За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил, дълбоко замразени ястия.



Емайлирана тава за печене

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва също като съд за събиране на мазнина.



Предпазни щифтове

За заключване на шарнирите.

Преди първата употреба

Тук ще узнаете какво трябва да направите, преди да пригответе ястия с Вашия уред за пръв път. Преди това прочетете глава *Инструкции за безопасност*.

Отстранете опаковката на уреда и я изхвърлете по подходящ начин.

Настройка на часа

След електрическото свързване на уреда или след спиране на тока в индикатора мигат три нули и символът **A**.

1. Натиснете бутона 🕒, докато на дисплея започне да мига точката.

2. Настройте точното време с бутоните "+" и "-".

След 7 секунди настроеното време се приема.

Указание: За да промените настроеното точно време, натискайте бутоните "+" и "-", докато на дисплея започне да мига точката. След това настройте точното време с бутоните "+" и "-".

Почистване на фурната чрез нагриване

Предварително почистване на фурната

1. Извадете допълнителните принадлежности и закачващите се решетки от камерата.
2. Отстранете остатъците от опаковки като например частици стиропор напълно от камерата.
3. Някои части са покрити с фолио за защита от надраскване. Отстранете това фолио за защита от надраскване.
4. Почиствайте уреда отвън с мека, влажна кърпа.
5. Почиствайте камерата с горещ сапунен разтвор.

Загряване на фурната

За да отстраните мириxa на новия уред, загрейте празната, затворена фурна.

1. Завъртете функционалния превключвател на режим на работа Горно/долно загряване.
2. Завъртете копчето за избор на температурата на максимална температура.
3. След 40 минути изключете фурната.

Допълнително почистване на фурната

1. Почиствайте камерата с горещ сапунен разтвор.
2. Монтирайте закачващите се решетки.

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите, ги почистете основно с топъл почистващ разтвор и меко парче.

Така обслужват Вашата фурна

Прибиращи се контролни елементи

Копчето за избор на функция и копчето за избор на температура могат да се прибират. За прибиране и изваждане натиснете върху съответния контролен елемент.

Включване на фурната

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.
2. С копчето за избор на температура настройте температурата.

Фурната започва да загрява.

Изключете фурната

Завъртете копчето за избор на функция и копчето за избор на температурата на нулева позиция.

Промяна на настройките



Можете да промените вида на нагряването и температурата или степента на грила по всяко време със съответния ключ.

Загряване

За да загреете уреда възможно най-бързо, използвайте вид на загряване "Циркулация на въздуха". При достигане на настроената температура (индикаторната лампичка е изгаснала), настройте желаните вид загряване.


Обслужване на електронния часовник

Освен точното време и оставащото време на дисплея могат да се показват следните символи:

Символ	Значение
•	Точка между показанието за часовете и минутите. Мига, когато точното време може да бъде настроено.
	Будилник за кратко време Показва състоянието на работа на таймера за кратко време.
A	Автоматичен режим Показва състоянието на работа на автоматичния режим.
	Готовност за работа Ако се показва този знак, фурната е готова за работа.

Настройка на часа



След електрическото свързване на уреда или след спиране на тока в индикатора мигат три нули и символът **A**.

1. Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига точката.
2. Настройте точното време с бутоните "+" и "-".
След 7 секунди настроеното време се приема.




Указание: За да промените настроеното точно време, натискайте бутоните "+" и "-", докато на дисплея започне да мига точката. След това настройте точното време с бутоните "+" и "-".

Настройка на таймера за кратко време

Таймерът за кратко време няма влияние върху функциите на фурната. Продължителността на таймера за кратко време може да се настройва от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

1. Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига символът  и се покажат 3 нули.
2. С бутоните + и - настройте желаното времетраене.
След изтичане на времето прозвучава акустичен сигнал.

Указание

- За промяна на остатъчното време натиснете бутона , докато на дисплея не започне да мига символът . След това променете остатъчното време с бутоните "+" и "-".
- За изтриване на настройката натиснете бутона , докато символът мига на дисплея. След това натиснете едновременно бутоните "+" и "-".


Изключване на сигналния тон

Натиснете бутон , докато символът  не изчезне.

След седем минути сигналът се изключва автоматично.

Промяна на звуковия сигнал




Има на разположение 3 различни звукови сигнала.

1. Натиснете едновременно бутоните "+" и "-".
2. Натиснете бутона .
На дисплея се показва актуалния сигнален тон, например "Тон 1".
3. Натиснете бутона "-", за да изберете друг звуков сигнал.


Настройка на автоматичното изключване с часовник



Чрез електронния часовник можете автоматично да изключите, респ. да включите и изключите фурната.

Автоматично изключване

1. Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига символът  и се покажат 3 нули.
2. Натиснете функционалния бутон  още веднъж, докато на дисплея започнат да мигат едно след друго "dur" и "0.00" и символът "A".
3. С бутоните + и - настройте продължителността на времето за работа.
Продължителността на времето за работа може да се настройва от 1 минута до 10 часа.
4. Настройте желаните вид на нагряването и температурата.
Фурната стартира и на дисплея се появява символът **A** и актуалното точно време.






Зададената продължителност на времето за работа е изтекла

Прозвучава акустичен сигнал, на дисплея символът  изчезва и започва да мига символът **A**.


1. Изключете копчето за избор на температурата и копчето за избор на функция.
2. Натиснете бутон , докато се покаже символът .
Фурната превключва отново в ръчен режим.



Автоматично включване и изключване

Печенето или пърженето започва за настроеното времетраене в избран от Вас, по-късен момент.

1. Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига символът  и се покажат 3 нули.
2. Натиснете функционалния бутон  още веднъж, докато на дисплея започнат да мигат едно след друго "dur" и "0.00" и символът "A".
Актуалният час е например 17:30 часа.
3. С бутоните + и - настройте продължителността на времето за работа (например 1 час).
Продължителността на времето за работа може да се настройва от 1 минута до 10 часа.
4. Натиснете функционалния бутон  още веднъж, докато на дисплея започнат да мигат едно след друго "End" и времето на изключване "18:30" (актуално точно време без настроената продължителност на времето за работа).
5. Настройте времето на изключване с бутоните + и - (например 19:30 часа).
Времето на изключване може да се настройва до 23 часа и 59 минути.
6. Настройте желаните вид на загаряването и температурата.
Символът  изчезва от дисплея.
В този пример фурната стартира в 18:30 часа и отново се изключва в 19:30 часа.

Зададената продължителност на времето за работа е изтекла



Прозвучава акустичен сигнал, на дисплея символът  изчезва и започва да мига символът A.

1. Изключете копчето за избор на температурата и копчето за избор на функция.
2. Натиснете бутон , докато се покаже символът .
Фурната превключва отново в ръчен режим.

Показване и промяна на настроените стойности





Настроените стойности и остатъчното време на различните режими на работа на електронния часовник могат да бъдат видени и променени по всяко време на дисплея.

Показване на остатъчното време на таймера за кратко време

Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига символът .

На дисплея се показва остатъчното време и може да се променя с бутоните "+" и "-".

Показване и промяна на продължителността на времето за работа и времето за изключване.

1. Натиснете бутона , докато на дисплея започне да мига символът .
2. Натиснете бутона  още веднъж, докато на дисплея започнат да мигат едно след друго "dur" и оставащата продължителност на времето за работа и символът A.
Продължителността на времето за работа може да се променя с бутоните "+" и "-". Чрез едновременно натискане на бутоните "+" и "-" се изключва автоматичното изключване с часовник.
3. Натиснете бутона  още веднъж, докато на дисплея започнат да мигат последователно "End" и настроеното време на изключване.
Времето за изключване може да се променя с бутоните "+" и "-". Чрез едновременно натискане на бутоните "+" и "-" се изключва автоматичното изключване с часовник.

Поддържане и почистване

При внимателно поддържане и почистване вашата фурна остава за дълго красива и исправна. Тук ще Ви обясним как да се грижите правилно за фурната и да я почиствате.

Указание

- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като ивици, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- При много високи температури емайълът си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Опасност от токов удар!

Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.

Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставайте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Препарат за миене

За да не повредите различните повърхности с погрешен миещ препарат, съблюдавайте следните указания.

Не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт
- твърди метални гъби или гъби за чистене
- водоструйка или пароструйка.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Зона	Препарат за миене
Почистване на печката отвън	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.

Зона	Препарат за миене
Алуминий и пласт-маса	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа.
Емайлирани повърхности (гладка повърхност)	За по-лесно почистване можете да включите осветлението на камерата и при нужда да откачите вратата на уреда. Нанесете предлагащ се в търговската мрежа почистващ препарат или вода с оцет с мек, влажен парцал или кърпа за прозорци; след това подсушете с мека кърпа. Размекнете загорелите остатъци от ястия с мокра кърпа и почистващ препарат. При силно замърсяване препоръчваме почистващ препарат за фурни под формата на гел. Той може да се нанесе на желаните места. След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.
Самопочистващи се повърхности (грапава повърхност)	Спазвайте указанията в Глава: Самопочистващи се повърхности
Стъкла на вратата	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

Каталитична обшивка на камерата

Каталитичните обшивки на камерите са покрити със самопочистващи се емайли.

Докато фурната работи, повърхностите се почистват сами. По-големи пръски изчезват едва след неколкократно работа на фурната.

Самопочистващи се повърхности

Страничните стени са каталитично обшити. Никога не почиствайте тези повърхности с почистващи препарати за фурна. Леко оцветяване на емайла няма влияние върху самостоятелното почистване.

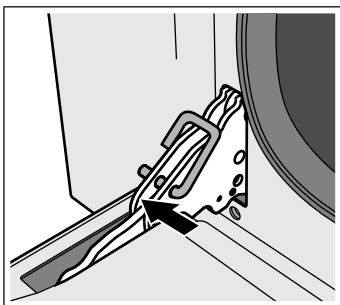
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

Демонтаж на стъклата на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Заклучете двата шарнира отляво и отдясно с предпазните щифтове.

Указание: Предпазните щифтове трябва да влязат напълно в отворите на шарнирите.

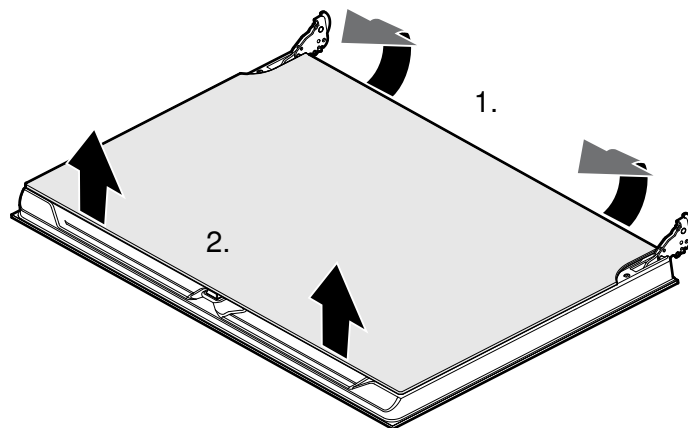


3. Повдигнете леко долната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държача (1).

4. Внимателно повдигнете горната част на вътрешното стъкло, докато фиксиращите щифтове се откачат от държавата (2).

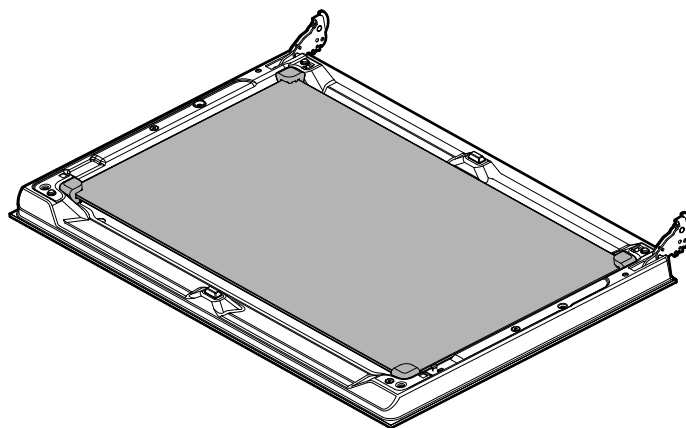
Внимание!

При повдигането на вътрешното стъкло, средното стъкло може да залепне към вътрешното стъкло. Уверете се, че средното стъкло няма да падне.

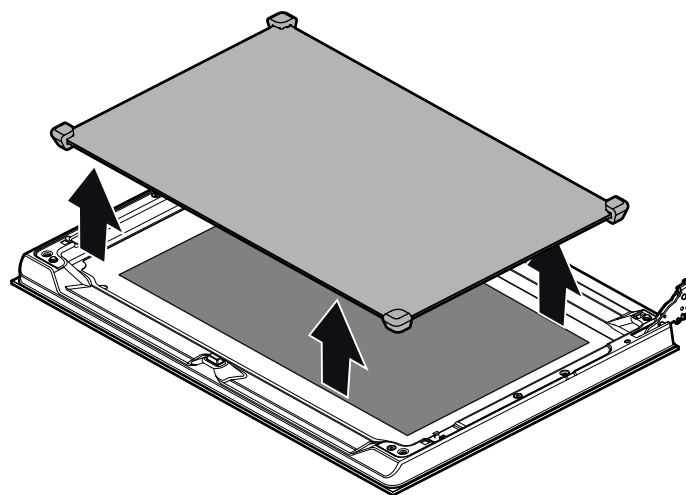


5. Извадете вътрешното стъкло.

6. Извадете средното стъкло.



Указание: Средното стъкло не е фиксирано с държащите щифтове, а се държи на място от гумени тампони.



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

Вграждане на стъклата на вратата

1. Поставете отново средното стъкло.

Указание: Внимавайте за правилната позиция на стъклото. Всички гумени тампони трябва да легнат равно върху външното стъкло.

2. Поставете отново вътрешното стъкло.

Указание: Всички четири фиксиращи щифта трябва да щракнат в предвидените за целта държачи.

3. Отстранете предпазните щифтове и затворете вратите на фурната.

Откачване и закачване на вратата на уреда

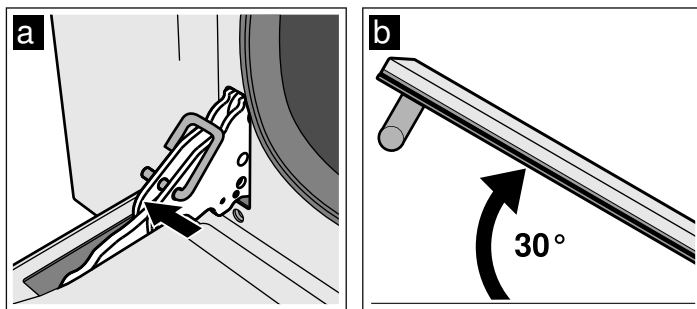
При особено силно замърсяване за по-добро почистване вратата на фурната може да бъде откачена. За обикновено почистване обаче това не е нужно.

Откачване на вратата на уреда

1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Заклучете двата шарнира отляво и отдясно с предпазните щифтове (a).

Указание: Предпазните щифтове трябва да влязат напълно в отворите на шарнирите.

3. Хванете вратата на фурната отстрани с две ръце и затворете вратата на фурната на около 30° (b).



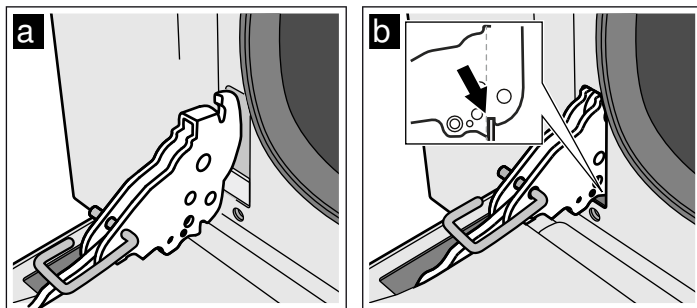
4. Леко повдигнете вратата на фурната и я изтеглете.

Указание: Не затваряйте напълно вратата на фурната. Шарнирите могат да се огънат и да се стигне до повреди на емайла.

Закачване на вратата на уреда

1. Хванете вратата на фурната отстрани с две ръце.
2. Вкарайте шарнирите в отворите на фурната (a).

Указание: Прорезът отдолу върху шарнирите трябва да щракне в рамката на фурната (b).



3. Снизете вратата надолу.
4. Извадете предпазните щифтове.

⚠ Опасност от нараняване!

Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на службата за обслужване на клиенти.

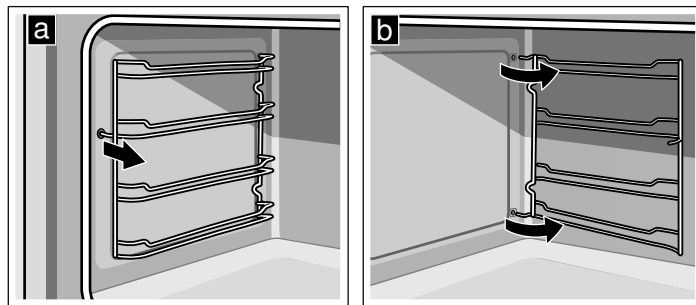
Откачване и закачване на закачващите се решетки

За по-добро почистване можете да откачите закачващите се решетки.

Откачване на закачващите се решетки

Закачващите се решетки са фиксирани съответно в три точки върху страничните стени в камерата.

1. Хванете закачващата се решетка от предната страна и я изтеглете към средата на камерата.
Предната кука на закачващата се решетка се освобождава от отвора.
2. Повдигнете още малко закачващата се решетка и я извадете от задните отвори на страничната стена.
3. Дръжте здраво каталитичната обшивка на камерата.
4. Извадете закачващите се решетки от камерата.



Закачване на закачващите се решетки

1. Дръжте здраво каталитичната обшивка на камерата.
2. Вкарайте куките на закачващата се решетка в задните отвори на страничната стена.
3. Натиснете предните куки на закачващата се решетка в отвора.

Повреда, какво да се направи?

Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Преди да се обадите в сервиза обърнете внимание на следните указания.

Повреда	Възможна причина	Указания/помощ при отстраняване
Уредът не работи.	Уредът е дефектен.	Проверете в кутията с предпазители дали предпазителят за печката е в изправност.
	Спиране на тока.	Проверете дали лампата в кухнята свети.
Изключването на фурната не е възможно.	Електрониката е повредена.	Изключете предпазителя. Обадете се в сервиза.
Индикаторът за часовника мига.	Спиране на тока	Настройте отново точно време.
Фурната не се загрева.	Предпазителят е дефектен.	Проверете предпазителя или го сменете.
	Режимният превключвател не е настроен.	Настройте функционалния превключвател.
Стъклото на вратата е счупено.		Изключете уреда. Обадете се в сервиза.
Плодов сок или петна от белтъци върху емайлираните повърхности.	Влажни сокове от сладкиши или месо.	Безвредна промяна на емайла, не може да се отстрани.

⚠ Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас сервизен техник трябва да извършва ремонти.

Ако Вашият уред е ремонтиран некомпетентно, за Вас могат да възникнат сериозни опасности.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Продуктов № и производствен №

При обаждането, моля, дайте номера на изделието (Е-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите при отворена врата на фурната от долната страна на камерата. За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на Вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

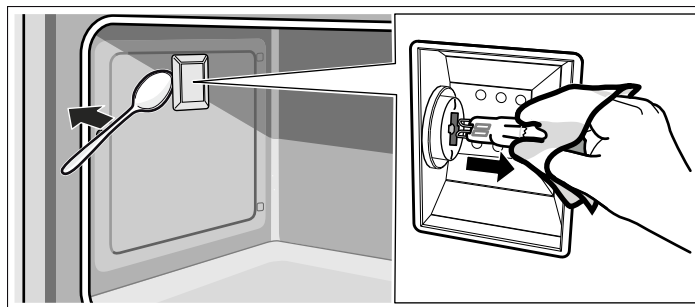
Смяна на лампата на фурната

Когато крушката на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред. Не използвайте други крушки.

⚠ Опасност от токов удар!

При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.

1. Оставете камерата да се охлади.
2. Отворете вратата на уреда.
3. Поставете кърпа за съдове в камерата, за да предотвратите повреди.
4. Извадете закачващите се решетки.
5. Свалете стъкления капак. За тази цел отворете с ръка стъкления капак отпред. Ако стъкленият капак се сваля трудно, помогнете си с лъжица.
6. Извадете лампата на фурната.



7. Сменете крушката на фурната с друга от същия тип:

Напрежение: 230 V;

Мощност: 40W;

Фасунга: G9;

Температурна устойчивост: 300 °C

8. Поставете отново стъкления плафон за лампата на фурната.
9. Монтирайте закачващите се решетки.
10. Извадете отново кърпата за съдове.
11. Включете отново предпазителя.
12. Проверете, дали осветлението на фурната функционира отново.

Е-ном.

FD-ном.

Служба обслужване на клиенти ☎

Обърнете внимание, че посещенията на сервизен техник в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

Тук ще получите съвети как да пестите енергия при печене и пържене и как правилно да изхвърляте уреда си.

Пестене на енергия

- Загрявайте предварително фурната, само когато това е посочено в рецептата.
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.
- Отваряйте вратата на фурната възможно най-рядко при приготвяне на ястия, печене или пържене.
- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Фурната е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга.
- При по-дълги времена на готвене можете да изключите фурната 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Акриламид в храните

Акриламид се образува преди всичко при приготвени при високи температури зърнени и картофени продукти като напр. картофен чипс, пърени картофи, сандвич-тост, хлебчета, хляб или хлебни изделия (бисквити, меденки, чаени бисквити).

Съвети за приготвяне на ястия без акриламид

Общи	<ul style="list-style-type: none">■ Времената на готвене да възможно най-кратки.■ Ястията да се запичат до златисто жълто, не до тъмно.■ Голям, дебел къс за приготвяне съдържа по-малко акриламид.
Печене	С Горно/долно загряване max. 200 °C. С Обемно с горещ въздух или Горещ въздух max. 180 °C.
Курабии	С Горно/долно загряване max. 190 °C. С Обемно с горещ въздух или Горещ въздух max. 170 °C. Яцето или яйчният жълтък намалява образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете ги равномерно и на един пласт върху тавата за печене. Печете най-малко 400 g в една тава, за да не изсъхнат пържените картофи

Съвети за приложение

Тук ще намерите избор от съвети за съдовете и приготвянето.

Указание

- Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари. Допълнителни аксесоари можете да закупите в специализираните магазини или от сервизната служба.
Преди употребата извадете от камерата ненужните допълнителните принадлежности и съдове.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

Съвети за печене

Така можете да установите, дали кексът е добре изпечен.	Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващия път използвайте по-малко течност или настройте 10 градуса по-ниска температура на фурната. Спазвайте посочените в рецептата времена за разбъркване.

Печене

Форми за печене

- Използвайте преди всичко светли форми и тави за печене.
- Винаги поставяйте формите за печене в средата на скарата за печене и пържене.

Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът почервява твърде много отгоре.	Вкарайте го на по-ниско ниво, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е твърде сух.	Прободете малки дупчици в готовия сладкиш с клечката за зъби. След това напръскайте с плодов сок или алкохолна напитка. Следващия път изберете 10 градуса по-висока температура и съкратете продължителността на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. чийзкейк) изглежда добре, но отвътре е недоопечен (размекнат, набразден с водни ивици)	Следващия път използвайте малко по-малко течност и печете по-дълго време на по-ниска температура. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или галета и след това разпределете отгоре плънката. Спазвайте указанията в рецептата, както и времената за печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура и тогава печивото ще стане по-равномерно. Подаващата се отстрани хартия за печене може да има повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.
Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте по-дълбоката универсална тава, ако имате такава.
Дребните сладки от тесто с мая залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат и да покафенят равномерно наоколо.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Тя излиза над вратата. Водната пара може да влезе в контакт с панела за управление или със съседните мебелни повърхности и да се оттече във вид на конденз. Това е физично явление.

Печене на фурна и грил

Кухненски съдове

Можете да използвате всички топлоустойчиви съдове. Поставете съда винаги в средата на скарата. За голямо по размери печено е подходяща също емайлираната тава за печене.

Съвети за печене

- При по-ниска температура печивата получават по-равномерно покафеняване.
- Добавете към нетлъстото месо 2 до 3 супени лъжици течност, а за задушаване 8 до 10 супени лъжици, в зависимост от размера.
- При патица или гъска прободете кожата под крилата, за да може да изтече мазнината.
- Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.
- Обърнете парчетата месо след изпичане на половината време.
- След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена фурна. По този начин сосът на печеното месо се разпределя по-добре.

Съвети за печене

Как можете да установите дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (наличен в специализираните магазини) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Печеното е готово, когато е твърдо при натиск. Ако е меко, е необходимо още известно време.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла.	Проверете нивото на печене и температурата.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и използвайте по-малко течност.

- При печене на големи парчета месо може да се стигне до усилено образуване на пара и конденз върху вратата на фурната. Това е нормално явление и няма влияние върху функционалността. След приключване на печенето подсушете вратата на фурната и стъклото с кърпа.
- Когато печете върху скарата, с цел събиране на мазнината вкарайте допълнително емайлираната тава за печене на ниво за печене 1.

Съвети за печене на грил

- При възможност вземете еднакво големи парчета за печене на грил. Те трябва да са с дебелина от минимум 2 – 3 см. Така те получават равномерно покафеняване и остават сочни.
- Поставете продуктите за печене на грил върху средата на скарата. Налейте малко вода в емайлираната тава за печене и я вкарайте допълнително с цел събиране на мазнината на долното ниво за печене. Никога не я поставяйте върху дъното на камерата.
- Намажете продуктите за печене на грил с малко мазнина, преди да ги поставите върху скарата под грила.
- Обърнете по-тънките продукти за печене на грил след изпичане на половината от времето за печене, а по-дебелите продукти обръщайте неколккратно. За целта използвайте щипка за грил, като по този начин продуктите за печене на грил не се пробиват и например сокът на месото остава вътре в печеното.
- Тъмните видове месо, като например агнешко и говеждо, придобиват кафяв цвят по-бързо и по-добре отколкото по-светлите свинско и телешко месо.

Изпробвано е в нашето готварско студио

По-долу ще намерите избрани ястия и съответните оптимални настройки за тях. Ще Ви обясним кой начин на нагряване и коя температура и височина на вкарване са най-подходящи за Вашето ястие.

Указание

- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукти.
- Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари. Допълнителни аксесоари можете да закупите в специализираните магазини или от сервизната служба.
Преди употребата извадете от камерата допълнителните принадлежности и съда, които няма да са ви необходими.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

Всички данни се отнасят до предварително загорята фурна.

Ястие	Тегло (кг)	Вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Лазаня	3-4	1		200-230	50-60
Пудинг с макарони	2	1		220-230	40-45
Телешко печено	1,5	2		180-190	70-80
Свинска рибица	1	2		180-190	50-60
Заешко печено	1,5	2		180-190	70-80
Пиле на грил	1	2		180-190	50-60
Пиле на грил	2	2		180-190	80-90
Наденица	1	3		макс	7-9 първа страна 5-6 втора страна
Свински котлет	2	4		макс	12-15 първа страна 5-7 втора страна
Прясна риба	1,5	2		160-170	50-60
Прясна пица	3	1		макс	9-11
Хляб	2	2		190-200	40-50
Бисквитен сладкиш	1	2		150-160	50-60
Мармаладени тортички	1	2		160-170	40-50
Козуначена кифла	1	2		160-170	25-30

Važne sigurnosne napomene	15	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	22
Uzroci šteta	16	Skidanje i stavljanje bočnih rešetki	22
Vaš novi uređaj	17	Što učiniti u slučaju smetnje?	23
Birač funkcija	17	Zamjena žarulje u pećnici	23
Birač temperature	17	Servisna služba	23
Elektronski sat	17	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.).....	23
Pribor	18	Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	24
Prije prve uporabe	18	Ušteda energije	24
Namještanje vremena na satu.....	18	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	24
Zagrijavanje pećnice	18	Akrilamid u hrani	24
Čišćenje pribora.....	18	Savjeti za korištenje	24
Na ovaj način upravljate svojom pećnicom	19	Pečenje	24
Uključivanje pećnice.....	19	Pečenje i roštiljanje.....	25
Upravljanje elektronskim satom.....	19	Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji	26
Namještanje automatskog timera.....	19		
Prikaz i promjena namještenih vrijednosti.....	20		
Njega i čišćenje	20		
Sredstva za čišćenje	20		
Katalitička obloga pećnice.....	21		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	21		

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama:
www.siemens-home.com i u internet trgovini:
www.siemens-eshop.com

Važne sigurnosne napomene

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno stavljajte u komoru za pečenje. *Vidi opis pribora* u uputama za uporabu.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

Opasnost od opeklina!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

Opasnost od opeklina!

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Kod otvaranja vrata uređaja može izlaziti vruća para. Oprezno otvorite vrata uređaja. Djecu držite podalje od pećnice.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Opasnost od ozljeda!

Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

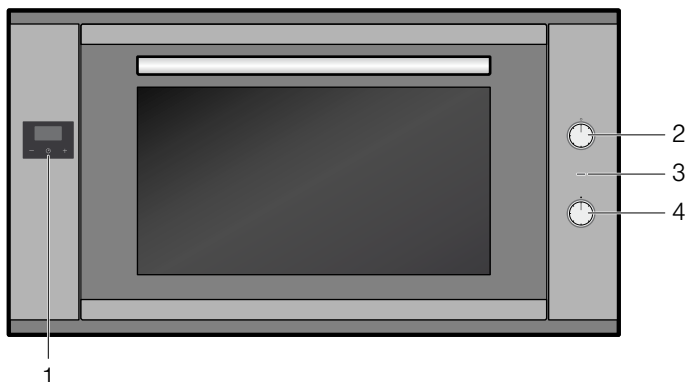
Uzroci šteta

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emailj.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emailju.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emailj bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Vaš novi uređaj

Ovdje ćete upoznati svoj novi uređaj. Dobit ćete informacije o upravljačkoj ploči, pećnici, vrstama grijanja i priboru.



Objašnjenje

1	Elektronski sat
2	Birač funkcija
3	Pokazatelj
4	Birač temperature

Birač funkcija

Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja.

Položaj	Korištenje
<input type="radio"/> Nulti položaj	Pećnica je isključena.
<input type="checkbox"/> Gornje i donje zagrijavanje	Za kolače, nabujke i nemasna pečenja. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
<input type="checkbox"/> Vrući zrak	Za kolače i pecivo na jednoj do dvije razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnoj stijenci pećnice.
<input type="checkbox"/> Vrući zrak eco*	Za kolače i pecivo na jednoj do dvije razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnoj stijenci pećnice. Kod ove vrste grijanja svjetlo u pećnici je isključeno.
<input type="checkbox"/> Ventilator	Za kolače i pecivo i svježiu pizzu na jednoj do dvije razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu grijačkih elemenata u pećnici.
<input type="checkbox"/> Stupanj za pizzu	Brza priprema duboko smrznutih proizvoda bez prethodnog zagrijavanja, npr. pizza, pommes frites ili savijača. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenkup ećnice.
<input type="checkbox"/> Ventilacijski roštilj	Pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
<input type="checkbox"/> Roštilj, velika površina	Prženje odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.

* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Položaj	Korištenje
<input type="checkbox"/> Roštilj, mala površina	Prženje male količine odrezaka, hrenovki, tosta i komada ribe na roštilju. Središnji dio grijača roštilja postaje vruć.
<input type="checkbox"/> Donje zagrijavanje	Za dodatno pečenje jela. Vrućina dopire samo s donje strane.
<input type="checkbox"/> Osvjetljenje	Svjetlo u pećnici je uključeno.

* Vrsta grijanja s kojom je određena klasa energetske učinkovitosti prema EN50304.

Napomena: Kada namjestite vrstu grijanja, žarulja u pećnici se uključuje.

Napomena: Kod vrste grijanja "Vrući zrak eco" svjetlo u pećnici je isključeno.

Birač temperature

Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Položaj	Značenje
<input type="radio"/> Nulti položaj	Pećnica ne grije.
50-250	Područje temperature u pećnici izražena u °C.

Kada je pećnica u fazi grijanja, pokazatelj svijetli. Simbol se gasi u stankama između faza grijanja.

Elektronski sat

Pomoću elektronskog sata možete upravljati pećnicom. Tako možete odabrati primjerice trenutak kada će se pećnica uključiti odnosno kada će automatski timer završiti pečenje ili kuhanje. Elektronski sat se može koristiti i kao timer.

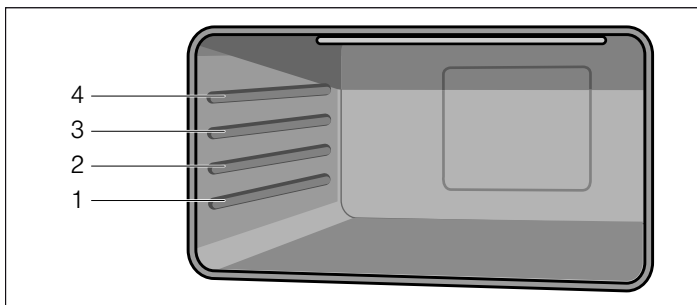


Funkcijske tipke za elektronski sat

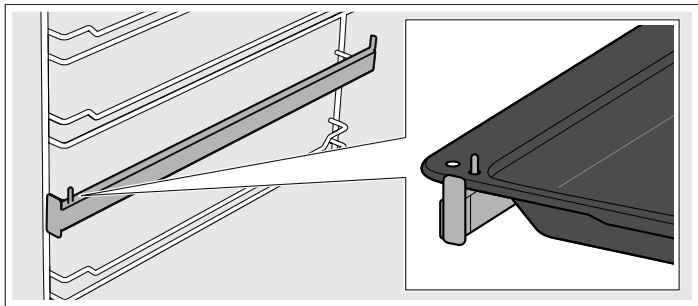
Simbol	Značenje	Korištenje
	Elektronski sat	Namještanje trajanja odnosno vremena
-	minus	Skraćenje trajanja odnosno vremena
+	plus	Produljenje trajanja odnosno vremena

Pribor

Pribor možete umetnuti u pećnicu na 4 različite visine. Pribor uvijek umetnite do kraja kako ne bi dodirivao staklo vrata. Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.



Pomoću izvlačnih vodilica pribor možete izvući do kraja.



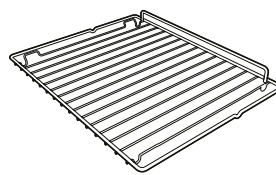
Možete izvući pribor do dvije trećine, a da se ne prevrne. Na taj način možete jednostavno izvaditi jela.

Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje i ne utječe na funkciju.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

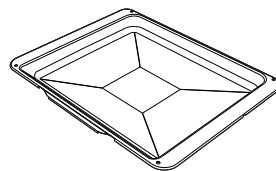
Pribor

Opis



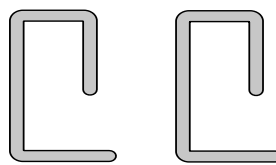
Rešetka za pečenje i prženje

Za posude, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje, duboko smrznuta jela.



Emajlirani lim za pečenje

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje masti.



Sigurnosni zatici

Za blokiranje šarki.

Prije prve uporabe

Ovdje ćete saznati što morate učiniti prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hranu. Prethodno pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

Uklonite ambalažu uređaja i ispravno je zbrinite.

Namještanje vremena na satu

Nakon električnog priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje na pokazatelju trepere tri nule i simbol "A".

1. Pritisnite tipku \ominus dok na pokazatelju ne počne treperiti točka.
2. Pritiskom na tipke "+" i "-" namjestite trenutno vrijeme na satu.

Nakon 7 sekundi je pohranjeno namješteno vrijeme.

Napomena: Za promjenu namještenog vremena na satu pritisnite tipke "+" i "-" dok na pokazatelju ne počne treperiti točka. Potom pritiskom na tipke "+" i "-" namjestite trenutno vrijeme na satu.

Zagrijavanje pećnice

Prethodno čišćenje pećnice

1. Izvadite pribor i bočne rešetke iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže primjerice komadiće stiropora potpuno iz pećnice.
3. Neki dijelovi su obloženi zaštitnom folijom. Skinite zaštitnu foliju.
4. Očistite uređaj izvana mekom vlažnom krpom.
5. Očistite pećnicu vrućom sapunicom.

Zagrijavanje pećnice

Za uklanjanje novog mirisa zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu.

1. Okrenite birač funkcija u način rada Gornje i donje zagrijavanje.
2. Okrenite birač temperature na maksimalnu temperaturu.
3. Nakon 40 minuta isključite pećnicu.

Naknadno čišćenje pećnice

1. Očistite pećnicu vrućom sapunicom.
2. Montirajte bočne rešetke.

Čišćenje pribora

Prije korištenja pribora temeljito ga očistite toplom sapunicom i mekanom krpom.

Na ovaj način upravljate svojom pećnicom

Upušteni upravljački elementi

Birač funkcija i birač temperature se mogu upustiti. Pritiskom na odgovarajući upravljački element, oni se uvlače odnosno izvlače.

Uključivanje pećnice

1. Biračem funkcija namjestite vrstu grijanja.
2. Biračem temperature namjestite temperaturu.

Pećnica počinje s grijanjem.

Isključivanje pećnice

Birač funkcija i birač temperature okrenite u nulti položaj.

Promjena postavki



Vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštiljanja možete uvijek promijeniti pomoću odgovarajućeg birača.

Zagrijavanje

Za što brže zagrijavanje pećnice koristite vrstu grijanja "Ventilator". Kada je postignuta namještena temperatura (pokazatelj je ugašen), namjestite željenu vrstu grijanja.


Upravljanje elektronskim satom

U polju za prikaz se dodatno uz vrijeme na satu i preostalo vrijeme mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
•	Točka između pokazatelja sati i minuta. Treperi kada se može namjestiti vrijeme na satu.
	Timer Prikazuje radna stanja timera.
A	Automatski način rada Prikazuje radna stanja u automatskom načinu rada.
	Spremnost za rad Kada se pojavi ovaj znak, pećnica je spremna za rad.

Namještanje vremena na satu

Nakon električnog priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje na pokazatelju trepere tri nule i simbol "A".



1. Pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti točka.
2. Pritiskom na tipke "+" i "-" namjestite trenutačno vrijeme na satu.

Nakon 7 sekundi je pohranjeno namješteno vrijeme.




Napomena: Za promjenu namještenog vremena na satu pritisnite tipke "+" i "-" dok na pokazatelju ne počne treperiti točka. Potom pritiskom na tipke "+" i "-" namjestite trenutačno vrijeme na satu.

Namještanje timera

Timer ne utječe na funkcije pećnice. Trajanje timera se može namjestiti od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

1. Pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol  i dok se ne pojave 3 nule.
2. Pritiskom na tipke "+" i "-" namjestite željeno trajanje
Nakon isteka vremena javlja se zvučni signal.

Napomene

- Za promjenu preostalog vremena pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol . Potom pritiskom na tipke "+" i "-" promijenite preostalo vrijeme.
- Za brisanje postavke pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol. Potom istovremeno pritisnite tipke "+" i "-".


Isključivanje zvučnog signala

Pritisnite tipku  sve dok simbol  ne nestane.

Nakon sedam minuta simbol se isključuje automatski.

Promjena zvučnog signala




Raspoloživa su 3 različita zvučna signala.

1. Istovremeno pritisnite tipke "+" i "-".
2. Pritisnite tipku .
U polju za prikaz se prikazuje trenutni zvučni signal, npr. "zvuk.1".
3. Pritisnite tipku "-" za odabir drugog zvučnog signala.


Namještanje automatskog timera



Preko elektronskog sata pećnicu možete uključiti i isključiti automatski.

Automatsko isključivanje

1. Pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol  i dok se ne pojave 3 nule.
2. Pritisnite funkcijsku tipku  još jednom dok u polju za prikaz ne počnu naizmjenice treperiti "dur" i "0.00" i simbol "A".
3. Pritiskom na tipke + i - namjestite trajanje rada.
Trajanje rada se može namjestiti od 1 minute do 10 sati.
4. Namjestite željenu vrstu grijanja i temperaturu.
Pećnica počinje s radom, a u polju za prikaz se pojavljuje simbol **A** i trenutačno vrijeme na satu.





Trajanje rada je isteklo

Javlja se zvučni signal, u polju za prikaz nestaje simbol , a treperi simbol **A**.

1. Isključite birač temperature i birač funkcija.
2. Pritisnite tipku  sve dok se ne pojavi simbol .
Pećnica se ponovno uključuje u ručnom načinu rada.

Automatsko uključivanje i isključivanje


Pečenje ili prženje počinje s namještenim trajanjem u kasnijem trenutku kojeg ste sami odabrali.

1. Pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol  i dok se ne pojave 3 nule.
2. Pritisnite funkcijsku tipku  još jednom dok u polju za prikaz ne počnu naizmjenice treperiti "dur" i "0.00" i simbol "A".
Trenutačno vrijeme na satu je primjerice 17:30.
3. Pritiskom na tipke + i - namjestite trajanje rada (npr. 1 sat).
Trajanje rada se može namjestiti od 1 minute do 10 sati.
4. Pritisnite funkcijsku tipku  još jednom dok u polju za prikaz ne počnu naizmjenice treperiti "End" i vrijeme isključivanja "18:30" (trenutačno vrijeme na satu uključujući i namješteno trajanje rada).

5. Pritiskom na tipke + i - namjestite vrijeme isključivanja (npr. 19:30).


Vrijeme isključivanja se može namjestiti do 23 sata i 59 minuta.

6. Namjestite željenu vrstu grijanja i temperaturu.

U polju za prikaz nestaje simbol .

U ovom slučaju pećnica počinje s radom u 18:30 sati, a ponovno se isključuje u 19:30 sati.

Trajanje rada je isteklo

Javlja se zvučni signal, u polju za prikaz nestaje simbol , a treperi simbol **A**.

1. Isključite birač temperature i birač funkcija.



2. Pritisnite tipku  sve dok se ne pojavi simbol .

Pećnica se ponovno uključuje u ručnom načinu rada.

Prikaz i promjena namještenih vrijednosti



Namještene vrijednosti i preostalo vrijeme različitih načina rada elektronskog sata možete uvijek vidjeti i promijeniti u polju za prikaz.


Prikaz preostalog vremena timera


Pritisnite tipku  dok na pokazatelju ne počne treperiti simbol .

Na pokazatelju se prikazuje preostalo vrijeme i može se promijeniti pritiskom na tipke "+" i "-".

Prikaz i promjena trajanja rada i vremena isključivanja.

1. Pritisnite tipku  dok u polju za prikaz ne počne treperiti simbol .

2. Pritisnite tipku  još jednom dok u polju za prikaz ne počnu naizmjenice treperiti "**dur**" i preostalo trajanje rada i simbol **A**. Trajanje rada možete promijeniti pritiskom na tipke "+" i "-". Istovremenim pritiskom na tipke "+" i "-" se isključuje automatski timer.

3. Pritisnite tipku  još jednom dok u polju za prikaz ne počnu naizmjenice treperiti "**End**" i namješteno vrijeme isključivanja. Vrijeme isključivanja možete promijeniti pritiskom na tipke "+" i "-". Istovremenim pritiskom na tipke "+" i "-" se isključuje automatski timer.

Njega i čišćenje

Uz pažljivu brigu i čišćenje vaša pećnica ostaje duže lijepa i funkcionalna. Ovdje ćemo vam objasniti na koji ćete način vašu pećnicu pravilno održavati i čistiti.

Napomene

- Neznatne razlike u boji se na fronti pećnice pojavljuju zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala.
- Sjenke na staklu vrata pećnice koje djeluju poput pruga su svjetlosni refleksi žarulje pećnice.
- Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama. Time mogu nastati neznatne razlike u boji. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad pećnice. Rubove tankih limova nije moguće u cijelosti emajlirati. Stoga rubovi mogu ostati grubi. To nema negativan utjecaj na zaštitu od korozije.

Opasnost od strujnog udara!

Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.

Opasnost od opekline!

Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.

Sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se sljedećih uputa.

Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola
- tvrde jastučice za ribanje ili spužve za čišćenje
- niti visokotlačni ili parni čistač.

Nove spužve prije uporabe temeljito isperite.

Područje	Sredstva za čišćenje
Uređaj izvana	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Plemeniti čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ispod takvih ostataka može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Aluminij i plastika	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom.

Područje	Sredstva za čišćenje
Emajlirane površine (glatke površine)	Za lakše čišćenje možete uključiti svjetlo u pećnici i po potrebi skinuti vrata uređaja. Nanesite uobičajena sredstva za pranje posuđa ili vodu s octom mekom, vlažnom krpom ili kožom za pranje prozora te obrišite mekom krpom. Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa. Kod velikih zaprljanja preporučamo sredstvo za čišćenje pećnice u obliku gela. Ono se može ciljano nanijeti. Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.
Samočisteće površine (hrapave površine)	Pridržavajte se uputa u poglavlju: Samočisteće površine
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Čistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo.
Stakleni poklopac žarulje u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom.
Brtva Ne skidajte!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Postolje	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četki- com.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četki- com.

Katalitička obloga pećnice

Katalitičke obloge pećnice su obložene emajlom koji se samostalno čisti.

Za vrijeme rada pećnice površine se samostalno čiste. Veće mrlje nestaju tek nakon ponovljenog rada pećnice.

Samočisteće površine

Bočne stijenke su katalitički obložene. Ove površine nikada ne čistite sredstvom za čišćenje pećnice. Lagana promjena boje na emajlu ne utječe na samostalno čišćenje pećnice.

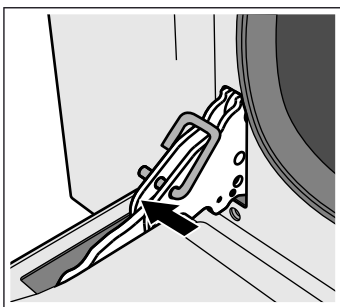
Demontaža i montaža ploča vrata

Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

Izgradnja stakala na vratima

1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Objе šarke s lijeve i desne strane blokirajte sigurnosnim zatikom.

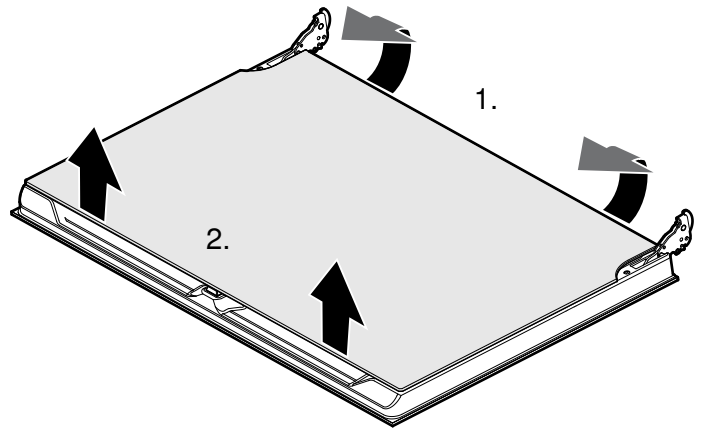
Napomena: Sigurnosni zatici moraju biti umetnuti potpuno u utore šarki.



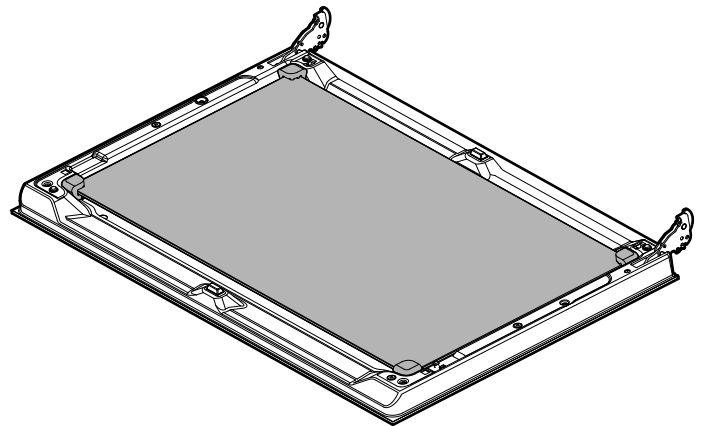
3. Donji dio unutarnjeg stakla lagano nadignite sve dok se pričvršni zatici ne odvoje od držača (1).
4. Gornji dio unutarnjeg stakla pažljivo nadignite sve dok se pričvršni zatici ne odvoje od držača (2).

Oprez!

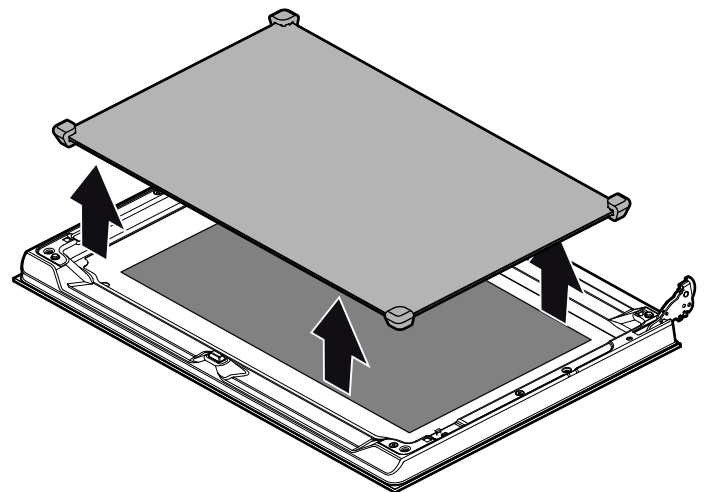
Kod podizanja unutarnjeg stakla srednje staklo može ostati priljubljeno uz unutarnje staklo. Provjerite da srednje staklo ne padne.



5. Izvadite unutarnje staklo.
6. Izvadite srednje staklo.



Napomena: Srednje staklo nije pričvršćeno pridržnim zaticima već ga gumeni ležajevi drže u tom položaju.



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

⚠ Opasnost od ozljeda!

Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugrađivanje stakla na vratima

1. Ponovno umetnite srednje staklo.

Napomena: Pazite na pravilan dosjed stakla. Svi gumeni ležajevi moraju ravno nalijegati na vanjsko staklo.

2. Ponovno umetnite unutarnje staklo.

Napomena: Sva četiri pričvrtna zatika se moraju uglaviti u za to predviđene držače.

3. Izvadite sigurnosne zatike i zatvorite vrata pećnice.

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

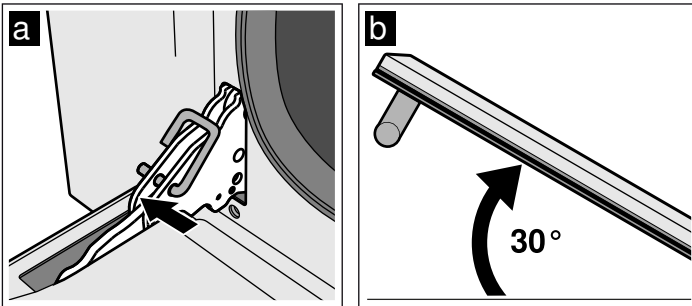
U slučaju posebno velikog zaprljanja možete skinuti vrata pećnice za bolje čišćenje. Kod uobičajenog to ipak nije potrebno.

Skidanje vrata pećnice

1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Objе šarke s lijeve i desne strane blokirajte sigurnosnim zatikom (a).

Napomena: Sigurnosni zatici moraju biti umetnuti potpuno u utore šarki.

3. Vrata pećnice uhvatite bočno s obje ruke i zatvorite ih za oko 30° (b).



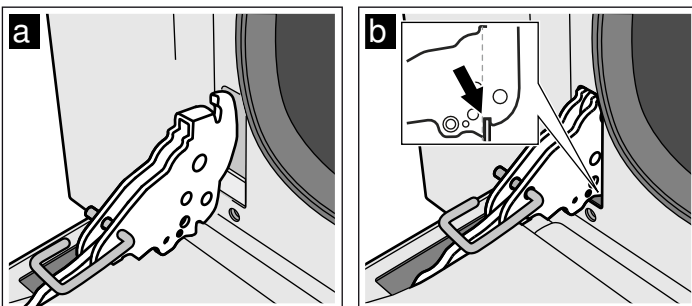
4. Vrata pećnice lagano nadignite i izvucite.

Napomena: Ne zatvarajte vrata pećnice do kraja. Šarke se mogu iskriviti i mogu nastati oštećenja na emajlu.

Stavljanje vrata pećnice

1. Vrata pećnice uhvatite bočno s obje ruke.
2. Šarke umetnite u šupljine pećnice (a).

Napomena: Donji otvor na šarkama se mora uglaviti u okvir pećnice (b).



3. Vrata spustite prema dolje.

4. Izvadite sigurnosne zatike.

⚠ Opasnost od ozljede!

Ako vrata pećnice nenamjerno padnu ili ako šarka škljocne, ne posežite za šarkom. Nazovite servisnu službu.

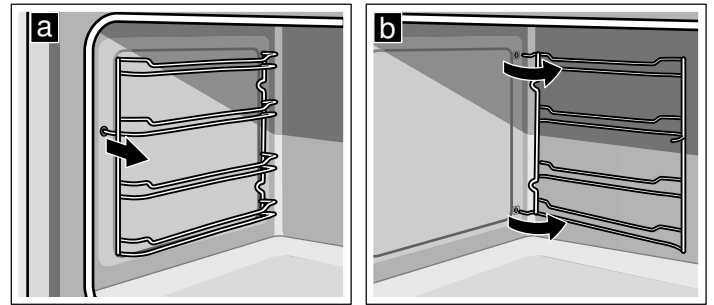
Skidanje i stavljanje bočnih rešetki

Za bolje čišćenje možete skinuti bočne rešetke.

Skidanje bočnih rešetki

Bočne rešetke su uvijek pričvršćene u tri točke na bočnim stijenkama pećnice.

1. Bočnu rešetku uhvatite za prednju stranu i izvucite do sredine pećnice.
Prednja kukica na bočnoj rešetki izlazi iz utora.
2. Rasklopite bočne rešetke i izvucite iz stražnjih utora na bočnoj stijenci.
3. Čvrsto držite katalitičku oblogu.
4. Izvadite bočnu rešetku iz pećnice.



Stavljanje bočnih rešetki

1. Čvrsto držite katalitičku oblogu.
2. Kukice na bočnoj rešetki umetnite u stražnje utore na bočnoj stijenci.
3. Prednju kukicu na bočnoj rešetki pritisnite u utor.

Što učiniti u slučaju smetnje?

Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na slijedeće upute.

Smetnja	Mogući uzrok	Upute/pomoć
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću za osigurače, da li je osigurač za pećnicu u redu.
	Nestanak električne energije.	Provjerite da li radi svjetlo u kuhinji.
Nije moguće isključiti pećnicu.	Elektronika je u kvaru.	Isključite osigurač. Pozovite servisnu službu.
Pokazatelj sata treperi.	Nestanak električne energije	Ponovno namjestite vrijeme na satu.
Pećnica ne grije.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač ili obnovite ga.
	Birač funkcija nije namješten.	Namjestite birač funkcija.
Puklo je staklo na vretima.		Isključite uređaj. Pozovite servisnu službu.
Voćni sok ili mrlje od bjelanjčevine na emajliranim površinama.	Vlažni kolači ili sokovi od mesa.	Bezazlene promjene emajla koje se ne mogu ukloniti.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju.

Za vas mogu nastati znatne opasnosti ako se na vašem uređaju izvrši nestručan popravak.

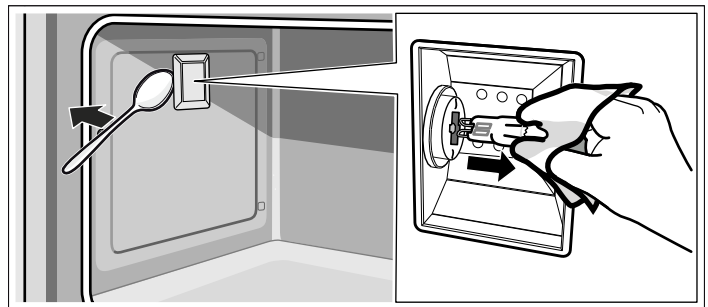
Zamjena žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Rezervne žarulje postoje na temperaturu naći ćete kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Molimo Vas da navedete proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja. Ne koristite druge žarulje.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

1. Pustite da se pećnica ohladi.
2. Otvorite vrata pećnice.
3. Položite kuhinjsku krpu u pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
4. Izvadite bočnu rešetku.
5. Skinite stakleni poklopac. U tu svrhu rukom otklopite stakleni poklopac s njegove prednje strane. Ako se stakleni poklopac teško skida, upotrijebite žlicu kao pomagalon.
6. Izvucite žarulju.



7. Žarulju zamijenite istim tipom žarulje:

Napon: 230 V;

Snaga: 40W;

Grlo: G9;

Postojanost na temperaturu: 300 °C

8. Ponovno umetnite stakleni poklopac žarulje u pećnici.
9. Montirajte bočne rešetke.
10. Ponovno izvadite kuhinjsku krpu.
11. Ponovno ukopčajte osigurač.
12. Provjerite funkcionira li ponovno svjetlo u pećnici.

Servisna služba

Ako je vašem uređaju potreban popravak na usluzi vam stoji naš servis. Uvijek pronalazimo odgovarajuće rješenje, pa i da spriječimo nepotrebne intervencije naših tehničara.

Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada pozivate servis, molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima ćete pronaći kod otvorenih vrata pećnice ispred donje strane pećnice. Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisa.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Uzmite u obzir da posjet servisnog tehničara u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom popisu servisnih službi.

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

Ovdje ćete pronaći savjete na koji način možete kod pečenja i pirjanja uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

Ušteda energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.
- Vrata pećnice za vrijeme kuhanja, pečenja ili prženja po mogućnosti otvarajte što rjeđe.
- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.
- Kod duljih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Akrilamid u hrani

Veće količine akrilamid nastaju kod pripremanja proizvoda od žitarica i krumpira na visokim temperaturama npr. čips od krumpira, pommes frites, tost, zemičke, kruh ili fina peciva (keksi, medenjaci, paprenjaci).

Savjeti za pripremanje hrane uz najmanji udio akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none">■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.■ Pecite jela tako da zarumene samo do zlatno-žute boje, a ne pretamno.■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Gornjim i donjim zagrijavanjem maks. 200 °C. 3D-vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.
Sitni kolačići	Gornjim i donjim zagrijavanjem maks. 190 °C. 3D-vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaja ili žumanjci umanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g na svakom limu, kako se krumpirići ne bi isušili

Savjeti za korištenje

Ovdje ćete pronaći savjete o posuđu i pripremi.

Napomene

- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili kod servisne službe.
Prije korištenja izvadite pribor i posuđe iz pećnice koje Vam nije potrebno.
- Kada iz pećnice vadite vrući pribor ili posuđe, koristite kuhinjske rukavice.

Savjeti za pečenje

OVAKO ćete utvrditi je li kolač od lijevanog tijesta pečen.

Kolač je pao.

Otprilike 10 minuta prije kraja vremena pečenja navedenog u receptu drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto više ne lijepi za drvo, kolač je gotov.

Sljedeći put dodajte manje tekućine ili temperaturu pećnice namjestite za 10 stupnjeva niže. Pridržavajte se navedenog vremena miješanja u receptu.

Pečenje

Kalupi za pečenje

- Prije svega koristite svijetle kalupe i limove za pečenje.
- Kalupe za pečenje uvijek postavite na sredinu rešetke za pečenje i prženje.

Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Nemojte namastiti rub kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite možem.
Kolač je pretaman s gornje strane.	Stavite ga dublje u pećnicu, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite malo dulje.
Kolač je presuh.	Čačkalicom probušite male rupe u gotovom kolaču. Zatim preko kolača nakapajte voćni sok ili alkoholno piće. Sljedeći put odaberite temperaturu višu za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) izgleda odlično, ali je u sredini nedopečen (prošaran vodenastim prugama)	Sljedeći put stavite malo manje tekućine i pecite nešto dulje na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev. Pridržavajte se recepata i vremena pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu pa će se keksi ravnomjernije ispeći. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.
Voćni kolač nije dovoljno pečen s donje strane.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže.
Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite dublju univerzalnu tavu ako je imate.
Čajni kolačići od dizanog tijesta se lijepo jedni za druge kod pečenja.	Oko svakog keksa treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se keksi mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.	Kod pečenja može nastati vodena para. Ona izlazi kroz vrata. Vodena para može ovlažiti upravljačku ploču ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano fizikalnim razlozima.

Pečenje i roštiljanje

Posude

Možete rabiti svako posuđe otporno na toplinu. Posuđe uvijek postavite na sredinu rešetke. Za velika pečenja je primjeren i emajlirani lim za pečenje.

Savjeti za pečenje

- Niža temperatura daje ravnomjerniju boju.
- Nemasnom mesu dodajte 2 do 3 jušne žlice tekućine, pirjanom pečenju 8 do 10 jušnih žlica ovisno o veličini.
- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila kako bi mogla istjecati mast.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj vremena pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.
- Komade mesa okrenite nakon polovine vremena.
- Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Sok od pečenja će se bolje rasporediti.

Savjeti za pečenje

Kako možete odrediti je li pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (dostupan u specijaliziranim trgovinama) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite pečenje. Ako je tvrdo, gotovo je. Ako je mekano, potrebno mu je još malo vremena.
Pečenje je pretamno a korica mjestimično izgorjela.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manje posudu za pečenje i dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak pre-svijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenje i dodajte manje tekućine.

- Kod pečenja većih komada mesa može doći do povećanog stvaranja pare i naslaga na vratima pećnice. To je normalna pojava i nema utjecaja na funkciju pribora. Nakon pečenja obrišite krpom vrata pećnice i staklo na vratima.
- Kada pečete na rešetki, dodatno ugurajte emajlirani lim za pečenje na razinu 1 za sakupljanje masti.

Savjeti za roštiljanje

- Po mogućnosti uzmite komade za roštilj jednake debljine. Debljina odrezaka mora biti najmanje 2 do 3 cm. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostatak će lijepo sočni.
- Stavite komade mesa za roštiljanje na sredinu rešetke. Dodajte malo vode u emajlirani lim za pečenje i dodatno ga ugurajte na razinu ispod za sakupljanje masti. Nikada ga ne stavljajte na dno pećnice.
- Komade mesa za roštiljanje pošćropite s malo ulja prije nego ih stavite na rešetku ispod roštilja.
- Tanje komade mesa za roštiljanje okrenite nakon polovine vremena, a deblje komade više puta za vrijeme roštiljanja. Pritom koristite hvataljku jer tako nećete probosti komade mesa za roštiljanje, a sok od mesa će ostati primjerice u pečenju.
- Tamne vrste mesa kao što su janjetina i govedina dobiju brže i bolje zlatno-žutu boju od svijetlog mesa kao što je svinjetina i teletina.
















Za Vas provjereno u našoj studio-kuhinji

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura te razina najprikladnija za vaše jelo.

Napomene

- Podatci o vremenu u tablicama orijentacijske su vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnica.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor dobit ćete kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili kod servisne službe.
Prije korištenja izvadite pribor i posuđe iz pećnice koje Vam nije potrebno.
- Kada iz pećnice vadite vrući pribor ili posuđe, koristite kuhinjske rukavice.

Svi podatci se odnose na prethodno zagrijanu pećnicu.

Jelo	Težina (kg)	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Lazanje	3-4	1		200-230	50-60
Nabujak od tjestenine	2	1		220-230	40-45
Teleće pečenje	1,5	2		180-190	70-80
Svinjski file	1	2		180-190	50-60
Pečeni kunić	1,5	2		180-190	70-80
Piletina na žaru	1	2		180-190	50-60
Piletina na žaru	2	2		180-190	80-90
Pečenica	1	3		maks.	7-9 na jednoj strani 5-6 na drugoj strani
Svinjski kotleti	2	4		maks.	12-15 na jednoj strani 5-7 na drugoj strani
Svježa riba	1,5	2		160-170	50-60
Svježa pizza	3	1		maks.	9-11
Kruh	2	2		190-200	40-50
Biskvitni kolač	1	2		150-160	50-60
Tortice s pekmezom	1	2		160-170	40-50
Brioš	1	2		160-170	25-30

Важни сигурносни напомени	27
Причини за штета.....	28
Вашиот нов уред	29
Бирач на функции.....	29
Бирач на температура.....	29
Електронски часовник.....	29
Опрема.....	30
Пред првата употреба	30
Поставување на времето на часовникот.....	30
Загревање на рерната.....	30
Чистење на опремата.....	30
На овој начин ја користите Вашата рерна	31
Вклучување на рерната.....	31
Користење на електронскиот часовник.....	31
Поставување на автоматиката за време.....	31
Прикажување и промена на поставените вредности.....	32
Нега и чистење	32
Средство за чистење.....	32
Каталитичка облога на комората за готвење.....	33
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата.....	33

Вадење и ставање на вратата на уредот.....	34
Вадење и ставање на страничните решетки.....	34
Пречка, што да се прави?	35
Замена на сијаличката во рерната.....	35
Сервисна служба	35
Е-број и FD-број.....	35
Совети за заштеда на енергија и заштита на околината	36
Заштеда на енергија.....	36
Отстранување согласно прописите за животна средина.....	36
Акриламид во прехранбените производи	36
Совети за употреба	36
Печење.....	36
Печење.....	37
Тестирано за Вас, во нашето студио за готвење.....	38

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет:
www.siemens-home.com и Online-продажба:
www.siemens-eshop.com

Важни сигурносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само тогаш ќе може безбедно и правилно да го употребувате Вашиот уред. Зачувајте го упатството за употреба и монтажа за подоцнежна употреба или за следниот корисник.

Овој уред е наменет само за вградување. Внимавајте на специјалното упатство за монтажа.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е наменет само за домашна употреба и домашно опкружување. Уредот користете го само за подготовка на оброци и пијалаци. Надгледувајте го уредот за време на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Опремата секогаш ставајте ја правилно во комората за готвење. Видете под *Опрема* во упатството за употреба.

Опасност од пожар!

- Запалливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запалливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

- При отворање на вратата од уредот се повлекува воздух. Хартијата за печење може да се допре до грејните елементи и да се запали. Не ја оставајте хартијата за печење при предгревањето да стои неприцврстена на опремата. Хартијата за печење фиксирајте ја со сад или калап за печење. Со хартија за печење покријте ја само неопходната површина. Хартијата за печење не смее да стрчи надвор од опремата.

Опасност од опекотини!

- Уредот станува многу жешок. Не ги допирајте внатрешните површини на комората за готвење или грејните елементи. Секогаш оставајте го уредот да се олади. Држете ги децата подалеку.
- Опремата или садовите стануваат жешки. Жешката опрема или садови секогаш вадете ги со кујнска ракавица од комората за готвење.
- Пареата од алкохолот може да се запали во врелата рерна. Не подготвувајте оброци во големи количини со голем процент на алкохол. Употребувајте само мали количини на пијалаци со висок процент на алкохол. Внимателно отворете ја вратата од уредот.

Опасност од попарување!

- За време на користењето, пристапните делови стануваат жешки. Не ги допирајте жешките делови. Држете ги децата подалеку.
- При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пара. Внимателно отворете ја вратата од уредот. Држете ги децата подалеку.
- Поради водата во врелата комора за готвење може да настане врела пара. Не налевајте вода во жешката комора за готвење.

Опасност од повреда!

Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.

Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

- На жешките делови од уредот, изолацијата на електричните уреди може да се стопи. Приклучниот кабел на електричните уреди не го допирајте до жешките делови од уредот.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пара.
- При менување на сијаличката во комората за готвење, контактите на грлото на сијаличката се под напон. Пред промената, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлечете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

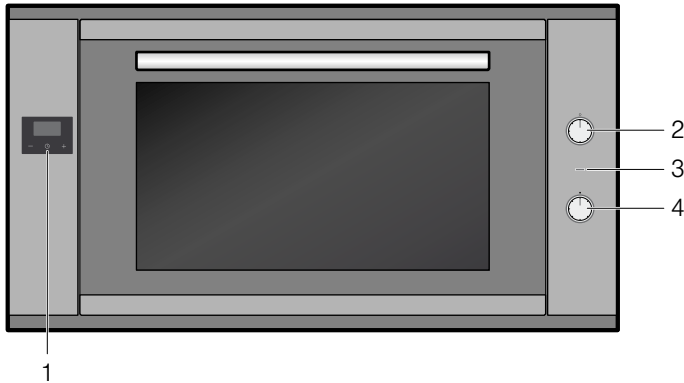
Причини за штета

Внимание!

- Опрема, фолија, хартија за печење или сад на дното од комората за готвење: Не поставувајте опрема на дното на комората за готвење. Не поставувајте фолија од било кој вид, ниту пак хартија за печење на дното од комората за готвење. Не поставувајте садови на дното од комората за готвење, доколку е поставена температура над 50 °C. Се акумулира топлина. Времето за печење повеќе не одговара и емајлот се оштетува.
- Вода во жешката комора за готвење: Не налевајте вода во жешката комора за готвење. Настанува пара. Со промена на температурата може да се оштети емајлот.
- Мокри прехранбени производи: Мокрите прехранбени производи не ги оставајте да стојат во рерната подолго време. Ке се оштети емајлот.
- Овошен сок: Плехот за печење не го преполнувајте со многу сочни овошни колачи. Овошниот сок, што капе од плехот за печење остава дамки, што нема да може да ги отстраните. Доколку е можно, користете подлабока универзална тава.
- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потпирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од уредот. Не потпирајте садови или опрема на вратата од рерната.
- Вметнете ја опремата: Во зависност од типот на уредот, опремата може да го изгребе стаклото од вратата при затворањето. Опремата секогаш ставајте ја до крај во комората за готвење.
- Транспорт на редот: Уредот не го носете или држете за рачката. Рачката од вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.

Вашиот нов уред

Овде ќе го запознаете Вашиот нов уред. Ќе добиете информации за контролната плоча, за рерната, видовите топлина и опремата.



Објаснување

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Електронски часовник |
| 2 | Бирач на функции |
| 3 | Сијаличка за приказ |
| 4 | Бирач на температура |

Бирач на функции

Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина.

Позиција	Употреба
○ Позиција нула	Рерната е исклучена.
☐ Горен/долен грејач	За колачи, потпечени јадења и посни парчиња печење. Топлината доаѓа рамномерно од горе и долу.
☉ Топол воздух	За колачи и печива на едно до две нивоа. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината на кружните грејни тела на задниот ѕид во комората за готвење.
☉ Топол воздух-Есо*	За колачи и печива на едно до две нивоа. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината на кружните грејни тела на задниот ѕид во комората за готвење. Кај овој вид на топлина осветлувањето на рерната останува исклучено.
☐ Циркулација на воздух	За колачи, печива и свежа пица на едно до две нивоа. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината на грејните елементи во комората за готвење.
☉ Степен за пица	Брзо подготвување на намирници од фрижидер без претходно загревање, на пр. пица, помфрит или штрудла. Долните грејни тела и кружните грејни тела на задниот ѕид загреваат.
☐ Скара со циркулација на воздух	Печење на месо, живина и цела риба. Грејните тела за скара и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот го врти топлиот воздух околу јадењето.

* Вид на топлина, со кој се одредува енергетската класа на ефикасност според EN50304.

Позиција	Употреба
☐ Скара на голема површина	Печење на скара на стекови, виршли, тостови и парчиња риба. Целата површина под грејните тела за скарата се вжештува.
☐ Скара на мала површина	Печење на скара на мали количини стекови, виршли, тостови и парчиња риба. Средниот дел на кружното грејно тело се вжештува.
☐ Долен грејач	За доготвување на оброци. Топлината доаѓа само од долу.
☉ Осветлување	Осветлувањето на рерната е вклучено.

* Вид на топлина, со кој се одредува енергетската класа на ефикасност според EN50304.

Напомена: Кога поставувате вид на топлина, сијаличката во комората за готвење се вклучува.

Напомена: Кај видот на топлина “Топол воздух-Есо” осветлувањето на рерната останува исклучено.

Бирач на температура

Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот за скара.

Позиција	Значење
● Позиција нула	Рерната не загрева.
50-250	Граници на температура Температура во комората за готвење °C.

Додека загрева рерната, свети сијаличката за приказ. Во паузите при греењето таа се гаси.

Електронски часовник

Со електронскиот часовник може да ја контролирате Вашата рерна. Може на пр. претходно да го изберете времето кога треба да се вклучи рерната одн. кога треба да заврши автоматиката за време за процесот на печење или готвење. Електронскиот часовник може да се користи и како краткотраен кујнски аларм.

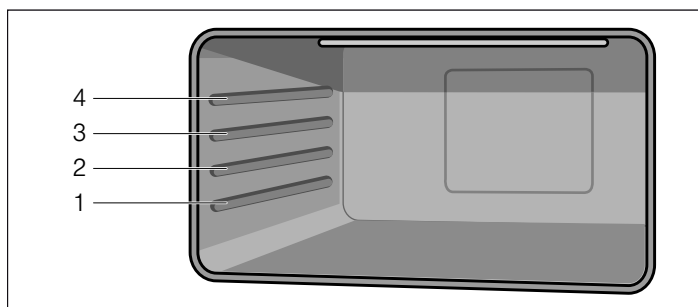


Функциски копчиња на електронскиот часовник

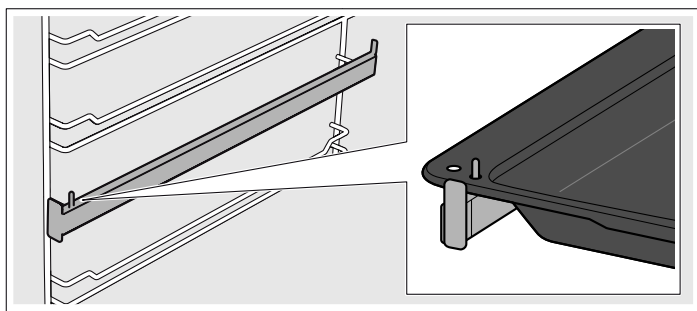
Ознака	Значење	Употреба
⌚	Електронски часовник	Поставување на времетраењето одн.времето
-	Минус	Скратување на времетраењето одн.времето
+	Плус	Зголемување на времетраењето одн.времето

Опрема

Опремата може да се вметне во 4 различни висини во комората за готвење. Опремата секогаш вметнувајте ја до крај, за да не го допира стаклото од вратата. Внимавајте на тоа, секогаш правилно да ја вметнувате опремата во комората за готвење.



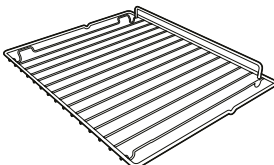
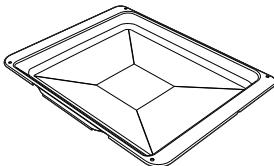
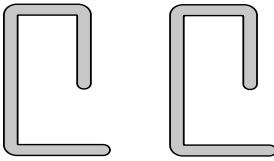
Со шините на извлекување може целосно да ја извлекете опремата.



Опремата може да ја извлекете до две третини, без да се преврти. На тој начин јадењата може лесно да се извадат.

Доколку опремата е жешка, може да го смени обликот. Откако повторно се олади, се враќа во првобитната форма и ова нема никакво влијание на функцијата.

Опремата може да ја купите во сервисната служба, во специјализираните продавници или на интернет.

Опрема	Опис
	Решетка за печење и пржење За садови, калапи за колачи, печења, парчиња скара и намирници од фрижидер.
	Емајлиран плех за печење За сочни колачи, печива, намирници од фрижидер и големи печења. Може да се користи и како сад за собирање на маснотијата.
	Сигурносни клинови За блокирање на шарките.


Пред првата употреба

Овде ќе дознаете што треба да направите, пред да пригответе јадење со Вашиот уред за првпат. Претходно прочитајте го поглавјето *Безбедносни напомени*.

Извадете ја амбалажата на уредот и отстранете ја на еколошки начин.

Поставување на времето на часовникот

По приклучување на уредот или по прекин на струја, на приказот трепкаат три нули и ознаката "A".

1. Притиснете го копчето , додека на приказот не се појави точка.
2. Со копчињата "+" и "-" поставете го актуелното време на часовникот.

По 7 секунди, поставеното време е преземено.

Напомена: За да го промените поставеното време на часовникот, притиснете ги копчињата "+" и "-", додека на приказот не почне да трепка точката. Потоа со копчињата "+" и "-" поставете го актуелното време на часовникот.

Загревање на рерната

Претходно чистење на рерната

1. Извадете ја опремата и страничните решетки од комората за готвење.
2. Целосно отстранете ги остатоците од амбалажата од комората за готвење, на пр. парчињата стиропор.
3. Некои делови се обложени со фолија за заштита од гребнатини. Извадете ја оваа фолија за заштита од гребнатини.
4. Исчистете го уредот еднавпор со мека, влажна крпа.
5. Исчистете ја комората за готвење со врела промивка.

Загревање на рерната

За отстранување на новата миризба, загрејте ја рерната празна и затворена.

1. Свртете го бирачот на функции на начин на работа Горен/долен грејач.
2. Поставете го бирачот на температура на максималната температура.
3. По 40 минути исклучете ја рерната.

Дополнително чистење на рерната

1. Исчистете ја комората за готвење со врела промивка.
2. Монтирајте ги страничните решетки.

Чистење на опремата

Пред да ја употребите опремата, темелно исчистете ја со топла промивка и крпа за миење.

На овој начин ја користите Вашата рерна

Контролни елементи коишто може да се владнат

Бирачот на функции и бирачот за температура може да се владнат. За вклопување и отклопување притиснете на соодветниот контролен елемент.

Вклучување на рерната

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата.

Рерната почнува да грее.

Исклучување на рерната

Бирачот на функции и бирачот на температура се врти на позиција нула.

Промена на поставките



Видот на топлина и температура или степенот за скара може да ги промените во секое време со соодветниот бирач.

Загревање

За побрзо да ја загреете комората за готвење, употребете го видот на топлина "Циркулација на воздух". Доколку се постигне поставената температура (сијаличката за приказ е изгасена), поставете го саканиот вид на топлина.


Користење на електронскиот часовник

Дополнително кон времето на часовникот на приказот може да се појават следните ознаки:

Ознака	Значење
•	Точка помеѓу приказот за часови и минути. Трепка, доколку времето на часовникот може да се постави.
	Краткотраен аларм Ја прикажува состојбата на времетраењето на краткотрајниот кујнски аларм.
A	Автоматски режим Ја прикажува состојбата на користење на автоматскиот режим.
	Подготвеност за користење Доколку се појави оваа ознака, рерната е подготвена за работа.

Поставување на времето на часовникот

По приклучување на уредот или по прекин на струја, на приказот трепкаат три нули и ознаката "A".



1. Притиснете го копчето , додека на приказот не се појави точка.
2. Со копчињата "+" и "-" поставете го актуелното време на часовникот.

По 7 секунди, поставеното време е преземено.




Напомена: За да го промените поставеното време на часовникот, притиснете ги копчињата "+" и "-", додека на приказот не почне да трепка точката. Потоа со копчињата "+" и "-" поставете го актуелното време на часовникот.

Поставување на краткотрајниот кујнски аларм



Краткотрајниот кујнски аларм не влијае на функциите на рерната. Времетраењето на краткотрајниот кујнски аларм може да се постави од 1 минута до 23 часа и 59 минути.

1. Притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката  и не се прикажат 3 нули.
2. Со копчињата "+" и "-" поставете го саканото времетраење.
По истекот на времето се слуша звучен сигнал.

Напомени

- За промена на преостанатото време, притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката . Потоа со копчињата "+" и "-" променете го преостанатото време.
- За бришење на поставката, притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката. Потоа истовремено притиснете ги копчињата "+" и "-".


Исклучување на сигналниот тон

Притиснете го копчето , додека не се изгуби ознаката .

По седум минути, сигналот автоматски се исклучува.

Промена на сигналниот тон




На располагање Ви стојат 3 различни сигнални тонови.

1. Истовремено притиснете ги копчињата "+" и "-".
2. Притиснете го копчето .
Во полето за приказ ќе се прикаже моменталниот сигнален тон на пр. "top.1".
3. Притиснете го копчето "-" за да изберете друг сигнален тон.


Поставување на автоматиката за време



Со помош на електронскиот часовник може автоматски да ја вклучите одн. да ја исклучите рерната.

Автоматско исклучување

1. Притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката  и не се прикажат 3 нули.
2. Притиснете го уште еднаш функциското копче , додека во полето на приказ не почнат наизменично да трепкаат "dur" и "0.00" и ознаката "A".
3. Со копчињата + и - поставете го времетраењето на користење.
Времетраењето на користење може да се постави од 1 минута до 10 часа.
4. Поставете ги саканиот вид на топлина и температура.
Рерната стартува и во полето за приказ се појавува ознаката **A** и актуелното време на часовникот.





Времетраењето на користење е истечено

Се слуша акустичен сигнал, во полето за приказ се губи ознаката  и ознаката **A**.

1. Исклучете ги функцискиот бирач и бирачот за температура.
2. Притиснете го копчето , додека не се појави ознаката .
Рерната повторно се вклучува во мануелен режим.

Автоматско вклучување и исклучување


Печењето или пржењето започнува со поставување на времетраењето и трае до исекување на времето кое што сте го поставиле.

1. Притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката  и не се прикажат 3 нули.
2. Притиснете го уште еднаш функциското копче , додека во полето на приказ не почнат наизменично да трепкаат "dur" и "0.00" и ознаката "A".
Актуелното време на часовникот е на пр. 17:30 часот.
3. Со копчињата + и - поставете го времетраењето на користењето (на пр. 1 час).
Времетраењето на користење може да се постави од 1 минута до 10 часа.
4. Уште еднаш притиснете го функциското копче , додека во полето за приказ не почне наизменично да трепкаат "Крај" и времето на исклучување "18:30" (актуелното време на часовникот додадено на поставеното времетраење на користење).

5. Со копчињата + и - поставете го времето на исклучување (на пр. 19:30 ч).


Времето на исклучување може да се постави до 23 часа и 59 минути.

6. Поставете ги саканиот вид на топлина и температура.



Во полето за приказ се губи ознаката .

Во овој пример рерната стартува во 18:30 часот и повторно се исклучува околу 19:30 часот.

Времетраењето на користење е истечено

Се слуша акустичен сигнал, во полето за приказ се губи ознаката  и ознаката **A**.

1. Исклучете ги функцискиот бирач и бирачот за температура.



2. Притиснете го копчето , додека не се појави ознаката .

Рерната повторно се вклучува во мануелен режим.

Прикажување и промена на поставените вредности



Поставените вредности и преостанатото време на различните начини на работа на електронскиот часовник може да се видат на полето за приказ и да се променат.


Прикажување на преостанатото време на краткотрајниот кујнски аларм


Притиснете го копчето , додека на приказот не почне да трепка ознаката .

На приказот ќе се појави преостанатото време и тоа може да се смени со копчињата "+" и "-".

Прикажување и промена на времетраењето на користење и времето на исклучување.

1. Притиснете го копчето , додека во полето на приказ не почне да трепка ознаката .

2. Уште еднаш притиснете го копчето , додека во полето за приказ не почнат наизменично да трепкаат **"dur"** и преостанатото времетраење на користење и ознаката **A**. Времетраењето на користење може да се промени со копчињата "+" и "-". Со истовремено притискање на копчињата "+" и "-" ќе се исклучи автоматиката за време.

3. Уште еднаш притиснете го копчето , додека во полето за приказ не почнат наизменично да трепкаат **"Крај"** и поставеното време на исклучување.

Времето на исклучување може да се промени со копчињата "+" и "-". Со истовремено притискање на копчињата "+" и "-" ќе се исклучи автоматиката за време.

Нега и чистење

Со внимателна нега и чистење, вашата рерна подолго време ќе остане негувана и функционална. Овде ќе ви објасниме како правилно да ја негувате и чистите вашата рерна.

Напомени

- Малите разлики во бојата на предната страна на рерната произлегуваат од различните материјали, како стакло, пластика или метал.
- Сенките на стаклото од вратата, кои делуваат како бразди, се светлосни рефлексии од сијаличката во рерната.
- Емајлот ќе изгори при многу високи температури. Притоа може да настанат мали разлики во бојата. Ова е нормално и нема влијание на функцијата. Рабовите на тенките плехови не може целосно да се емајлираат. Поради тоа се груби. Притоа не се нарушува заштитата од корозија.

Опасност од струен удар!

Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.

Опасност од опекотини!

Уредот станува многу жешок. Не ги допирајте внатрешните површини на комората за готвење или грејните елементи. Секогаш оставајте го уредот да се олади. Држете ги децата подалеку.

Средство за чистење

За да не се оштетат различните површини со погрешно средство за чистење, внимавајте на следните податоци.

Не користете

- остри или абразивни средства за чистење
- средства за чистење со голем процент на алкохол
- тврди абразивни сунѓери и сунѓери за чистење
- средства за чистење под висок притисок или на пареа.

Пред употребата, темелно измијте ги новите сунѓерести крпи.

Поле	Средство за чистење
Уредот еднадвор	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Не користете средства за чистење на стакло или стругачи за стакло.
Челик	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Под ваквите дамки може да се создаде р'ѓа. Во сервисната служба или во специјализираните продавници може да најдете средства за нега на челик, кои се погодни за топли површини. Средството за нега нанесете го со мека крпа во тенок слој.
Алуминиум и пластика	Средство за чистење на стакло: Исчистете со мека крпа.
Емајлирани површини (мазна горна површина)	За полесно чистење, може да го вклучите осветлувањето во комората за готвење и евентуално да ја извадите вратата од уредот. Комерцијалните средства за миење или вода со оцет нанесете ги со мека влажна крпа или кожа за прозорци; и потоа избришете со мека крпа. Омекнете ги загорените остатоци од храна со влажна крпа и средство за миење. При јаки нечистотии препорачуваме средство за чистење на рерна во облик на гел. Тоа може да се нанесе и само на целните места. Комората за готвење оставете ја отворена по чистењето за да се исуши.
Самочистечки површини (груби површини)	Внимавајте на напомените во поглавјето: Самочистечки површини

Поле	Средство за чистење
Стакла на вратата	Средство за чистење на стакло: Исчистете со мека крпа. Не користете стругач за стакло.
Стаклен поклопец за сијаличката во рерната	Врела промивка: Исчистете со мека крпа за миење.
Дихтунг Не го вадете!	Врела промивка: Исчистете со мека крпа за миење. Не тријте.
Рамки	Врела промивка: Натопете и исчистете со крпа за миење или четка.
Опрема	Врела промивка: Натопете и исчистете со крпа за миење или четка.

Каталитичка облога на комората за готвење

Каталитичките облоги на комората за готвење се обложени со самочистечки емајл.

Додека работи рерната, површините сами се чистат. Поголемите дамки од прскање исчезнуваат дури по повеќекратна употреба на рерната.

Самочистечки површини

Страничните ѕидови се каталитично обложени. Овие површини не ги чистете со средство за чистење рерна. Мала промена на бојата на емајлот нема никакво влијание на самочистењето.

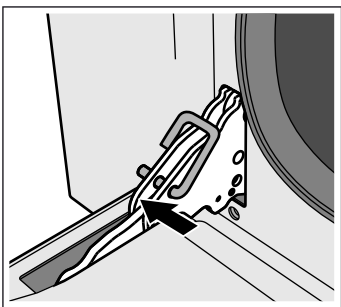
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

За подобро чистење може да ги демонтирате стаклата од вратата од рерната.

Демонтажа на стаклата од вратата

1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Блокирајте ги двете шарки од левата и десната страна со сигурносниот клин.

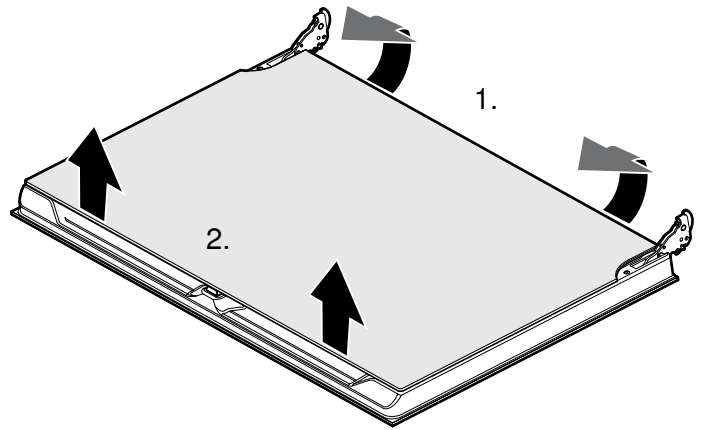
Напомена: Сигурносните клинови мора целосно да се вметнати во отворите на шарките.



3. Лесно подигнете го долниот дел на внатрешното стакло, додека чивиите за прицврстување не се олабават од држачите (1).
4. Внимателно подигнете го горниот дел на внатрешното стакло, додека чивиите за прицврстување не се олабават од држачите (2).

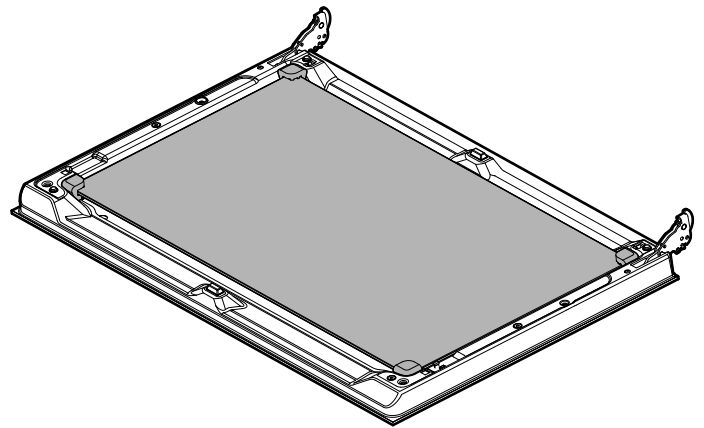
Внимание!

При подигање на внатрешното стакло, средното стакло може да остане залепено на внатрешното стакло. Осигурете се дека средното стакло нема да пропадне.

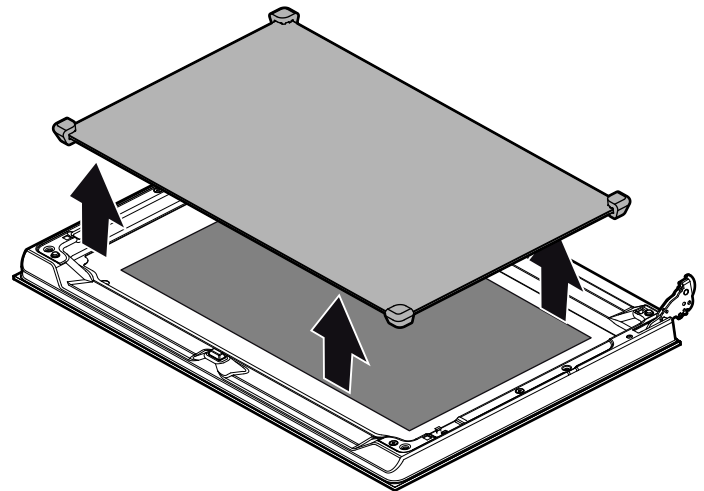


5. Извадете го внатрешното стакло.

6. Извадете го средното стакло.



Напомена: Средното стакло не треба да се прицврстува со клинови за придржување, туку се држи со гумени лежишта во позицијата.



Исчистете ги стаклата со средство за чистење стакло и една мека крпа.

⚠ Опасност од повреда!

Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.

Монтирање на стаклата од вратата

1. Повторно ставете го средното стакло.

Напомена: Внимавајте на точното лежиште на стаклото. Сите гумени лежишта мора рамно да лежат на надворешното стакло.

2. Повторно ставете го внатрешното стакло.

Напомена: Сите четири чивии за прицврстување мора да се вклопат во држачите наменети за нив.

3. Извадете ги сигурносните клинови и затворете ја вратата од рерната.

Вадење и ставање на вратата на уредот

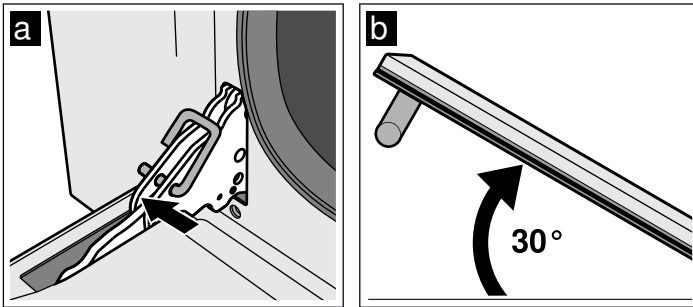
При особено јака нечистотија, најдобро е да ја извадите вратата од рерната за подобро да ја исчистите. За обично чистење ова не е неопходно.

Вадење на вратата од уредот

1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Блокирајте ги двете шарки од левата и десната страна со сигурносниот клин (a).

Напомена: Сигурносните клинови мора целосно да се вметнати во отворите на шарките.

3. Фатете ја вратата од рерната со двете раце и затворете ја за околу 30° (b).



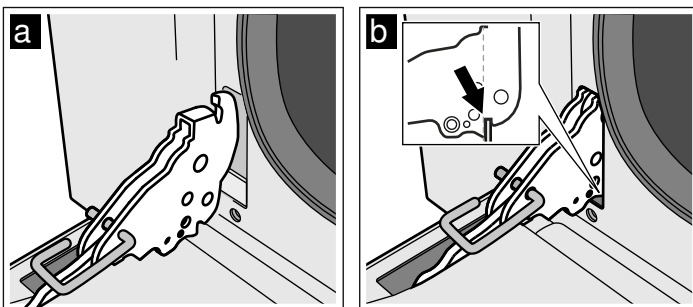
4. Лесно подигнете ја и извлекете ја вратата од рерната.

Напомена: Не ја затворајте целосно вратата од рерната. Шарките може да се искриват и да се оштети емајлот.

Ставање на вратата на уредот

1. Фатете ја вратата од рерната со двете раце.
2. Вметнете ги шарките во отворите на рерната (a).

Напомена: Жлебот од долната страна на шарките мора мора да се вклопи во рамките на рерната (b).



3. Вметнете ја вратата надолу.

4. Извадете ги сигурносните клинови.

⚠ Опасност од повреда!

Доколку вратата случајно испадне или ја заглави шарката, не посегайте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

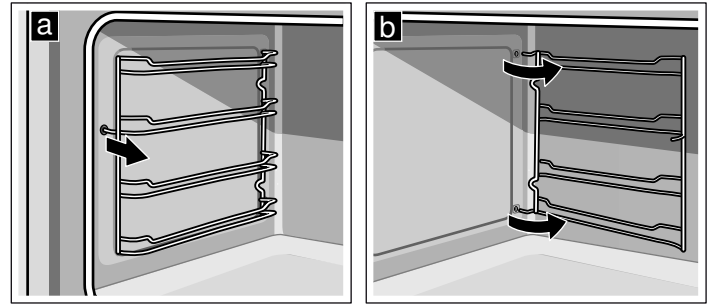
Вадење и ставање на страничните решетки

За подобро да ги исчистите, може да ги извадите страничните решетки.

Вадење на страничните решетки

Страничните решетки се прицврстуваат на три точки на страничните сидови на комората за готвење.

1. Фатете ги страничните решетки на предната страна и повлечете кон средината на комората за готвење. Предните куки на страничната решетка се олабавиле од отворот.
2. Расклопете ја страничната решетка и извлекете ја од задните отвори на страничниот сид.
3. Фиксирајте ја каталитичката облога на комората за готвење.
4. Извадете ги страничните решетки од комората за готвење.



Ставање на страничните решетки

1. Фиксирајте ја каталитичката облога на комората за готвење.
2. Ставете ги куките на страничната решетка во задните отвори на страничниот сид.
3. Притиснете ги предните куки на страничната решетка во отворите.

Пречка, што да се прави?

Ако настанува некоја пречка, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на следниве упатства.

Дефект	Можна причина	Напомени/помош
Уредот не функционира.	Осигурувачот е во дефект.	Погледнете во кутијата за осигурувачи дали е осигурувачот за шпорет во ред.
	Пад на електричната енергија.	Контролирајте, дали работи сијалицата во кујната.
Рерната не може да се исклучи.	Електрониката е во дефект.	Исклучете го осигурувачот. Повикајте ја сервисната служба.
Приказот на часовникот трепка.	Пад на електричната енергија	Одново поставете го времето на часовникот.
Рерната не грее.	Осигурувачот е во дефект.	Проверете го осигурувачот или ставете нов.
	Бирачот на функции не е поставен.	Поставете го бирачот на функции.
Стаклото од вратата е скршено.		Исклучување на уредот. Повикајте ја сервисната служба.
Дамки од овошен сок или белки на емајлирани површини.	Влажни сокови од колачи или месо.	Неопасна промена на емајлот, не може да се поправи

⚠ Опасност од струен удар!

Нестручното вршење на поправки е опасно. Само од нас оспособен техничар од сервисната служба може да врши поправки.

Доколку Вашиот уред не е стручно поправен, може тоа да биде опасно за Вас.

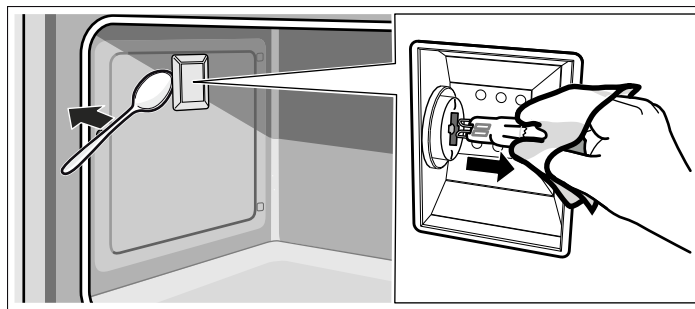
Замена на сијаличката во рерната

Доколку прегорела сијаличката во рерната, мора да ја замените. Резервните сијалички, отпорни на високи температури, може да ги најдете во сервисната служба или специјализирана продавница. Ве молиме наведете го бројот на производот (E-Nr.) сервискиот број (FD) на уредот. Не користете други сијалички.

⚠ Опасност од струен удар!

При менување на сијаличката во комората за готвење, контактите на грлото на сијаличката се под напон. Пред промената, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.

1. Оставете ја рерната да се излади.
2. Отворете ја вратата од уредот.
3. Ставете крпа за садови во рерната, за да избегнете штети.
4. Извадете ги страничните решетки.
5. Извадете го стаклениот поклопец. Притоа со рака отворете го стаклениот поклопец од напред. Доколку стаклениот поклопец тешко се вади, употребете една лажица.
6. Извлекете ја сијаличката од рерната.



7. Заменете ја сијаличката од рерната со ист вид на сијаличка:

Напон: 230 V;

Јачина: 40W;

Фасонка: G9;

Отпорност на температура: 300 °C

8. Повторно ставете го стаклениот поклопец на сијаличката од рерната.
9. Монтирајте ги страничните решетки.
10. Повторно извадете ја крпата са садови.
11. Повторно вклучете го осигурувачот.
12. Проверете, дали осветлувањето на рерната повторно функционира.

Сервисна служба

Доколку Вашиот апарат мора да се поправи, за тоа е тука нашата сервисна служба. Секогаш ќе најдеме соодветно решение, за да ги избегнете непотребните посети на техничарот.

Е-број и FD-број

При повици, ве молиме секогаш наведете го бројот на производ и сервискиот број, за да можеме стручно да ве советуваме. Спецификационата плоча со броеви ќе ја најдете кога ќе ја отворите вратата на рерната пред долната страна на комората за готвење. За да не мора долго да барате кога ќе ви бидат потребни, податоците за вашиот уред и телефонскиот број од сервисната служба, може да ги запишете овде.

Е-бр.

FD-бр.

Сервисна служба ☎

Имајте предвид дека посетата на сервисерот во случај на дефект, дури и за време на гарантниот рок, не е бесплатна. Податоците за контакт со сервисните служби во сите земји може да ги најдете во приложениот каталог на сервисната служба.

Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

Овде ќе добиете совети, како може да заштедите енергија при печењето и пржењето и како правилно да го отстраните вашиот уред.

Заштеда на енергија

- Загревајте ја рерната претходно само доколку е така наведено во рецептот.
- Користете темни, црно лакирани или емајлирани плехови за печење. Тие особено добро ја апсорбираат топлината.
- За време на готвењето, печењето или пржењето, отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко.
- Доколку печете повеќе колачи, печете ги едно по друго. Рерната е сè уште топла. На тој начин се скратува времето за печење за втората тура колачи. Исто така може да вметнете 2 калапи во форма на векна еден до друг.
- Доколку готвите подолго време, може да ја исклучите рерната 10 минути пред крајот на времето за готвење и да ја искористите преостанатата топлина за доготвување.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Акриламид во прехранбените производи

Акриламидот се создава пред се при силното загревање на житарици и храна од компир како што се на пр. чипсот, помфритот, тостови, земички леб или фини печарски производи од кривко тесто (бисквити, медени срца, чајни колачи).

Совети за спремање на јадења со помалку акриламид

Општо	<ul style="list-style-type: none">■ Времето на готвење да биде што пократко.■ Јадењата да се печат до златножолта, а не до темно кафеава боја.■ Големото дебело готвење содржи помалку акриламид.
Печење	Со Горен/долен грејач макс. 200 °Ц. Со 3D-топол воздух или Топол воздух макс. 180 °Ц.
Колачиња	Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц. Со 3D-топол воздух или Топол воздух макс. 170 °Ц. Јајце или жолчка од јајце го намалуваат создавањето на акриламид.
Помфрит печен во рерна	Рамномерно и еднослојно да се распоредат во плехот. Печете најмалку 400 г на плех, за да не се исуши помфритот

Совети за употреба

Овде ќе добиете бројни совети за садовите и за подготовката.

Напомени

- Употребувајте ја испорачаната опрема. Дополнителната опрема ја добивате како специјална опрема во специјализираните продавници или кај корисничкиот сервис. Пред да ја употребите рерната извадете ја непотребната опрема и садовите од комората за готвење.
- Кога вадите жешка опрема или садови од комората за готвење, секогаш употребувајте крпи за тенцериња.

Идеи за печење

Така ќе утврдите, дали колачот од мешано тесто е испечен.	Околу 10 минути пред крајот на времето за печење наведено во рецептот, боцнете со дрвено стапче во највисокото место во колачот. Доколку на дрвцето не се залепи тесто, колачот е готов.
Колачот се распаѓа.	Следниот пат употребете помалку течност, или, пак, поставете ја температурата на рерната за 10 степени пониско. Обрнете внимание на наведените времиња за мешање во рецептот.

Печење

Калапи за печење

- Пред сè употребувајте светли калапи за печење и плехови.
- Калапите за печење секогаш ставајте ги на средината на решетката за печење и пржење.

Колачот во средината е дигнат високо, а на рабовите понизок.	Не ги намастувајте рабовите на калапот за торта. По печењето, внимателно одвојте го колачот со нож.
Колачот е премногу темен од горната страна.	Ставете го пониско, одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.
Колачот е премногу сув.	Со чепкалка за заби боцнете мали дупки во готовиот колач. Потоа посипете го со овошен сок или некој алкохолан пијалак. Следниот пат одберете за 10 степени повисока температура и намалете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. колач со сирење) изгледа добро, ама внатре е влажен (непечен, полн со вода)	Следниот пат употребете помалку течност и печете малку подолго на пониска температура. Кај колачите со сочен прелив, првин испечете ја основата. Посипете го со бадеми или лебни трошки, па потоа додадете го преливот. Обрнете внимание на рецептите и времињата за печење.
Печивото е нерамномерно потемнето.	Одберете малку пониска температура, тогаш печивото рамномерно ќе потемни. Доколку стрчи хартијата за печење, може да има влијание на циркулацијата на воздухот. Секогаш сечете ја хартијата за печење соодветно на плехот.
Овошниот колач е пресветол од долната страна.	Следниот пат вметнете го колачот на пониска висина.
Сокот од овошјето претекува.	Следниот пат, доколку имате, користете подлабока тава.
Малите печива со квасец се лепат едно со друго при печењето.	Околу секое парче печиво треба да има растојание од околу 2 см. На тој начин ќе има доволно место да нараснат парчињата печиво и рамномерно да потемнат.
При печењето на сочни колачи се појавува кондензирана вода.	При печењето може да се создаде водена пара. Таа излегува преку вратата. Водената пара може да искапе на контролното поле или на соседните површини на мебелот како кондензирана вода. Ова е физичка појава.

Печење

Сад

Можете да го употребувате секој огноотпорен сад. Садот секогаш ставајте го на средината на решетката. За големи печења погоден е и емајлираниот плех за печење.

Совети за пржење

- Пониската температура дава порамномерно потемнување.
- На посното месо додадете 2 до 3 супени лажици течност, за динстано печење 8 до 10 супени лажици, во зависност од големината.
- Кога приготвувате патка или гуска, боцнете ја кожата под крилјата, за да може да истече маснотијата.
- Живината ќе биде крцкава и потемнета, доколку при крајот на готвењето ја попрскате со путер, солена вода или сок од портокал.
- Свртите ги парчињата месо по половина од времето.
- Кога печењето е готово, тоа треба да мирува уште 10 минути во исклучена, затворена рерна. На тој начин подобро се распределува сокот од печењето.

Совети за пржење

Како да утврдите дека печењето е готово.	Употребувајте термометар за месо (може да се најде во специјализираните продавници) или направете „тест со лажица“. Со лажица притиснете го печеното. Доколку е цврсто, готово е. Доколку уште попушта, му треба уште време.
Печењето е претемно, а кожата на некои места е изгорена.	Проверете ја висината на вметнување и температурата.
Печењето изгледа добро, но сосот е прегорен.	Следниот пат одберете помал сад за печење и додајте повеќе течност.
Печењето изгледа добро, но сосот е премногу светол и водлест.	Следниот пат одберете поголем сад за печење и користете помалку течност.

- При пржење на поголеми парчиња месо, може да дојде до зголемено создавање на пара и наталожување на вратата од рерната. Ова е нормална појава и нема влијание на функционалноста. По завршување на процесот на пржење, избришете ја вратата од рерната и прозорецот со една крпа.
- Доколку пржите на решетката, дополнително вметнете го емајлираниот плех за печење на висина 1 за собирање на маснотијата.

Совети за печење на скара

- Земете колку што е можно подеднакво дебели парчиња скара за печење. Тие би требало да бидат со дебелина од 2 до 3 цм. На тој начин, тие ќе потемнат рамномерно и ќе останат сочни.
- Ставете го парчето скара на средина на решетката. Додадете малку вода на емајлираниот плех за печење и ставете го под решетката за собирање на маснотијата. Не го поставувајте на дното од комората за готвење.
- Парчето скара попрскајте го со малку масло, пред да го поставите на решетката под скарата.
- Тенките парчиња скара превртете ги по половина од времето за печење, а дебелиите превртувајте ги повеќе пати за време на печењето. Притоа, користете штипалки за храна за да не се прободат парчето скара и сокот од месото да остане во печењето.
- Темните видови месо како јагнешкото и говедското месо побрзо и подобро потемнуваат отколку светлите меса како што се свинското и телешкото.
















Тестирано за Вас, во нашето студио за готвење

Овде можете да најдете избор на јадења и оптимални поставки. Ние ќе Ви покажеме, кој вид на топлина и температура и висина на вметнување се најсоодветни за Вашето јадење.

Напомени

- Податоците за време во табелите се само референтни вредности. Тие зависат од квалитетот и составот на храната.
- Употребувајте ја испорачаната опрема. Дополнителната опрема ја добивате како специјална опрема во специјализираните продавници или кај корисничкиот сервис.
Пред да ја употребите рерната извадете ја непотребната опрема и садовите од комората за готвење.
- Кога вадите жешка опрема или садови од комората за готвење, секогаш употребувајте крпи за тенџериња.

Сите податоци се однесуваат на претходно загреана рерна.

Јадење	Тежина (кг)	Вметнување	Вид на топлина	Температура во °C	Времетраење во минути
Лазањи	3-4	1		200-230	50-60
Потпечени тестенини	2	1		220-230	40-45
Телешко печење	1,5	2		180-190	70-80
Свинско филе	1	2		180-190	50-60
Зајачко печење	1,5	2		180-190	70-80
Кокошка на скара	1	2		180-190	50-60
Кокошка на скара	2	2		180-190	80-90
Колбас	1	3		максимална	7-9 прва страна 5-6 втора страна
Свински котлет	2	4		максимална	12-15 прва страна 5-7 втора страна
Свежа риба	1,5	2		160-170	50-60
Свежа пица	3	1		максимална	9-11
Леб	2	2		190-200	40-50
Колач со бисквити	1	2		150-160	50-60
Тортици со мармалад	1	2		160-170	40-50
Бриош	1	2		160-170	25-30

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

siemens-home.com



9000971611 950101