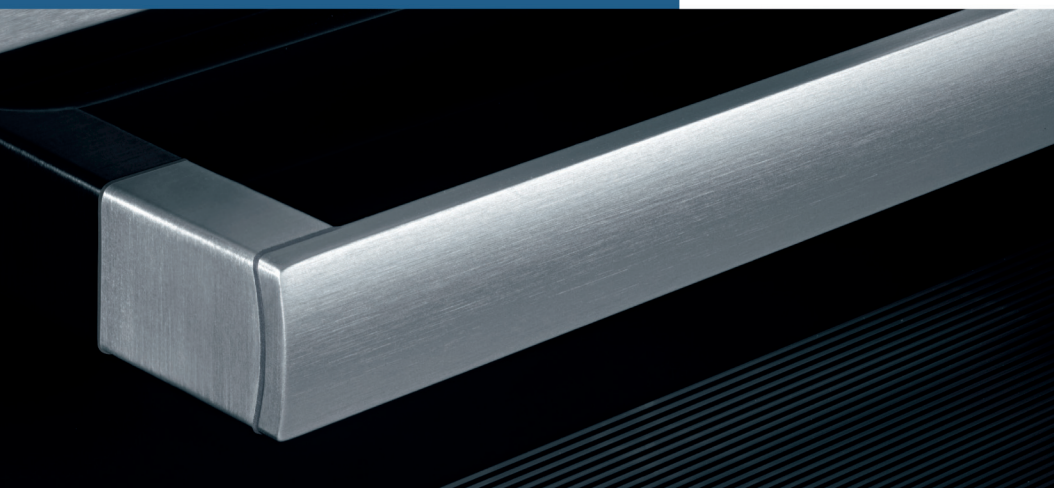


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Stojeći štednjak
Готварска печка
Stajaci šporet
HCE633153E



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja 3
[bg] Ръководство 24

[sr] Uputstva za upotrebu44

Kazalo

Važne sigurnosne napomene	3	Što napraviti u slučaju smetnje?	15
Uzroci šteta	5	Tabela smetnji	15
Pregled.....	5	Izmjena žarulje pećnice na stropu.....	15
Štete na pećnici	6	Stakleni pokrov.....	15
Oštećenja na postolju s ladicom	6	Servisna služba	15
Postavljanje i priključivanje	6	E-broj i FD-broj	15
Za instalatera	6	Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	16
Vodoravno postavljanje pećnice.....	6	Ušteda energije u pećnici	16
Vaš novi štednjak	7	Štednja energije na kuhalištu	16
Općenito	7	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	16
Područje za kuhanje.....	7	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	16
Pećnica	8	Kolači i peciva	16
Komora za pečenje	8	Savjeti za pečenje.....	17
Vrata pećnice - dodatne sigurnosne mjere.....	8	Meso, perad, riba.....	18
Vaš pribor	9	Savjeti za pečenje i žar.....	20
Umetanje pribora	9	Nabujci, zapečena jela, toastovi	20
Poseban pribor.....	9	Gotovi proizvodi	21
Artikal iz servisne službe	10	Posebna jela	21
Prije prvog korištenja	10	Otapanje	21
Zagrijavanje pećnice	10	Sušenje voća	21
Čišćenje pribora	10	Ukuhavanje	22
Podešavanje kuhališta	11	Akrilamid u namirnicama	22
Podešavanje obavljajte ovako.....	11	Probna jela	23
Veliko dvokružno kuhalište	11	Pečenje	23
Tablica kuhanja	11	Pečenje na žaru	23
Podešavanje pećnice	12		
Vrsta grijanja i temperatura.....	12		
Njega i čišćenje	12		
Sredstva za čišćenje	12		
Skidanje i vješanje postolja	13		
Skidanje i vješanje vrata pećnice	13		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	14		

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

Važne sigurnosne napomene

Pozorno pročitajte ovu uputu za uporabu. Samo tako možete sigurno i pravilno rukovati vašim uređajem. Upute za uporabu sačuvajte za kasnije ili za drugog vlasnika uređaja.

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 nije primjeren za rad s eksternim alarmnim satom ili daljnskim upravljačem.

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.
- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj postaje jako vruć, zapaljivi materijali bi lako mogli uhvatiti vatru. Ne čuvajte i ne koristite zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) ispod ili u blizini pećnice. Ne čuvajte zapaljive predmete u ili na pećnici.
- Površine postolja s ladicom mogu postati jako vruće. U ladici čuvajte samo pribor za pećnicu. Zapaljive i gorive predmete ne smijete čuvati u postolju s ladicom.

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.
- 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.
- Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Tijekom rada postaju površine uređaja vruće. Ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od uređaja.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.

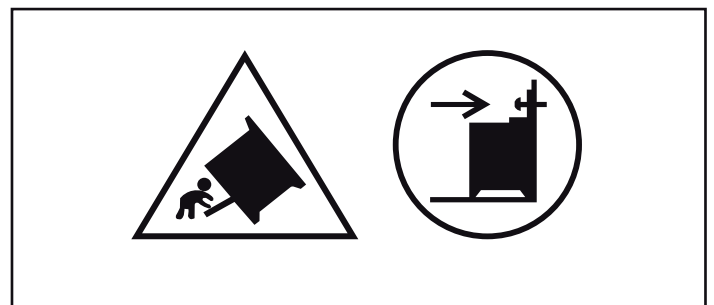
Opasnost od opekline!

- 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.
- Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.
- Ako je uređaj postavljen nepričvršćen na postolju ili stalku, mogao bi skliznuti s postolja odn stalka. Uređaj mora biti čvrsto povezan s postoljem.

Opasnost od prevrtanja!



Upozorenje: Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, valja montirati zaštitu od prevrtanja. Molimo pročitajte upute za montažu.

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.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Uzroci šteta

Kuhalište

Oprez!

- Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču.
- Izbjegavajte kuhanje s praznim loncima. Mogla bi nastati oštećenja.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na upravljačko polje, na prikazno polje i na okvir. Mogla bi nastati oštećenja.
- Ukoliko tvrdi ili oštri predmeti padnu na kuhalište, mogu nastati oštećenja.
- Aluminijska folija ili plastične posude rastopit će se i prionuti na vrućim kuhalištima. Folija za zaštitu pećnice nije primjerena za vaše kuhalište.

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mjere
Mrlje	Iskipjela jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.
	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
Strugač za staklo	Sol, šećer i pijesak	Kuhalište ne koristite kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
	Teški i grubi lonci i dno tave mogu izgrepsti staklo-keramičku ploču	Provjerite vaše posude.
Promjene boja	Neprikladna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su primjerena za staklokeramiku.
	Otarine s lonca (npr. aluminij)	Podignite lonce i tave kada ih pomičete.
Oštećenje površine	Šećer, jako zašećerena jela	Odmah odstranite iskipjela jela pomoću strugača za staklo.

Štete na pećnici

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude 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 posude 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 emajl.
- 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 emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl 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. Posude 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.

Oštećenja na postolju s ladicom

Oprez!

Ne stavljajte teške predmete u postolje s ladicom. Ladica bi se mogla oštetiti.

Postavljanje i priključivanje

Električni priključak

Električni priključak mora provesti ovlaštenu stručnjak. Valja se pridržavati propisa distributera električne energije.

Ako se uređaj neispravno priključi, u slučaju štete gubi se pravo na garanciju.

Oprez!

Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili neka druga kvalificirana osoba.

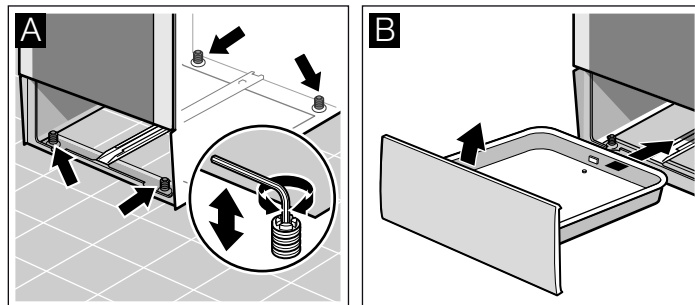
Za instalatera

- Kod instalacije mora biti prisutan svepolni uređaj za razdvajanje s otvorom za kontakt od najmanje 3 mm. Kod priključivanja preko utikača to nije potrebno, ukoliko je utikač dostupan za korisnika.
- Električna sigurnost: Pećnica je uređaj klase zaštite I i smije se pokretati samo s priključenim zaštitnim vodičem.
- Za priključivanje uređaja valja koristiti vod tipa H 05 VV-F ili istovrijedan vod.

Vodoravno postavljanje pećnice

Pećnicu postavite izravno na pod.

1. Izvucite postolje s ladicom te ga podignite prema gore. Na postolju iznutra su s prednje i stražnje strane nogice za regulaciju visine.
2. Nogice za regulaciju visine okrećite po potrebi pomoću šesterobridnog ključa prema gore ili prema dolje, sve dok pećnica ne bude u vodoravnom položaju (slika A).
3. Ponovno umetnite postolje s ladicom (slika B).



Pričvršćenje na zidu

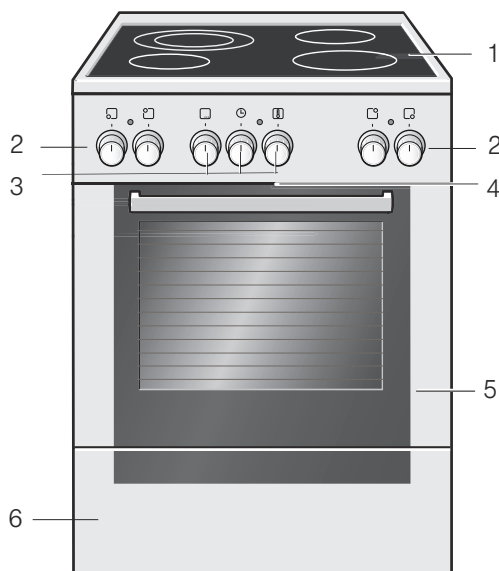
Kako se pećnica ne bi prevrnula, morate je pričvrstiti na zid pomoću priloženih kutnika. Molimo pazite na upute za montažu za pričvršćenje na zid.

Vaš novi štednjak

Ovdje ćete upoznati vašu novu pećnicu. Objasnit ćemo vam upravljačko polje, kuhalište i pojedine elemente za upravljanje. Ovdje ćete saznati više o komori za pečenje i o priboru.

Općenito

Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.

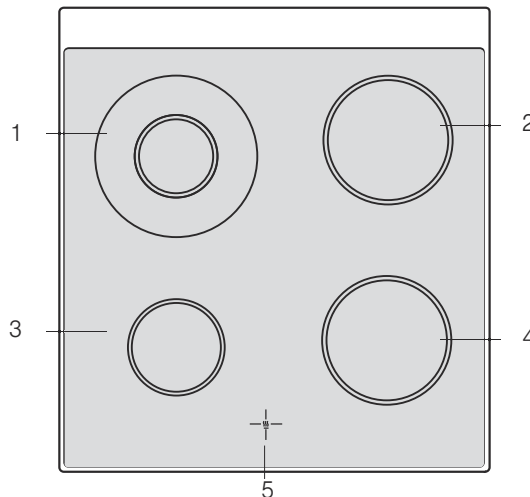


Objašnjenja

1	Kuhalište
2	Prekidač kuhališta
3	Birač funkcija i temperature Budilica
4	Hlađenje uređaja
5	Vrata pećnice
6	Postolje s ladicom

Područje za kuhanje

Ovdje možete vidjeti pregled upravljačkog polja. Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



Objašnjenja

1	Kuhalište s dva kruga 21 i 12 cm
2	Kuhalište 18 cm
3	Kuhalište 14,5 cm
4	Kuhalište 18 cm
5	Indikator da su kuhališta i dalje topla

Prekidač za kuhalište

Snagu grijanja pojedinačnih kuhališta možete podešavati pomoću četiriju prekidača kuhališta.

Položaj	Značenje
0	Nulti položaj. Kuhalište je isključeno.
1-9	Stupnjevi kuhanja 1 = najniži stupanj 9 = najviši stupanj
☉	Priključivanje Priključivanje velikog dvokružnog kuhališta

Kada uključite kuhalište, gori prikazna lampica.

Indikator da su kuhališta i dalje topla

Na ploči za kuhanje postoji za svako kuhalište indikator da su kuhališta i dalje topla. Ovaj indikator prikazuje, koja kuhališta su i dalje vruća. I kada je ploča za kuhanje isključena, indikator svijetli sve dok je kuhalište dovoljno ohlađeno.

Preostalu toplinu možete iskoristiti na način da štedite energiju tako da ostavite da se jelo održava toplim.

Pećnica

Birač funkcija

Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja. Birač funkcija može se okretati udesno ili ulijevo.

Postavke	Funkcija
Položaj nula	Pećnica je isključena.
Gornji i donji grijač	Za kolače, nabujke (sufle) i nemasna pečenja, npr. govedina ili divljač, na jednoj razini. Toplina jednakomjerno dolazi odozgo i odozdo.
Vrući zrak*	Suhi kolači, lisnato tijesto i mesni složenci.
Donji grijač	Za ukuhavanje, dokuhavanje i za zapeći. Toplina dolazi odozdo.
Roštilj na kružeći zrak	Na roštilju možete peći meso, perad i ribu u komadu. Ovdje se izmjenično uključuju i isključuju grijač roštilja i ventilator. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.
Plosnati roštilj, mala površina	Možete peći steakove, kobasice, ribu i tostove u malim količinama. Zagrijava se samo središnji dio grijača roštilja.
Plosnati roštilj, velika površina	Na žaru možete peći više odrezaka, kobasica, ribu ili tostove. Zagrijava se cjelokupna površina ispod grijača roštilja.
Otapanje	Primjer meso, perad, kruh i torte. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.

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

Kada je podešena željena vrsta grijanja, žarulja u pećnici svijetli.

Birač temperature

Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

Postavke	Funkcija
Položaj nula	Pećnica nije vruća.
50-270	Temperaturno područje
1, 2, 3	Stupanj roštilja
	Stupanj roštilja za roštilj, mala i velika površina.
	Stupanj 1 = slabo
	Stupanj 2 = srednje
	Stupanj 3 = jako

Kada se pećnica zagrijava, svijetli lampica iznad birača temperature. Ako se zagrijavanje prekine, lampica se gasi. Kod određenih postavki ne svijetli.

Budilica

S budilicom možete podesiti do 60 minuta. Budilica radi neovisno o pećnici. Može se koristiti kao kuhinjska budilica odn. alarm.

Položaj	Funkcija
Položaj nula	Položaj isključeno
Kraj podešenog vremena	Signal nakon isteka podešenog vremena.
- 60	Prikaz minuta
	Prikaz vremena u minutama.

Podešavanje obavljajte ovako

Alarm-budilicu podesite na željeno trajanje.

Da li je vrijeme isteklo

Kada je vrijeme isteklo, javlja se zvučni signal. Sklopka se okreće sama u položaj Isklj. •.

Komora za pečenje

U komori za pečenje se nalazi žarulja pećnice. Rashladni ventilator štiti pećnicu od pregrijavanja.

Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada komore za pečenje.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi kroz vrata.

Kako bi se nakon rada komora za pečenje brže ohladila, rashladni ventilator radi još određeno vrijeme.

Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

Vrata pećnice - dodatne sigurnosne mjere

Kod dužeg vremena kuhanja mogu vrata pećnice postati jako vruća.

Ako imate malu djecu, treba za vrijeme rada pećnice obratiti dodatni oprez.

Osim toga vam je na raspolaganju i zaštitni uređaj (zaštitna rešetka), koji sprječava izravni dodir s vratima pećnice. Rešetku možete naručiti kao dodatnu opremu (469088) u našem servisu.

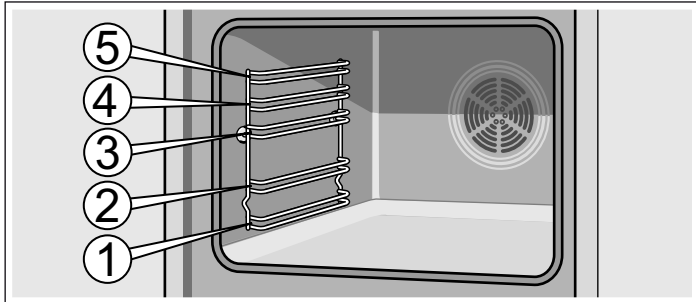
Vaš pribor

Isporučeni pribor primjeren je za brojna jela. Pazite da pribor uvijek pravilno umećete u komoru za pečenje.

Kako bi jela još bolje uspjela ili kako bi rukovanje vašom pećnicom bilo još ugodnije, na raspolaganju vam je izbor posebnog pribora.

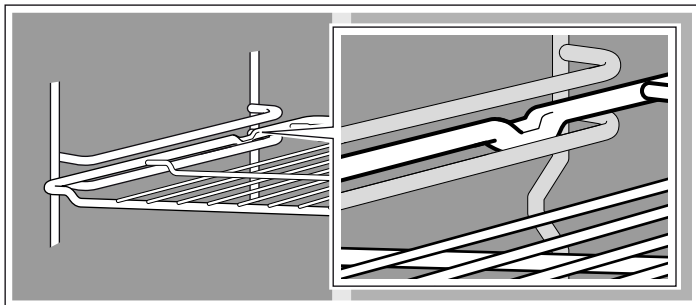
Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 5 različitih visina u pećnicu. Pribor umećete uvijek do kraja, kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima.



Pribor možete izvući do polovine, dok se ne uglavi. Na taj se način pripremljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na to da je izbočina na priboru straga. Samo se na taj način uglavljuje.



Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Kada se pribor ponovno ohladi, deformacija nestaje. To je sasvim normalno i nema nikakav negativan učinak na rad.


Pliticu za pečenje držite s obje strane s obje ruke te je gurnite paralelno u stalak. Kod umetanja plitice za pečenje izbjegavajte pomake ulijevo i udesno. U suprotnom se slučaju plitica za pečenje teško može umetnuti. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Dotadni pribor možete naručiti u servisnoj službi, u specijaliziranoj trgovini ili na internetu. Uvijek navedite i HEZ-broj.



Rešetka

Za posuđe, modele za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.

Rešetku s otvorenom stranom prema vratima pećnice i ukošenjem prema dolje  umetnite u pećnicu.



Emajlirana plitica

Za kolače i kekse.

Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.



Univerzalna tava

Za sočne kolače, kekse, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Ako želite peći direktno na roštilju, možete je koristiti i kao posudu za hvatanje masti koja kaplje.

Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

Poseban pribor

Poseban pribor možete dodatno kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete pronaći različite proizvode koji su primjereni za vašu pećnicu. Raspoloživost posebnog pribora ili mogućnost naručivanja preko interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete pronaći u prodajnoj dokumentaciji.

Svaka vrsta posebnog pribora nije primjerena za svaki uređaj. Molimo da prilikom kupovine uvijek navedete puni naziv (E-br.) vašeg uređaja.

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Plitica za pečenje pizze	HEZ317000	Primjereno je naročito za pizzu, duboko smrznuta jela i okrugle torte. Pliticu za pizzu možete koristiti univerzalne tave. Postavite lim na rešetku i poštuje informacije i napomene navedene u tabeli.
Rešetka za primjenu	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku roštilja uvijek postavite na univerzalnu tavu. Na taj ćete način sakupiti masnoću koja kaplje i sok od mesa.
Plitica za roštilj	HEZ325000	Koristi se kod pečenja na roštilju umjesto rešetke roštilja ili kao zaštita od prskanja, kako bi se pećnica zaštitila od velikog zaprljanja. Pliticu za roštilj koristite samo s univerzalnom tavom. Komadi za pečenje na roštilju na plitici za roštilj: Koristiti se mogu samo visine umetanja 1, 2 i 3. Pliticu za roštilj koristite kao zaštitu od prskanja: Univerzalna tava umeće se zajedno s pliticom za roštilj ispod rešetke.
Opeka za pečenje	HEZ327000	Opeka za pečenje je izrazito prikladna za pripremu domaćeg kruha, peciva i pice s hrskavom podlogom. Opeka se uvijek mora zagrijati na preporučenu temperaturu.
Emajlirana plitica	HEZ331003	Za kolače i kekse. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Emajlirana plitica s neprijanjajućom oblogom	HEZ331011	Kolači i keksi mogu se dobro raspodijeliti po plitici. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Univerzalna tava	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava s neprijanjajućom oblogom	HEZ332011	Sočni kolači, keksi, duboko zamrznuta hrana i velika pečenka mogu se dobro rasporediti po univerzalnoj tavi. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Poklopac za profesionalnu tavu	HEZ333001	Zahvaljujući se poklopcu se profesionalna tava pretvara u profesionalni pekač.
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje	HEZ333003	Prikladna je naročito za pripremu velikih količina.
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Teleskopski izvlačni element		
2-struki teleskopski izvlačni element	HEZ338200	Sa izvlačnim vodilicama u visini 2 i 3 možete pribor skroz izvući, a da se ne prevrne.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač je primjeren za pirjana jela i nabujke. Primjereno je naročito za programe i automatske programe pečenja.

Artikal iz servisne službe

Za vaše kućanske aparate možete u servisu, u specijaliziranoj prodavaonici ili preko interneta za pojedine zemlje u e-shopu


naručiti odgovarajuća sredstva za održavanje i čišćenje ili ostali pribor. Uvijek navedite i odgovarajući broj artikla.

Krpe za njegu za površine iz nehrđajućeg čelika	Broj artikla 311134	Smanjuje nakupljanje prljavštine. Impregnacijom sa specijalnim uljem su površine uređaja od nehrđajućeg čelika optimalno održavane.
Gel za čišćenje pećnica i roštilja	Broj artikla 463582	Za čišćenje komore za pečenje. Gel je bez mirisa.
Krpe od mikrovlakana sa strukturom poput saća	Broj artikla 460770	Naročito je primjereno za čišćenje osjetljivih površina, poput stakla, staklokeramike, nehrđajućeg čelika ili aluminija. Krpa s mikrovlaknima odstranjuje u jednom koraku vodenastu i masnu prljavštinu.
Osigurač vrata	Broj artikla 612594	Kako djeca ne bi mogla otvoriti vrata pećnice. Ovisno o vrata uređaja se osigurač privija na drugačiji način. Poštujte obrazac, koji je priložen osiguraču vrata.

Prije prvog korištenja

Ovdje ćete saznati što trebate činiti, prije nego što ćete po prvi puta pripremati jela u vašoj pećnici. Najprije pročitajte poglavlje *Sigurnosne napomene*.

Zagrijavanje pećnice

Za uklanjanje novog mirisa zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu. Idealno ju je zagrijati jedan sat na gornjem/donjem grijaču  na 240 °C. Pazite da nema ostataka ambalaže u pećnici.

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem .

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

Isključite pećnicu nakon sat vremena. Zatim birač funkcije okrenite u osnovni položaj.

Čišćenje pribora

Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuđa.

Podešavanje kuhališta

U ovom ćete poglavlju saznati kako podesiti kuhališta. U ovoj ćete tabeli pronaći stupnjeve za kuhanje i vremena pripreme hrane za različita jela.

Podešavanje obavljajte ovako

Snagu grijanja pojedinog kuhališta možete podešavati pomoću prekidača kuhališta.

Položaj 0 = isklj

Položaj 1 = najniži stupanj

Položaj 9 = najviši stupanj

Kada uključite kuhalište, gori indikator.

Veliko dvokružno kuhalište

Kod ovog kuhališta možete promijeniti veličinu.

Priključivanje veće površine

Okrenite prekidač kuhališta do položaja 9 - tu ćete osjetiti blagi otpor - i dalje do simbola

☉ = veliko dvokružno kuhalište

Zatim prebacite na željeni stupanj kuhanja.

Prebacivanje na manju površinu

Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite.

Malo dvokružno kuhalište možete koristiti naročito za zagrijavanje malih količina.

Oprez!

Nikada ne okrećite preko simbola ☉ na 0.

Tablica kuhanja

U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primjera

Vremena pripreme hrane i stupnjevi za kuhanje ovise o vrsti, masi i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja.

Kod zagrijavanja gustih jela, redovito miješajte.

Za blanširanje koristite kuhalište 9.

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, glazura, želatina	1	-
Maslac	1-2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo (npr. grah ili leća)	1-2	-
Mlijeko**	1-2	-
Dokuhavanje, lagano ključanje		
Knedle, okruglice	4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1	3-6 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	3	15-30 min.
Kuhani krumpir u ljusci	3-4	25-30 min.
Kuhani krumpir (slanac)	3-4	15-25 min.
Tjestenine, rezanci	5*	6-10Min.
Variva, juhe	3-4	15-60 min.
Povrće	3-4	10-20 min.
Povrće, dubokosmrznuto	3-4	10-20 min.
Kuhanje u ekspresnom loncu	3-4	-
Prženje		
Rolade	3-4	50-60 min.
Pečenka	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 Min

* kontinuirano kuhanje bez poklopca

** bez poklopca

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
Pečenje**		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odrezak, dubokosmrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani	6-7	8-12 min.
Steak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Riba i riblji filet naravni	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet panirani	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet, panirani i dubokosmrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Jela u tavi dubokosmrznuta	6-7	6-10 Min
Palačinke	5-6	kontinuirano

* kontinuirano kuhanje bez poklopca

** bez poklopca

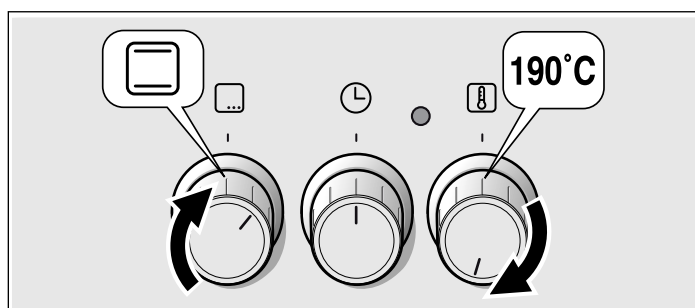
Podešavanje pećnice

Ovdje ćete saznati kako možete podesiti pećnicu.

Vrsta grijanja i temperatura

Primjer na slici: 190 °C, gornje i donje zagrijavanje .

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.
2. Biračem temperature podesite temperaturu ili stupanj roštilja.



Pećnica se zagrijava.

Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na položaj nula.

Promjena postavki

Uvijek možete promijeniti biračem funkciju pećnice i temperaturu ili funkciju roštilja.

Njega i čišćenje

Uz pažljivu brigu i čišćenje vaše kuhalište i vaša pećnica duže ostaju ljepše i funkcionalne. Ovdje ćemo vam objasniti na koji ćete način oboje 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.

Sredstva za čišćenje

Poštujte slijedeće obavijesti i napomene kako biste spriječili da se različite površine oštete krivim sredstvima za čišćenje.

Prilikom čišćenja kuhališta

- ne koristite nerazrijeđeno sredstvo za pranje posuda ili sredstvo za strojno pranje posuda,
- spužve za ribanje,
- agresivna sredstva za čišćenje poput sredstva za čišćenje pećnica ili sredstva za uklanjanje mrlja,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuda.

Prilikom čišćenje pećnice

- ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola,
- spužve za ribanje,
- visokotlačne ili parne čistače.
- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

Novu spužvu dobro isperite prije prvog korištenja.

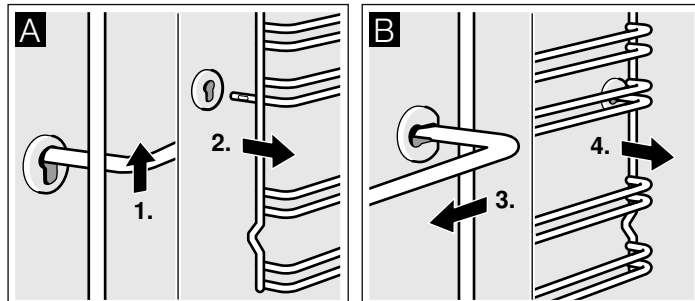
Područje	Sredstva za čišćenje
Aparat izvana	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stalaka ili strugač za staklo.
Nehrđajući čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanjčevina. Ispod ovakvih mrlja može nastati korozija. U servisu ili u specijaliziranoj prodavaonici možete pronaći specijalna sredstva za održavanje nehrđajućeg čelika, koja su primjerena za vruće površine. Sredstvo za održavanje nanosite krpom u tankom sloju.
Kuhalište	Održavanje: Sredstvo za zaštitu i održavanje za staklokeramiku Čišćenje: Sredstva za čišćenje koja su primjerena za staklokeramiku. Molimo, poštujujte navode proizvođača sredstva za čišćenje na ambalaži. ⚠ Strugač za staklo za veliku prljavštinu: Skinite zaštitu i čistite sa žiletom. Pozor, žilet je jako oštar. Opasnost od ozljeda. Nakon čišćenja ponovno stavite zaštitu. Oštećene žilete odmah zamijenite.
Okvir kuhališta	Vruća sapunica: Nikada ne čistite sa strugačem, limunom ili octom.
Stakla vrata	Sredstvo za čišćenje stakala: Čišćenje s mekom krpom. Ne koristite strugač za staklo.
Komora za pečenje	Vruća sapunica ili voda s octom: Čistite s mekom krpom.
Vodilice	Vruća sapunica: Omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom ili četkicom.
Termometar za pečenje (ovisno o tipu uređaja)	Vruća sapunica: Očistite spužvom ili četkicom. Ne perite u perilici posuđa.
Stakleni pokrov na žarulji pećnice	Vruća sapunica: Čistite s mekom krpom.
Brtva Ne skidajte!	Vruća sapunica: Čistite s mekom krpom. Ne ribajte.
Pribor	Vruća sapunica: Omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom ili četkicom.
Postolje s ladicom	Vruća sapunica: Čistite s mekom krpom.

Skidanje i vješanje postolja

Postolje možete izvaditi kako biste ga očistili. Pećnica se prvo mora ohladiti.

Vađenje postolja

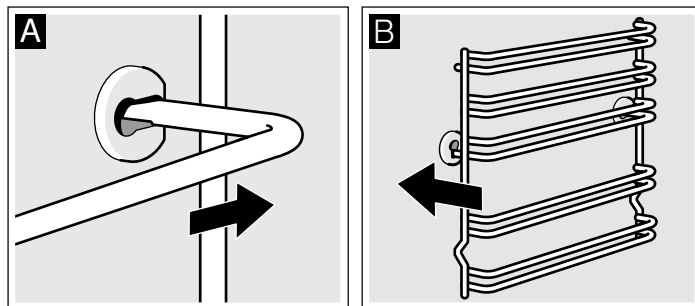
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



Postolje čistite sredstvom i spužvom za pranje. Kod tvrdokornih zaprljanja koristite četku.

Vješanje postolja

1. Postolje prvo umetnete u stražnju čahuru, pritisnite ga blago prema natrag (slika A)
2. te ga potom objesite u prednju čahuru (slika B).

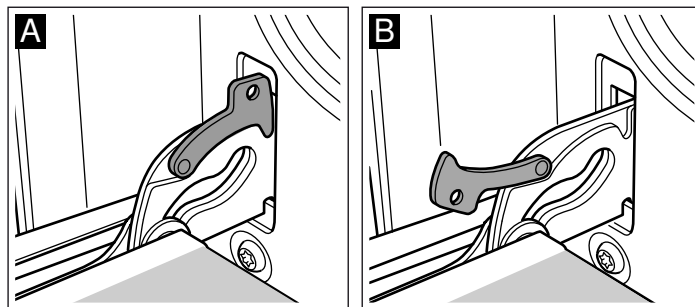


Postolja pristaju desno i lijevo. Pazite da su kao na slici B visina 1 i 2 dolje a visina 3, 4 i 5 gore.

Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

Šarke vrata pećnice imaju po jednu polugu za blokadu. Kada su poluge za blokadu zatvorene (slika A), vrata pećnice su zaštićena. Vrata pećnice se ne mogu skinuti. Kada je poluga za blokadu za vađenje vrata pećnice zatvorena (slika B), šarke su zaštićene. Ne mogu se zatvoriti.

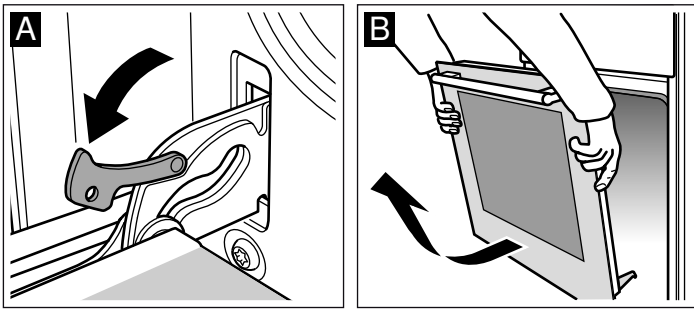


⚠ Opasnost od ozljeda!

Ako su šarke nezaštićene, zatvaraju se velikom snagom. Pazite na to da su poluge za blokadu uvijek u potpunosti zatvorene, odn. da su kod vješanja vrata pećnice u potpunosti otvorena.

Skidanje vrata

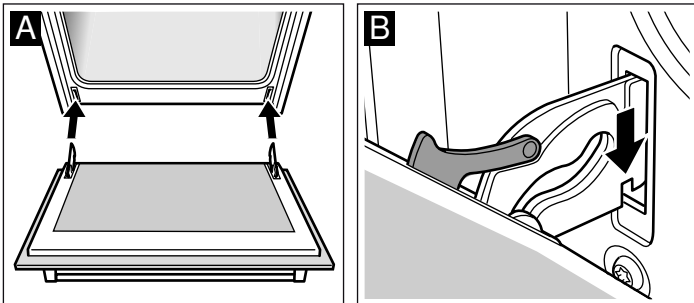
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватите ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



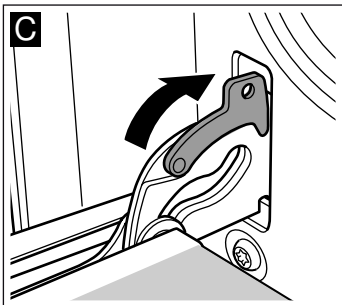
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

1. Kod vješanja vrata pećnice pazite na to da obje šarke ravno umetnete u otvor (slika A).
2. Urez na šarci mora sjesti na obje strane (slika B).



3. Objе poluge za blokadu ponovno zaklopite (slika C). Zatvorite vrata pećnice.



⚠ Opasnost od ozljeda!

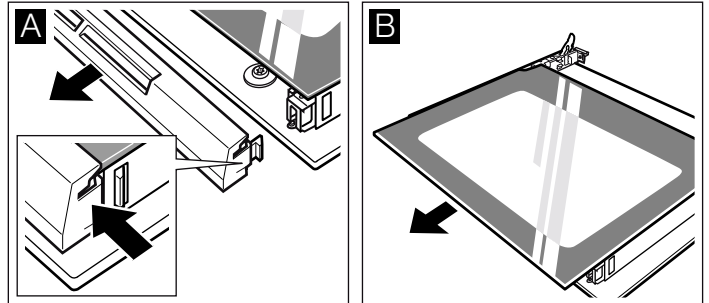
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

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

Demontaža

1. Skidanje vrata pećnice Za to vidi odlomak *skidanje vrata pećnice*. Vrata pećnice s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krp.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Pritom pritisnite prstima lijevo i desno. Vađenje pokrova (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



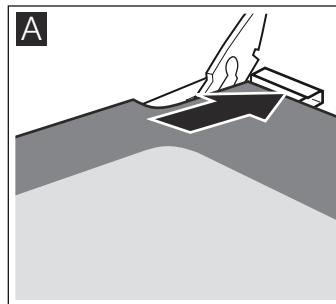
Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Ugradnja

1. Najvišu staklenu ploču držite za stranice i ukoso je umetnite prema natrag. Ploču valja umetnuti u otvore na donjoj strani. Glatka površina mora biti izvana, hrapava iznutra. (slika A).



2. Postavite pokrov gore na vratima pećnice i pritisnite ga. Pazite da se urezi na stranicama pravilno uglave.
3. Ponovno objesite vrata pećnice. Za to vidi odlomak *postavljanje vrata pećnice*.

Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.

Što napraviti u slučaju smetnje?

Ukoliko se pojavi smetnja, najčešće je riječ tek o sitnicama. Prije nego što kontaktirate servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda ćete sami uspjeti otkloniti smetnju.

Tabela smetnji

Ako jelo ne uspije dobro, molimo pogledajte u poglavlju *Testirali smo za vas u našem studiju za kuhanje*. Tamo ćete naći puno savjeta i naputaka o kuhanju.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/naputci
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu.
	Nestanak struje.	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Pećnica ne grije.	Ima prašine na kontaktnim dijelovima.	Ručice sklopki nekoliko puta okrenite tamo i natrag.

Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku.

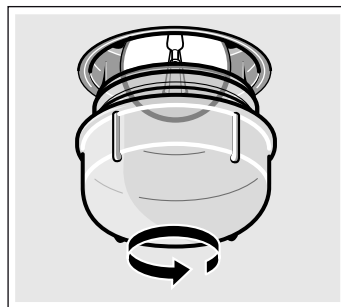
Izmjena žarulje pećnice na stropu

Ako je žarulja pećnice u kvaru, trebate je zamijeniti. Rezervne žarulje otporne na temperaturu od 40 Watta možete dobiti u servisnoj službi ili u specijaliziranoj trgovini. Koristite samo ove žarulje.

Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

1. Stavite krpu za posude u hladnu pećnicu, kako biste spriječili nastanak oštećenja.
2. Stakleni pokrov odvrnite okretanjem ulijevo.



3. Zamijenite žarulju jednakim tipom žarulje.
4. Ponovno zavrnite stakleni pokrov.
5. Izvucite krpu za posude i uključite osigurač.

Stakleni pokrov

Oštećeni stakleni pokrov treba zamijeniti. Odgovarajuće staklene pokrove možete nabaviti u servisnoj službi. Navedite E-broj i FD-broj vašeg uređaja.

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.

E-broj i FD-broj

Kada pozivate naš servis, molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i broj proizvodnje (FD-br.), kako bi vaš zahtjev stručno mogli obraditi. Označnu pločicu s brojevima ćete pronaći bočno na vratima pećnice. Kako u slučaju potrebe ne biste suviše dugo trebali tražiti, ovdje možete unijeti podatke vašeg uređaja te telefonski broj servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba

Molimo uzmite u obzir činjenicu da intervencija servisnog tehničara u slučaju otklanjanja kvara čak i unutar garancijskog roka nije besplatna.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

Ušteda energije u pećnici

- Pećnicu zagrijavajte samo ako je tako navedeno u tabelama upute za uporabu ili u receptu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane modele za pečenje. Jako dobro prihvaćaju toplinu.
- Tijekom pečenja, kuhanja ili pirjanja vrata pećnice otvarajte što je rjeđe moguće.
- Više kolača najbolje pecite jednog za drugim. Pećnica je još vruća. Na taj se način skraćuje vrijeme pečenja za drugi kolač. Možete umetnuti i 2 modela za kuglof jednog uz drugoga.
- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja, a jelo se može do kraja skuhati toplinom preostalom u pećnici.

Štednja energije na kuhalištu

- Koristite lonce i tave s debelim, ravnim dnom. Neravno dno povećava potrošnju energije.
- Promjer dna lonca ili tave treba odgovarati veličini kuhališta. Suviše mali lonci naročito doprinose gubicima energije na kuhalištu. Poštujte: Proizvođači posuđa najčešće navode gornji promjer lonca. Najčešće je veći od promjera dna lonca.
- Za manje količine koristite mali lonac. Za veliki, tek djelomično napunjeni lonac je potrebno puno energije.
- Lonce uvijek zatvarajte s odgovarajućim poklopcem. Kod kuhanja bez poklopca trošite četiri puta više energije.
- Kuhajte s malo vode. To štedi energiju. Pri kuhanju će povrće sačuvati vitamine i minerale.
- Pravovremeno prebacite na niži stupanj kuhanja.
- Iskoristite preostalu toplinu. Kod dužeg vremena kuhanja isključite kuhalište već 5-10 minuta prije kraja kuhanja.

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.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za kuhanje. Pokazat ćemo vam, koja vrsta grijanja i koje temperature su najprimjerenije za vaše jelo. Dobit ćete informacije o odgovarajućem priboru i o tome na kojoj visini ga trebate umetnuti u pećnicu. Dobit ćete savjete o posudu i o pripravi.

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje. Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima namirnice.
- Koristite isporučeni pribor. Dodatni pribor ćete dobiti kao poseban pribor u specijaliziranoj trgovini ili u servisnoj službi. Prije korištenja iz komore za pečenje izvadite pribor i posude koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posude iz komore za pečenje.

Kolači i peciva

Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

Kada koristite svijetle modele za pečenje iz tankih metala ili kada koristite staklene modele, vremena pečenja se produžuju a kolač se neće jednakomjerno zapeći.

Kod korištenja silikonskih modela ravnajte se prema informacijama i receptima proizvođača. Silikonski modeli su često manji od normalnih modela. Količine tijesta i recepti bi mogli odstupati od uobičajenih.

Tabele








U tabelama ćete pronaći optimalnu vrstu grijanja i pečenja za razne kolače i peciva. Temperatura i trajanje pečenja ovisi o količini i strukturi tijesta. Stoga su u tabelama navedeni rasponi od-od. Najprije pokušajte s nižom vrijednošću. Pečenje na nižim temperaturama daje ravnomjerniju zapečenost. Ukoliko će biti potrebno, slijedeći puta povećajte vrijednost.

Vremena pečenja se skraćuju za 5 do 10 minuta, ako ste prethodno zagrijali pećnicu.










Dodatne informacije ćete pronaći na *Savjetima za pečenje* koji se nalaze u nastavku tabela.








Kolači u modelima	Model	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Jednostavan, suhi kolač	Okrugli model za tortu s dnom koje se može izvaditi/Model za kuglof	3		160-180	50-60

* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u aparatu.

Kolači u modelima	Model	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Jednostavan, suhi kolač, fini	Okrugli model za tortu s dnom koje se može izvaditi/Model za kuglof	2		150-170	60-70
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za voćnu tortu	3		140-160	20-30
Voćna torta, jednostavno tijesto	Visoki model za tortu s dnom koje se može izvaditi	3		150-170	50-60
Biskvitna torta	Model za tortu	2		160-180	30-40
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za tortu	1		170-190	25-35
Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto*	Model za tortu	1		170-190	70-90
Aromatični kolač*	Model za tortu	1		180-200	50-60

* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u aparatu.




Kolači na plitici	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Prhko ili dizano tijesto sa suhim nadjevom	Plitica	2		170-190	20-30
Prhko ili dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Plitica	3		170-190	40-50
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Plitica	2		190-210	15-20
Pletenica s 500 g brašna	Plitica	2		160-180	30-40
Božićni kolač s 500 g brašna	Plitica	3		160-180	60-70
Božićni kolač s 1 kg brašna	Plitica	3		150-170	90-100
Savijača, slatka	Plitica	2		180-200	55-65
Burek (pita)	Plitica	2		180-200	40-50
Pizza	Plitica	2		220-240	25-35

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Keksi	Posuda za pečenje	3		150-170	10-20
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Posuda za pečenje	3		140-150	30-40
Kolačići s bademima	Posuda za pečenje	2		110-130	30-40
Puslice od snijega	Posuda za pečenje	3		80-100	100-190
Pecivo od paljenog tijesta	Posuda za pečenje	2		200-220	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Posuda za pečenje	3		190-210	20-30
Kolač od dizanog tijesta	Posuda za pečenje	3		180-200	20-30

Kruh i pecivo

Kada pečete kruh zagrijavajte pećnicu, ako nije ništa drugo navedeno.


Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

Kruh i pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Plitica	2		270	8
				200	35-45
Kruh s kiselim tijestom s 1,2 kg brašna	Plitica	2		270	8
				200	40-50
Pecivo, npr. raženo pecivo (nije potrebno prethodno zagrijavanje)	Plitica	4		200-220	20-30

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.

Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.

Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen:	Zabodite drveni štapić ca. 10 minuta prije kraja vremena pečenje koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se je slegnuo.	Slijedeći puta koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva . Poštujte vrijeme miješanja (miksanja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub modela za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.
Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Slijedeći puta odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Slijedeći puta koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite nadjev. Molimo pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Slijedeći puta stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Slijedeći puta koristite dublju univerzalnu tavu, ukoliko postoji.
Sitno pecivo iz dizanog tijesta se kod pečenja lijepi jedno na drugo.	Oko svakog komada peciva bi trebao biti razmak od cca. 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se pojedini komadi peciva lijepo dignu i oko zarumene.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkom polju ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizikalna pojava.

Meso, perad, riba

Posude

Možete koristiti sve posude otporno na visoke temperature. Za velika pečenja je primjerena i plitica.

Najprimjerenije je stakleno posuđe. Poklopac bi trebao odgovarati ovalnoj posudi za pečenje te je dobro zatvarati.

Ukoliko koristite emajliranu posudu za pečenje, dodajte nešto više tekućine.

Kod posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika, zapečenost do rumene boje nije tako jaka a meso može biti nešto slabije pečeno. Produžite vrijeme pečenja.

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odlažite na suhi podmetač. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo se može raspuknuti.

Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. ½ cm tekućine.

Mesu za pirjanje dodajte obilno tekućine. Dno posude bi trebalo biti prekriveno s 1-2cm tekućine.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i materijalu posuđa. Ako pripravljate mesu u emajliranim posudama za pečenje, tada je potrebno nešto više tekućine nego u staklenom posuđu.

Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika primjerene su tek u određenim situacijama. Meso se peče sporije i slabije će se zapeći. Pecite na višoj temperaturi i/ili duže vrijeme.

Napomene za pečenje na roštilju (gril)

Kod pečenja na roštilju komoru za pečenje zagrijavajte cca. 3 minute prije nego što ćete u nju staviti hranu.

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni.

Komadiće za pečenje na roštilju okrećite nakon 2/3 vremena pečenja.

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja.

Osim toga umetnite i pliticu na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu ne umećite kod pečenja na roštilju na visinu 4 ili 5. Zbog velike će se vrućine deformirati te može prilikom vađenja oštetiti komoru za pečenje.

Grijač roštilja se neprekidno isključuje i uključuje. To je normalno. Bez obzira na to koliko se to puta često desi, podešava se na podešeni stupanj roštilja (žara).




















Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti da stoji još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Na taj će se način sok od mesa bolje raspodijeliti.

Nakon pečenja rozbif umotajte u aluminijsku foliju i ostavite ga da odstoji u pećnici 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja nasjeckajte kožu ukriž i stavite pečenje u posudu najprije s kožom okrenutom prema dolje.

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Govedina						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi filet, roza	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, ružičasti	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Steakovi, roza boje 3 cm		Rešetka	5		3	15
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
bez kože (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
s kožicom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Janjeće meso						
Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
Mljeveno meso						
Mljeveno meso	ca. 500 g	otvoreno	1		170-190	70
Kobasice						
Kobasice		Rešetka	4		3	15

Perad

Podaci o težini u tabeli odnose se na nenapunjenu perad pripremljenu za pečenje.

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na taj će način izići mast.

Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite pliticu za pečenje na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Perad	Težina	Posuda	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Polovica pileta 1 do 4 komada	po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Pile u komadima	po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, cijelo 1 do 4 komada	po 1,0 g	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlada purica	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110





Riba

Komadiće ribe okrećite nakon $\frac{2}{3}$ vremena pečenja.

Cijelu ribu ne morate okretati. Cijelu ribu umetnite u pećnicu u položaju u kojem riba inače pliva s leđnom perajom okrenutom

prema gore. Narezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u utrobi ribe će je učiniti stabilnijom.

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno pliticu za pečenje na visinu 1. Na taj će se način na plitici sakupiti tekućina a pećnica će ostati čista.

Riba	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Riba, cijela	po 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribljí filet, 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

Savjeti za pečenje i žar





Za željenu težinu / masu pečenja u tabeli nije navedeno ništa.	Odaberite onu vrijednost koja je najbliža težini te produžite vrijeme pečenja.
Želite provjeriti, je li pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (možete ga nabaviti u specijaliziranoj trgovini) ili napravite "probu žlicom". Žlicom pritisnite na pečenje. Ako je pri dodiru čvrsto, znači da je gotovo. Ukoliko je mekano, to znači da mu je potrebno još nekoliko vremena.
Pečenje je suviše tamno a korica je na mjestima izgorena.	Provjerite visinu na kojoj pečete i temperaturu.
Pečenje dobro izgleda ali je umak zago-rio.	Slijedeći puta odaberite manju posudu za pečenje ili dodavajte više tekućine.
Pečenje dobro izgleda ali je umak suviše svijetao i vodenast.	Slijedeći puta odaberite veću posudu za pečenje ili dodavajte manje tekućine.
Kod zalijevanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizikalna pojava koja je normalna. Veliki dio vodene pare izlazi otvor za izlaz para. Para se može nataložiti na hladnijoj fronti s sklopkama ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat.

Nabujci, zapečena jela, toastovi

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno pliticu za pečenje na visinu 1. Pećnica ostaje čišća.

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

Stanje pečenja nabujka ovisi o veličini posuđa i visini nabujka. Informacije navedene u tabeli su samo informativne.





Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Nabujak					
Nabujak, slatki	Model za nabujke	2		180-200	40-50
Nabujak od tjestenine	Model za nabujke	2		210-230	30-40
Gratinirano (zapečeno) jelo					
Gratinirani (zapečeni) krumpir iz sirovih sastojaka, visina maks. 4 cm	Model za nabujke	2		160-180	60-80
Tost					
Tostovi zapečeni odozgo, 12 komada	Rešetka	4		3	5-8

Gotovi proizvodi

Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

Kada pribor oblažete papirom za pečenje, pazite da je papir za pečenje primjeren za ove temperature. Veličinu papira prilagodite jelu.

Rezultat pečenja znatno ovisi o namirnicama. Zapečenost do rumene boje i nejednakomjernosti se mogu pojaviti već kod sirovih namirnica.

Jelo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Savijača, duboko smrznuta	Posuda za pečenje	3		180-200	35-45
Prženi krumpirići (pommes frites)	Posuda za pečenje	3		190-210	25-30
Pizza	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Rešetka	2		190-210	15-20

Posebna jela

Kod niskih temperatura će vam kremasti jogurt ispasti jednako dobro kao i rahlo dizanje tijesto.

Najprije izvadite pribor, rešetku za vješanje ili teleskopske izvlačive dijelove iz pećnice.

Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 %mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).

3. Prelijte u šalice ili male twist-off čašice te prekrijte s prozirnom folijom.

4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.



5. Šalice ili čašice stavite na dno pećnice te ih pripremite kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite na uobičajeni način, stavite ga u keramičku vatrostalnu posudu te ga pokrijte.

2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.

3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se digne.

Jelo	Posude	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šalice ili twist-off čašice	stavite na dno pećnice 	zagrijte na 100 °C samo uključivanje žarulje pećnice	15 min. 8 sati.
Dizanje tijesta	Vatrostalno posude	stavite na dno pećnice 	zagrijte na 50 °C Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu	5-10 min. 20-30 min.

Otapanje

Prehrambene namirnice izvadite iz ambalaže i u prikladnoj ih posudi stavite na roštilj.


Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini prehrambenih namirnica.

Perad stavite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Zamrznuta hrana

npr. torte od vrhnja, torte s kremom od maslaca, torte s čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasica i meso, kruh, pecivo, kolači i drugo pecivo

Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C
Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

Sušenje voća





Koristite samo besprijeckorno voće i povrće te ga prije toga temeljito operite.

Voće i povrće ostavite da se dobro ocjedi te ga osušite.

Posuda za pečenje se umeće na visinu 4, a rešetka na visinu 2.

Posudu za pečenje i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

Voće i povrće	Visina	Način grijanja	Temperatura, °C	Trajanje, sati
600g koluta od jabuka	2+4		80	cca. 5
800g kriški krušaka	2+4		80	cca. 8
1,5 kg šljiva ili plavica	2+4		80	cca. 8-10
200 g kuhinjskog bilja, očišćenog	2+4		80	cca. 1½

Ukuhavanje

Za ukuhavanje čaše i gumeni prstenovi moraju biti čisti i u redu. Po mogućnosti koristite jednako velike čaše. Podaci u tablicama odnose se na okrugle čaše od jedne litre.

Oprez!

Ne upotrebljavajte veće ili više čaše. Poklopci bi se mogli raspuknuti.

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Navedeno vrijeme u tablicama je samo okvirna vrijednost. Na vrijeme mogu utjecati temperatura prostora, broj čaša, količina i toplina sadržaja u čaši. Prije preklapanja ili isključivanja provjerite da li se u čašama stvarno pjenu.

Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.
2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.
3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.
4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

Voće u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Jabuke, ribiz, jagode	isključivanje	cca. 25 minuta
Trešnje, marelice, breskve, ogrozdi	isključivanje	cca. 30 minuta
Voćna kaša od jabuke, kruške, šljive	isključivanje	cca. 35 minuta

Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do

Podešavanje

1. Umetnite univerzalnu tavu na visinu 2. Čaše stavite tako da se ne dodiruju.
2. Ulijte ½ litre vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu.
3. Zatvorite vrata pećnice.
4. Podesite donji grijač .
5. Postavite temperaturu na 170 do 180 °C.

Ukuhavanje

Voće

Nakon cca. 40 do 50 minuta pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Isključite pećnicu.

Nakon 25 do 35 minuta dogrijavanja izvadite čaše iz pećnice. Kod dužeg hlađenja mogle bi se stvoriti klice i pogodovati kiselosti ukuhanog voća.

70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

Povrće s hladnim sokom u jednolitarskim čašama	od pjenjenja	Dogrijavanje
Krastavci	-	cca. 35 minuta
Cikla	cca. 35 minuta	cca. 30 minuta
Kelj pupčar	cca. 45 minuta	cca. 30 minuta
Grah, kolerabica, crveni kupus	cca. 60 minuta	cca. 30 minuta
Grašak	cca. 70 minuta	cca. 30 minuta

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

Ne odlažite vruće čaše na hladnu ili vlažnu podlogu. Mogle bi se raspuknuti.

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripremljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića

(pommes frites), toasta, žemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulaskeksi).

Savjeti za pripremu jela s malim udjelom akrilamida


Općenito	<ul style="list-style-type: none">■ Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.■ Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim / donjim grijačem maks. 200 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.
Keksi	S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Priprema prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici	Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili

Probna jela

Ova tabela je izrađena za institute koje vrše kontrolu s ciljem da olakša provjeru i ispitivanje različitih uređaja.





Prema EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

Kolači u modelima iz bijelog lima:

Pecite s gornjim / donjim grijačem  na visini 1. Umjesto rešetke koristite posudu za pečenje te na to stavite model za tortu.



Pečenje

Kod pokrivenog kolača s jabukama, tamne kalupe za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo	Plitica	2		150-170	20-30
Sitni kolači, 20 komada	Plitica	3		160-180	20-30
Vodeni biskvit	Model za tortu na rešetci	2		160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 modela za tortu Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Pečenje na žaru

Kada namirnice stavite izravno na rešetku, istovremeno dodatno gurnite i pliticu na visinu 1. Na taj će se način na plitici sakupiti tekućina a pećnica će ostati čista.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Stupanj pečenja na žaru	Trajanje u minutama
Zapržiti tost Zagrijavanje 10 minuta	Rešetka	5		3	1-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada* ne zagrijavajte	Rešetka + posuda za pečenje	4		3	25-30

*Preokrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.

Съдържание

Важни указания за безопасност	24	Какво да правя при повреда?	35
Причини за повреди	26	Таблица с повредите.....	35
Преглед.....	26	Смяна на лампата на тавана на фурната.....	35
Повреди на готварската фурна.....	27	Стъклен капак.....	35
Щети в долния шкаф.....	27	Център за обслужване на клиенти	36
Поставяне и свързване	27	Е - номер и FD - номер	36
За инсталатора.....	27	Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	36
Поставяне на печката водоравно.....	27	Пестене на енергия във фурната	36
Вашата нова печка	28	Спестяване на енергия от готварския плот	36
Обща информация.....	28	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти... 36	
Зона за готвене	28	Изпробвано е в нашето готварско студио	37
Фурна.....	29	Сладкиши и сладки.....	37
Камерата	29	Съвети за печене.....	38
Допълнителни мерки за сигурност за вратата на фурната.....	29	Риба, птици, месо.....	39
Вашите допълнителни принадлежности	30	Съвети за печене на фурна и печене на грил.....	40
Вкарване на допълнителни принадлежности.....	30	Суфлета, огретени, препечени филии.....	41
Специални принадлежности.....	30	Готови продукти.....	41
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти	31	Специални ястия	41
Преди да използвате за първи път	31	Размразяване.....	41
Подгряване на фурната.....	31	Сушене.....	42
Почистване на принадлежностите	31	Консервиране	42
Настройка на готварския плот	32	Акриламид в хранителните продукти	43
Така се настройва.....	32	Тестови ястия	43
Голям двоен котлон.....	32	Печене.....	43
Таблица за готвене	32	Печене на грил	43
Регулиране на фурната	33		
Видове нагряване и температура.....	33		
Поддържане и почистване	33		
Препарат за миене	33		
Откачване и закачване на поставките.....	34		
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	34		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	35		

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

Важни указания за безопасност

Прочетете внимателно това ръководство. Само тогава можете да използвате вашия уред безопасно и правилно. Съхранявайте ръководството за експлоатация за по-късна употреба или за следващите собственици.

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 не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

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.

Децата 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.
- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става много горещ, запалимите материали могат лесно да се подпалят. Не съхранявайте или използвайте запалими предмети (напр. спрейове, почистващи препарати) под или в близост до фурната. Не съхранявайте запалими предмети в или върху фурната.
- Повърхностите на долния шкаф на фурната могат силно да се нагорещят. Съхранявайте в тях само принадлежности за фурната. В долния шкаф на печката не бива да бъдат поставяни никакви възпламеняващи се или запалими предмети.

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 пригответе ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- По време на работа повърхностите на уреда се нагорещават. Не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Уредът се нагрива по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

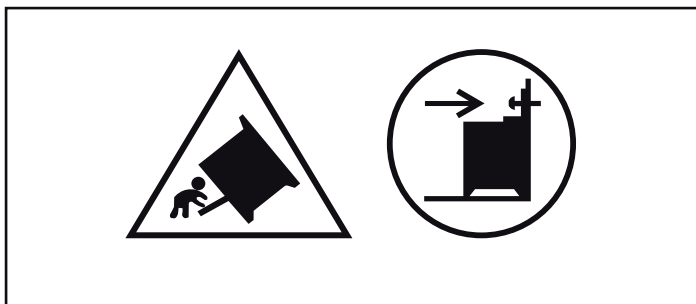
Опасност от попарване!

- 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.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.
- Ако уредът е поставен свободно върху поставка, той може да се изплъзне от нея. Уредът трябва да се закрепва здраво към поставката.

Опасност от преобръщане!



Предупреждение: За да предотвратите преобръщане на уреда, трябва да е монтирана защита от преобръщане. Моля, прочетете указанията за монтаж.

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.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Причини за повреди

Готварски плот

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагриването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.
- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
	Изтъркване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

Повреди на готварската фурна

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: Оставете 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.

Щети в долния шкаф

Внимание!

Не поставяйте горещи предмети в долния шкаф. Той може се повреди.

Поставяне и свързване

Електрическо свързване

Електрическото свързване трябва да се извърши от оправомощен специалист. Предписанията на компетентната електрическа компания трябва да се спазват.

Ако уредът се свърже погрешно, при възникване на повреда гаранцията отпада.

Внимание!

Ако мрежовият кабел се повреди, той трябва да се смени от производителя, от неговата клиентска служба или от друго квалифицирано лице.

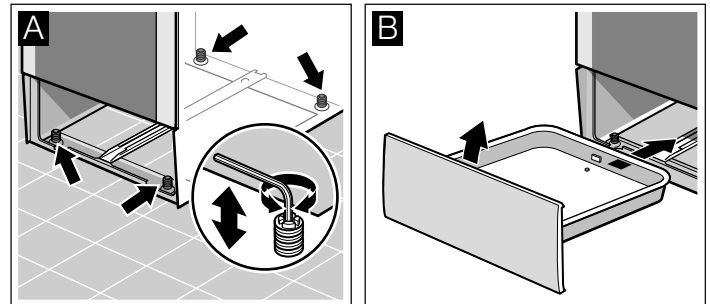
За инсталатора

- На мястото на инсталацията трябва да има разделително съоръжение за всички полюси с контактен отвор от минимум 3 мм. При свързване с щепсел това не е необходимо, ако щепселът е достъпен за потребителя.
- Електрическа безопасност: Печката е уред с клас на защита I и може да се използва само във връзка със свързване с предпазен проводник.
- За свързване на уреда трябва да се използва кабел от тип H 05 VV-F или подобен.

Поставяне на печката водоравно

Поставете печката директно на пода.

1. Изтеглете долното чекмедже и повдигнете нагоре. Отвътре на поставката отпред и отзад има регулируеми крачета.
2. При нужда завъртайте регулируемите крачета с гаечен ключ на високо или на ниско, докато печката не застане водоравно (фиг. А).
3. Вкарайте обратно долното чекмедже (фиг. В).



Закрепване за стена

За да не може да се преобърне печката, вие трябва да я закрепите с приложения винкел за стената. Моля, съблюдавайте указанията за монтажа при закрепване за стена.

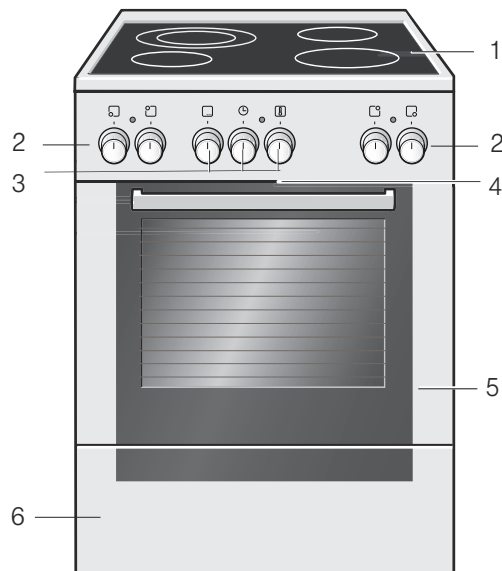
Вашата нова печка

Тук се запознавате с новата си печка. Ние Ви разясняваме панела за управление, готварския плот и отделните контролни

елементи. Получавате информация за пространството за приготвяне и за принадлежностите.

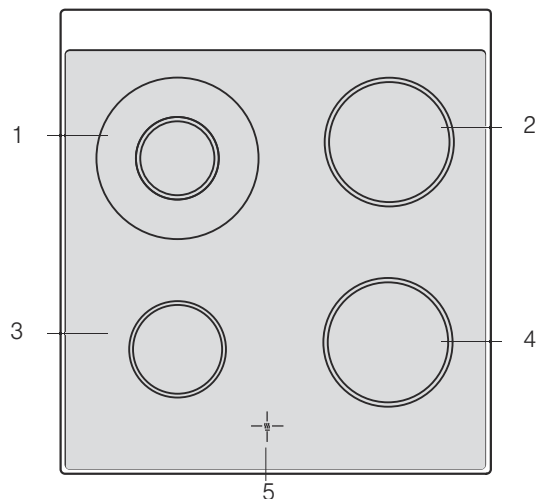
Обща информация

Изпълнението зависи от вида на съответния уред.



Зона за готвене

Тук ще намерите преглед на панела за управление. Изпълнението зависи от вида на съответния уред.



Разяснения

1	Готварски плот
2	Ключ за готварската зона
3	Превключвател на функции и температура Хроно метър със звуков сигнал
4	Охлаждане на уредите
5	Врата на фурната
6	Долно чекмедже

Разяснения

1	Двоен котлон 21 и 12 см
2	Котлон 18 см
3	Котлон 14,5 см
4	Котлон 18 см
5	Индикатор за остатъчна топлина

Превключватели на котлони

С четирите ключа за котлони можете да настройвате мощността на нагряване на отделните котлони.

Положение	Значение
0	Нулево положение Котлонът е изключен.
1-9	Степени за готвене 1 = най-ниска мощност 9 = най-висока мощност
⊙	Присъединяване Присъединяване на големия двоен котлон

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той показва кои котлони са още горещи. Дори и когато готварският плот е изключен, индикаторът свети докато котлонът не се охлади достатъчно.









Можете да използвате остатъчната топлина за пестене на енергия и например да затопляте малко ястие.

Фурна

Функционален превключвател

С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагриване.

Функционалния превключвател може да се върти наляво и надясно.




Позиции	Функция
 Изключено	Фурната е изключена.
 Горно и долно нагриване	Сладкиши, суфлета и нетлъсти печива, напр. телешко месо или дивеч, на едно ниво. Топлината се разпределя равномерно отгоре и отдолу.
 Горещ въздух*	Сухи сладки, хляодолистно тесто и говечета с месо.
 Загриване от долу	За допичане или запичане на ястието. Топлината идва отдолу.
 Конвективно печене на грил	За печене на месо, цели птици и риби. Нагревателят на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястието.
 Едностранно изпичане, малка повърхност	Можете да печете стекове, наденички, риба и филии в малки количества. Нагрива се само средната част на нагревателя на грила.
 Едностранно изпичане, голяма повърхност	Можете да печете повече стекове, наденички, риба и филии. Нагрива се цялата площ под нагревателя на грила.
 Размразяване	Пример : месо, птици, хляб и торти. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястието.

* Вид нагриване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.

Когато е избран желания вид нагриване, светва лампата на фурната.

Превключвател на температурата




Чрез превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грила.

Позиции	Функция
 Изключено	Фурната не нагрива.
50-270	Температурен диапазон
1, 2, 3	Степени на грила
	Степени на грила, малка и голяма повърхност   .
	Степен 1 = слаба
	Степен 2 = средна
	Степен 3 = силна

Когато фурната нагрива, свети лампичката над превключвателя за температурата. Ако нагриването прекъсне, символът угасва. При някои настройки символът не свети.

Хронометър със звуков сигнал


На хронометъра можете да зададете до 60 минути. Хронометърът работи независимо от фурната. Той може да се използва като кухненски хронометър.

Позиция	Функция
 Зануляване	Изключване
 Край на зададеното време	Сигнал след изтичане на зададеното време.
 - 60	Показание за минута
	Показание за времето, в минути.

Така се настройва

Настройте хронометъра на желаното време.

Времето е изтекло

Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Ключът се завърта сам в положение „Изкл.“ .

Камерата

В камерата се намира лампичката за фурната. Вентилатор за студен въздух предпазва фурната от прегряване.

Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети.

Вентилатор за студен въздух

Вентилаторът за студен въздух се включва и изключва при нужда. Топлият въздух преминава през вратата.

За да се охлади след работа по-бързо камерата, вентилаторът за студен въздух продължава да работи за определено време.

Внимание!

Не покривайте отворите за проветрение. В противен случай фурната ще се прегрее.

Допълнителни мерки за сигурност за вратата на фурната

При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагрее силно.

Ако имате малки деца, бъдете особено внимателни при работа с фурната.

За тази цел отвън има предпазно устройство (предпазна решетка), което предотвратява директен допир до вратата на фурната. Можете да си набавите това допълнително оборудване (469088) от центъра за обслужване на клиенти.

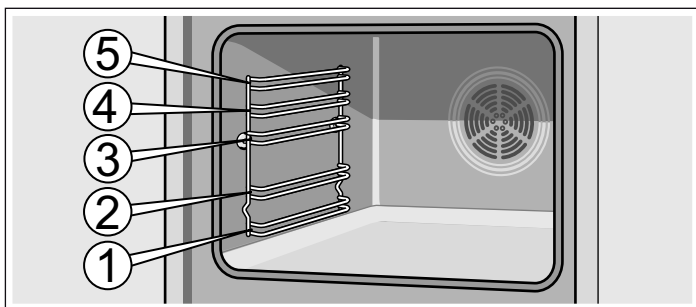
Вашите допълнителни принадлежности

Вашите доставени допълнителни принадлежности са подходящи за много ястия. Внимавайте допълнителните принадлежности винаги да са правилно вкарани в камерата.

За да станат по-добре някои ястия или за да е по-удобна работата с вашата фурна, на разположение е избор от специални принадлежности.

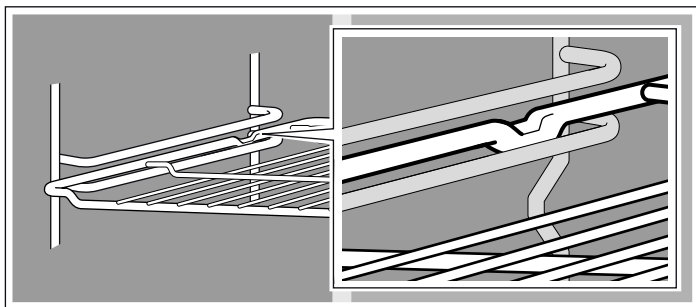
Вкарване на допълнителни принадлежности

Можете да вкарвате допълнителните принадлежности на 5 различни височини в камерата. Вкарвайте винаги докрай, за да не се докосват допълнителните принадлежности до стъклото на вратата.



Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят наполовина докато се фиксират. Така ястията могат лесно да се вземат.

При вкарването в камерата внимавайте изпъкналостта на допълнителните принадлежности да е отзад. Само така те се фиксират.



Указание: Когато допълнителните принадлежности се нагряят, те могат да се деформират. Когато се охладят отново, деформирането изчезва. Това няма влияние върху функцията.

Специални принадлежности	HEZ номер	Функция
Тава за пица	HEZ317000	Много подходяща за пица, дълбоко замразени ястия и кръгли торти. Можете да използвате тавата за пица вместо универсалната тава. Вкарайте тавата над скарата и се придържайте към данните в таблиците.
Поставяща се скара	HEZ324000	За печене. Винаги поставяйте скарата за грил върху универсалната тава. Така оттичащата се мазнина и сокът от месото ще бъдат събрани в нея.
Тава за грил	HEZ325000	Използва се при печенето на грил вместо скара за грил или като защита от пръски, за да се предпази фурната от по-силно замърсяване. Използвайте тавата за грил само с универсалната тава. Продукти за печене на грил върху тава за грил: Могат да се използват само нива 1, 2 и 3. Тава за грил като защита от пръски: Универсалната тава се вкарва заедно с тавата за грил под скарата.
Каменна плоча за печене	HEZ327000	Каменната плоча за печене е изключително подходяща за приготвяне на домашен хляб, хлебчета и пица, които трябва да се изпекат с хрупкава коричка отдолу. Каменната плоча трябва винаги да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.


Дръжте тавата за печене с две ръце от страни и я плъзгайте успоредно в поставката. При плъзгането на тавата избягвайте движения на надясно или наляво. В противен случай тавата ще се плъзга много трудно. Емайлираните повърхности могат да бъдат повредени.

Можете да закупите принадлежности от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Моля, представете „HEZ“-номера.



Скара

За кухненски съдове, различни видове сладкиши, полуфабрикати и меса за печене, дълбоко замразени ястия.

Пъхнете скарата с отворената страна към вратата на фурната и с извивката надолу .



Емайлирана тава

За сладкиши и курабии.

Пъхнете тавата за печене със скосяването към вратата на фурната.



Универсална тава

За сочни сладкиши, печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете на грил директно върху скарата.

Пъхнете универсалната тава със скосяването към вратата на фурната.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. В нашите брошури или в Интернет ще намерите различни подходящи продукти за вашата фурна. Наличността на специалните принадлежности и възможността за поръчка през Интернет се различават в различните страни. Информация за това ще откриете в документите за продажба.

Не всички специални принадлежности са подходящи за всеки един уред. При покупката винаги посочвайте пълното име (Е-Нг.) на своя уред.

Специални принадлежности	HEZ номер	Функция
Емайлирана тава за печене	HEZ331003	За сладкиши и курабии. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Емайлирана тава за печене с незалепващо покритие	HEZ331011	Сладкишите и курабиите могат да се разпределят добре върху тавата за печене. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава	HEZ332003	За сочни сладкиши, печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и за улавяне на мазнината или месния сок под скарата. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава с незалепващо покритие	HEZ332011	Сочни сладкиши, печива, дълбоко замразени продукти и големи късове месо се разпределят лесно върху универсалната тава. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	С капака професионалната тава става професионална тенджера.
Професионална тава с поставяща се скара	HEZ333003	Много подходяща за приготвяне на големи количества.
Скара	HEZ334000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Телескопичен пълнен водач		
Пълнен водач на 2 нива	HEZ338200	С изваждащите шини на нива 2 и 3 можете да извадите напълно допълнителните принадлежности, без те да се преобърнат.
Дълбок стъклен съд с капак	HEZ915001	Дълбокият стъклен съд с капак е подходящ за задушени ястия и суфлета. Много подходящ за печене по програми и автоматично печене.

Асортимент на центъра за обслужване на клиенти

За домакинските уреди можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по

интернет от e-Shop за отделни страни подходящите препарати за поддръжка и почистване или специални принадлежности. За целта посочете съответния артикулен номер.

Кърпи за почистване на иноксови повърхности	Артикулен № 311134	Намалява натрупването на мърсотия. Чрез импрегниране със специално масло се полага оптимална грижа за повърхностите на иноксовите уреди.
Гел за почистване на грила на фурна	Артикулен № 463582	За почистване на камерата на фурната. Гелът е без миризма.
Парче от микрофазер с клетъчна структура	Артикулен № 460770	Особено подходящо за чувствителни повърхности, като напр. стъкло, стъклокерамика, инокс или алуминий. Микрофазерното парче отстранява с едно преминаване воднисти и съдържачи мазнини замърсители.
Блокировка на вратата	Артикулен № 612594	За да не могат децата да отворят вратата на фурната. Защитата се завива по различен начин в зависимост от вратата на уреда. Обърнете внимание в приложението дали е приложена блокировката на вратата.

Преди да използвате за първи път

Тук ще научите какво трябва да направите преди да пригответе ястия за пръв път с вашата фурна. Преди това прочетете глава *Инструкции за безопасност*.

Подгриване на фурната

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена фурна. Идеално за тази цел е един час при загряване отгоре/отдолу с 240 °C. Погрижете се в камерата да няма остатъци от опаковка.

1. С функционалния превключвал настройте загряване отгоре/отдолу .

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

След един час изключете фурната. За тази цел завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

Настройка на готварския плот

В тази глава ще научите как да настройвате котлоните. В таблицата ще намерите степените на котлоните и времената за печене за различни ястия.

Така се настройва

С ключовете за котлоните можете да настройвате мощността на нагриване на отделните котлони.

Положение 0 = изкл

Положение 1 = най-ниска мощност

Положение 9 = най-висока мощност.

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Голям двоен котлон

При този котлон можете да промените големината.

Присъединяване на голямата повърхност

Завъртете превключвателя на котлони до положение 9 - там ще усетите леко съпротивление - и след това до символа

☉ = голям двоен котлон

След това завъртете обратно на желаната степен за готвене.

Връщане на малката повърхност

Завъртете превключвателя на котлони на 0 и настройте наново.

Върху малкия двоен котлон можете особено добре да затопляте малки количества храна.

Внимание!

Никога не завъртайте през символа ☉ на 0.

Таблица за готвене

В следната таблица ще намерите някои примери.

Времената за приготвяне и степените за готвене зависят от вида, теглото и качеството на ястията. По тази причина са възможни отклонения.

При затопляне на гъсти ястия разбърквайте редовно.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

	Степен за готвене след заваране	Времетраене за готвене след заваране в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра, желатин	1	-
Масло	1-2	-
Загриване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1-2	-
Варене на слаб огън, варене на тих огън		
Кнедли, фрикадели	4*	20-30 мин.
Риба	3*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1	3-6 мин.
Варене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	3	15-30 мин.
Небелени картофи	3-4	25-30 мин.
Солени картофи	3-4	15-25 мин.
Тестени изделия, фиде	5*	6-10 мин.
Яхния, супи	3-4	15-60 мин.
Зеленчуци	3-4	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3-4	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	3-4	-
Задушаване		
Рулади	3-4	50-60 мин.
Печено задушено	3-4	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин
Пържене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебела)	7-8	8-12 мин.
Риба и рибно филе натюр	4-5	8-20 мин.
Риба и рибно филе панирани	4-5	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Ястия в тиган дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	5-6	постоянно


* Готвене след заваране без капак

** Без капак

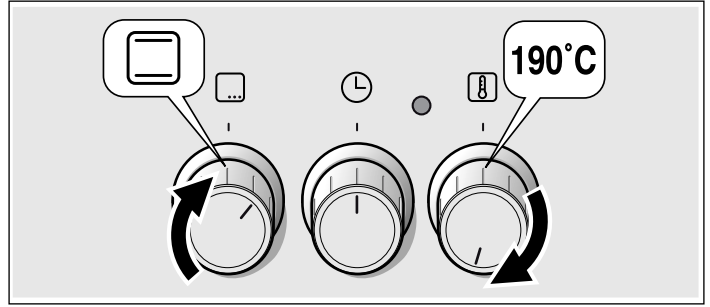
Регулиране на фурната

Тук ще научите как да регулирате фурната.

Видове нагряване и температура

На примера в изображението: 190 °C, горно/долно нагряване .

1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагряване.
2. С температурния превключвател се регулира температурата или степента на грила.



Фурната се загрева.

Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

Промяна на настройките

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

Поддържане и почистване

При старателна поддръжка и почистване готварският Ви плот и фурната Ви се запазват дълго красиви и функционални. Тук ще Ви обясним как да се грижите за тях и как да ги 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 емайлт 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 емайлени. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Препарат за миене

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

При почистване на готварската зона не използвайте

- неразреден миеш препарат или миеш препарат за съдомиялни машини,
- абразивни гъби,
- агресивни миеш препарати, като препарат за почистване на фурна или препарат за почистване на петна,
- уреди за почистване под налягане или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

При почистване на фурната не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- миеш препарати с високо съдържание на алкохол,
- абразивни гъби,
- уреди за почистване под налягане или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

Зона	Почистващ препарат
Почистване на печката отвън	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почистете с гъба и след това изсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргало за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почистете с гъба и след това изсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува ръжда. От центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини можете да получите специални защитни препарати за неръждаема стомана, които са пригодени за топли повърхности. Нанасяйте защитния препарат с мека кърпа на тънък слой.
Готварски плот	Поддръжка: Предпазен и защитен препарат за стъклокерамика Почистване: Почистващи препарати, които са пригодени за стъклокерамика. Спазвайте указанията за почистване върху опаковката. ⚠ Стъргало за стъкло за силно замърсяване: Свалете обезопасяването и почиствайте само с острието. Внимание, острието е много остро. Опасност от нараняване. След почистването отново обезопасете. Веднага сменяйте повредените остриета.
Рамка на готварския плот	Топъл разтвор на почистващ препарат: Никога не почиствайте със стъргало за стъкло, лимон или оцет.
Стъкла на вратата	Почистващ препарат за стъкла: Почиствайте с мека кърпа. Не използвайте стъргало за стъкло.
Камера	Горещ разтвор на почистващ препарат или вода с оцет: Почиствайте с кърпа за бърсане.

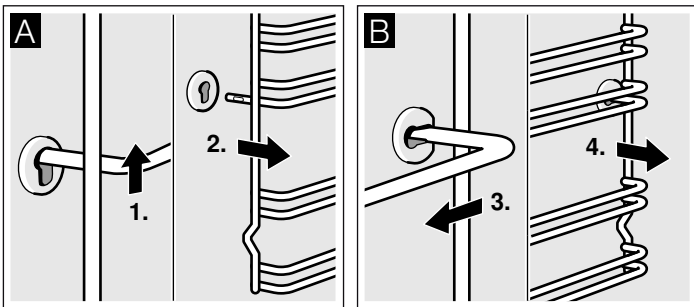
Зона	Почистващ препарат
Поставки	Горещ разтвор на почистващ препарат: Накиснете и почистете с кърпа за бърсане или четка.
Термометър за месо (според типа на уреда)	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почиствайте с кърпа за бърсане или четка. Не почиствайте в съдомиялна машина.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почиствайте с кърпа за бърсане.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почиствайте с кърпа за бърсане. Не търкайте.
Допълнителни при надлежности	Горещ разтвор на почистващ препарат: Накиснете и почистете с кърпа за бърсане или четка.
Долно чекмедже	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почиствайте с кърпа за бърсане.

Откачване и закачване на поставките

При почистване можете да извадите поставките. Фурната трябва да бъде охладена.

Откачване на поставките

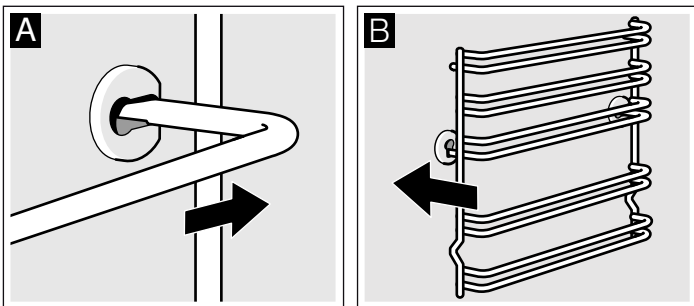
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. В).



Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

1. Вкарайте поставката първо в задното гнездо, натиснете малко назад (фиг. А)
2. и след това закачете в предното гнездо (фиг. В).



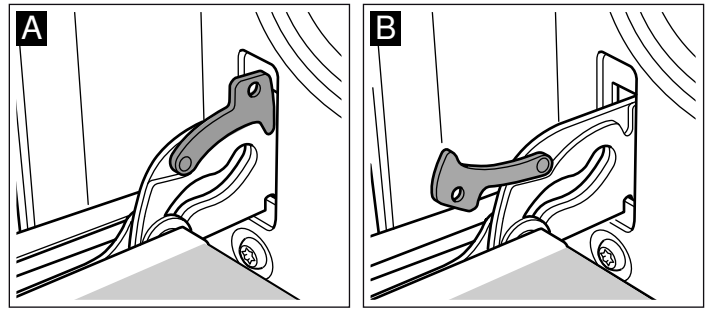
Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Внимавайте както е на фиг. В височина 1 и 2 да са отдолу, а височина 3, 4 и 5 да са отгоре.

Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демонтиране на стъклата на вратата можете да откачите вратата.

Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени (фиг. А), вратата на

фурната е блокирана. Тя не може да бъде откачена. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата (фиг. Б), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

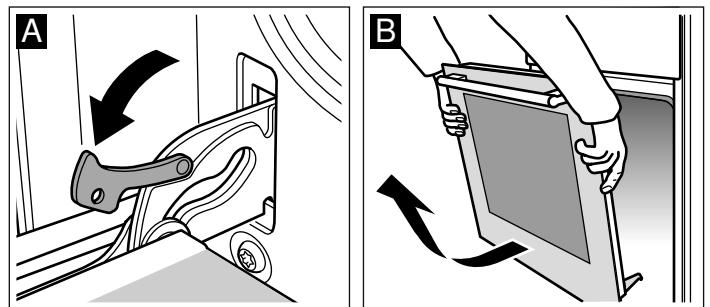


⚠ Опасност от нараняване!

Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата да бъдат напълно отворени.

Откачване на вратата

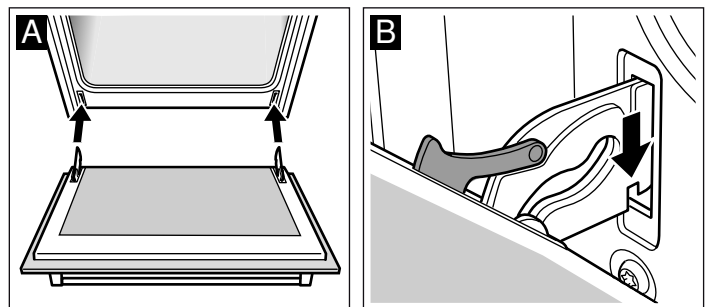
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



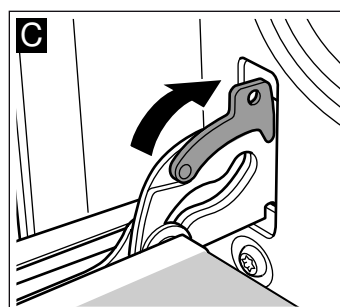
Закачване на вратата

Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

1. При закачване на вратата на фурната внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите направо (фиг. А).
2. Жлебовете на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни (фиг. Б).



3. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. В). Затворете вратата на фурната.



⚠ Опасност от нараняване!

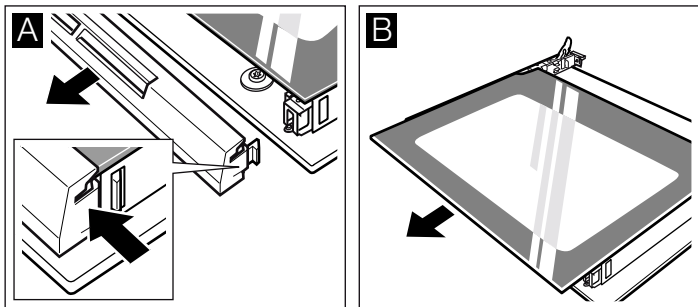
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

Демонтаж

1. Откачете вратата на фурната. За целта вижте раздела *Откачане вратата на фурната*. Поставете вратата на фурната надолу с дръжката върху кърпа.
2. Свалете капака отгоре на вратата на фурната. За тази цел стиснете с пръсти вляво и вдясно. Изтеглете капака (фиг. А).
3. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло (фиг. В).



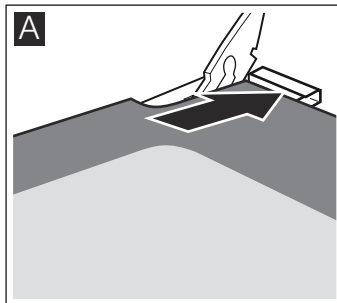
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Опасност от нараняване!

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

Монтаж

1. Задръжте най-горното стъкло от двете страни и го вкарайте косо назад. Стъклото трябва да се вкара в отворите на долната страна. Гладката повърхност трябва да е отвън, а набраздената отвътре. (фиг. А).



2. Поставете капака отгоре на вратата на фурната и притиснете. Внимавайте прорезите от двете страни да се фиксират правилно.
3. Закачете отново вратата на фурната. За целта вижте раздела *Закачане вратата на фурната*.

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да правя при повреда?

Ако възникне повреда, често става дума за дреболии. Преди да се обадите на центъра за обслужване, вижте следната таблица. Може би бихте могли да се справите сами.

Таблица с повредите

Когато ястието не е оптимално изпечено, моля, погледнете глава *Проверено за Вас в нашето готварско студио*. Там ще намерите много съвети и указания за готвенето.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване на нередност/указание
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Погледнете в блока за стопяемите предпазители, за да установите дали предпазителите са в изправност.
	Спиране на тока.	Проверете дали кухненската лампа респ. другите кухненски уреди функционират.
Фурната не нагрива.	Има прах по контактите.	Завъртете многократно наляво и надясно дръжките на превключвателите.

⚠ Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от отдела за обслужване може да извършва ремонти.

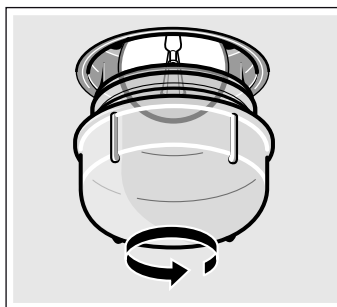
Смяна на лампата на тавана на фурната

Когато лампата на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки от 40 вата от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки.

⚠ Опасност от токов удар!

Изключете предпазителя от таблото.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.
2. Развийте стъкления капак чрез завъртане наляво.



3. Сменете крушката с друга от същия тип.
4. Завийте отново стъкления капак.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

Стъклен капак

Повреден стъклен капак трябва да бъде сменен. Подходящият стъклен капак ще получите от центъра за обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

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.

Е - номер и FD - номер

При обаждането, моля, посочвайте продуктовия номер (Е-ном.) и производствения номер (FD-ном.), за да можем да ви обслужим качествено. Идентификационната табелка с номерата ще намерите отстрани на вратата на фурната. За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да въведете тук данните за вашия уред и телефонния номер на центъра за обслужване на клиенти.

Е-ном.

FD-ном.

Център за обслужване на клиенти

Имайте предвид, че посещението на сервизния техник в случай на неправилно обслужване няма да е безплатно и през гаранционния период.

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

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

Тук получавате съвети как можете да спестите енергия при печене във фурната и при готвене на панела с котлоните и как е правилно да изхвърлите уреда.

Пестене на енергия във фурната

- Подгръвайте фурната само тогава, когато е указано в рецептата или в таблиците на ръководството за експлоатация.
- Използвайте тъмни, лакирани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат особено добре топлината.
- Отваряйте възможно най-рядко вратата на фурната при затопляне, печене или пържене.
- Няколко сладкиша най-добре ще опечете един след друг. Фурната е още топла. По този начин се намалява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да вкарате 2 форми една до друга.
- При по-дълго време за печене можете да изключите фурната 10 минути преди края на времето за печене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Спестяване на енергия от готварския плот

- Използвайте тенджери и тигани с дълбоко, равно дъно. Неравното дъно повишава разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата или на тигана трябва да е с размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: Често производителите на съдове указват само горния диаметър. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- За малки количества храна използвайте по-малки съдове. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак е нужна много повече енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Използвайте остатъчната топлина. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

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.

Изпробвано е в нашето готварско студио

Тук ще намерите избор от ястия и оптималните настройки за приготвянето им. Ще Ви обясним кой начин на нагряване и коя температура са най-подходящи за Вашето ястие. Получавате информация за подходящите принадлежности и на кое ниво трябва да бъдат поставени. Получавате съвети за съдовете и за приготвянето.

Указание

- Стойностите в таблицата са в сила за поставяне в студена и празна камера.
Подгръвайте предварително само тогава, когато е указано в таблиците. Покрийте допълнителните принадлежности с хартия за печене едва след предварителното подгръване.
- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и от състоянието на хранителните продукти.
- Използвайте принадлежностите от окомплектовката на уреда. Допълнителните принадлежности можете да си набавите като специални принадлежности в специализираните магазини или от центъра за обслужване на клиенти.
Преди употреба изваждайте допълнителните принадлежности и кухненските съдове, които няма да са ви нужни, от камерата.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

Сладкиши и сладки

Форми за печене

Най-добре пригодени са тъмните форми за печене от метал.

При светлите форми за печене от тънъкостенен метал или при стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно.









Ако искате да използвате форми от силикон, ориентирайте се според данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-малки от нормалните форми. Количествата тесто и данните от рецептата могат да се различават.

Таблицы

В таблиците ще намерите оптималния вид на нагряване за различните сладкиши и сладки. Температурата и времето на печене са зависими от количеството и консистенцията на тестото. Ето защо в таблиците са посочени диапазони. Опитайте първо с по-ниската стойност. По-ниската температура дава по-равномерно изпичане. Когато е нужно настройвате следващия път на по-висока.

Времената на печене се намаляват с 5 до 10 минути, ако използвате предварително загреване.

Допълнителна информация ще откриете в *Съвети за печене* във връзка с таблиците.

Сладкиши във форма	Форма	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Обикновен, сух сладкиш	Форма с подвижен пръстен с дупка в средата/ форма за кралски сладкиш	3		160-180	50-60
Обикновен, сух сладкиш, фин	Форма с подвижен пръстен с дупка в средата/ форма за кралски сладкиш	2		150-170	60-70
Блат за торта от бъркано тесто	Форма за плодов блат	3		140-160	20-30
Плодова торта, обикновено тесто	Висока форма с подвижен пръстен с дупка в средата	3		150-170	50-60
Бисквитена торта	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Блат за торта от бъркано тесто	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	25-35
Плодова или сметанова торта, тесто за блатове	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	70-90
Сладкиши с подправки*	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		180-200	50-60

* Да се остави сладкиша да изстине около 20 мин. във фурната.

Сладкиш на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка	Тава за печене	2		170-190	20-30
Бъркано тесто или тесто с мая със сочна плънка, плод	Тава за печене	3		170-190	40-50
Бисквитено руло (предварително загреване)	Тава за печене	2		190-210	15-20
Козунак с 500 г брашно	Тава за печене	2		160-180	30-40
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	3		160-180	60-70
Щолен с 1 кг брашно	Тава за печене	3		150-170	90-100
Щрудел, сладък	Тава за печене	2		180-200	55-65
Бюрек	Тава за печене	2		180-200	40-50
Пица	Тава за печене	2		220-240	25-35

Дребни печива	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Сладки	Тава за печене	3		150-170	10-20
Шприцовани печива (с предварително подгриване)	Тава за печене	3		140-150	30-40
Бадемски сладки	Тава за печене	2		110-130	30-40
Целувки	Тава за печене	3		80-100	100-190
Печива от варено тесто	Тава за печене	2		200-220	30-40
Печива от хлядолистено тесто	Тава за печене	3		190-210	20-30
Сладкиши с мая	Тава за печене	3		180-200	20-30

Хляб и хлебчета

При печенето на хляб предварително загрейте фурната, ако не е посочено нищо друго.

Никога не наливайте вода в горещата фурна.

Хляб и хлебчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Времетраене в минути
Хляб с мая с 1,2 кг брашно	Тава за печене	2		270	8
				200	35-45
Квасен хляб с 1,2 кг брашно	Тава за печене	2		270	8
				200	40-50
Хлебчета, напр. ржени хлебчета (не загревайте предварително)	Тава за печене	4		200-220	20-30

Съвети за печене

Когато печете по рецепта.	Ориентирайте се по данните в таблицата за печене за подобно печиво.
Определете ги по такъв начин, че кексът да е добре изпечен.	Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Когато по клечката вече не полепва тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът се разпада.	Следващия път използвайте по-малко течност или настройте температурата на фурната с 10 градуса по-ниска. Спазвайте указанията в рецептата за времена за бъркане.
Сладкишът е висок в средата, а по края по-нисък.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След печенето внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът отгоре става твърде тъмен.	Вкарайте го по-надълбоко, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух.	Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. После залейте с плодовия сок или с алкохола отгоре. Следващия път изберете температурата с 10 градуса по-висока и намалете времето на печене.
Хлябът или сладкишът (на пр. сладкиш със сирене) изглеждат добре, но отвътре са клисави (мазни, пресечени с водни ивици).	Следващия път използвайте по-малко течности и печете при по-ниска температура малко по-дълго. При сладкиши със сочна плънка първо изпечете долната част. Поръсете с бадеми или хлябни трошици и след това поставете плънката. Съблюдавайте рецептите и времената на печене.
Печивото е неравномерно изпечено.	Изберете температурата малко по-ниска, тогава печивото ще стане по-равномерно. Печете чувствителното печиво със загревање отгоре/отдолу на една равнина. И намиращата се отстрана хартия за печене може да повлияе на циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене точно по размерите на тавата.
Пловият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Пловият сок прелива.	Следващият път използвайте по-дълбоката универсална тава, ако има.
Малките сладки от тесто с мая при печене залепват една за друга.	Около всяка сладка трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място сладките да могат да бухнат добре и да се изпекат отвсякъде.
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.

Риба, птици, месо

Кухненски съдове

Можете да използвате всички топлоустойчиви съдове. За голямо по размери печено е подходяща тавата за печене.

Най-подходящи са стъклените съдове. Капакът трябва да пасва на дълбокия съд и добре да се затваря.

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

При дълбоки съдове от инокс храната не се запича особено и месото може да не е съвсем готово. Удължете времето за приготвяне.

Данни в таблиците:

Съдове без капак = открити

Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка. Когато подложката е влажна или студена, стъклото може да се спуква.

Печене

Добавете малко течност към нетлъстото месо. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1/2 см.

За задушено долейте обилно течност. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1 - 2 см.

Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда. Когато приготвяте месо в емайлиран дълбок съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.

Дълбоки иноксови съдове с капак са с ограничена пригодност. Месото ври по-бавно и се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Указания за печене на грил

При печене на грил нагрейте за около 3 минути преди да поставите ястието в камерата.

Печете винаги при затворена фурна.

Взимайте възможно еднакви по дебелина парчета месо. Така те се препичат равномерно и остават сочни.

След изтичане на 2/3 от времето за печене обръщайте парчетата месо.

Посолете стечковите едва след печенето на грил.

Поставете продуктите за печене на грил направо върху скарата. Отделно парче за печене на грил се изпича най-добре, когато е поставено в средната зона на скарата.

Допълнително поставете тавата за печене на ниво 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Не пъхайте тавата за печене или универсалния тиган при печене на грил на ниво 4 или 5. Поради силната топлина тя се деформира и при изваждането може да повреди камерата.

Нагриващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва. Това е нормално. Колко често става това, се определя от избраната степен на грила.



















Месо

Обърнете късовете месо по средата на времето за готвене.

Когато печеното е готово, то би трябвало да постои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така сокът от месото ще може да се разпредели по-добре.

След печене увийте ростбифа в алуминиево фолио и го оставете да престои 10 минути във фурната.

Нарежете на кръст кожата на свинското печено и първоначално го сложете с кожата надолу в съда.

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C, степен на грила	Продължителност, минути
Говеждо месо						
Говеждо печено	1,0 кг	затворен	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, розово	1,0 кг	отворен	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, розов	1,0 кг	отворен	1		210-230	50
Стекове, розови 3 см		Скара	5		3	15
Телешко месо						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинско месо						
без кожа (напр. врат)	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
с кожа (напр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Свински ребра с кост	1,0 кг	затворен	2		210-230	70
Агнешко месо						
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		150-170	120
Кайма						
Руло от кайма	прибл. 500 г	отворен	1		170-190	70

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Наденички						
Наденички		Скара	4		3	15

Птици

Данните за теглото в таблицата се отнасят за ненапълнени, готови за печене птици.

Сложете първоначално цялата птица с гърдите надолу върху скарата. След $\frac{2}{3}$ указаното време обърнете.

Късове печено, като печено пуешко руло или пуешки гърди, обърнете след средата на зададеното време. Обръщайте частите от отици след $\frac{2}{3}$ от времето.

При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.

Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

Когато печете директно върху скарата, поставете тавата за печене на ниво 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Птици	Тегло	Съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С	Време за печене в минути
Половинки пиле, 1 до 4 броя	всяка по 400 г	Скара	2		200-220	40-50
Транширана кокошка	всяка по 250 г	Скара	2		200-220	30-40
Пилета, цели от 1 до 4 броя	всяко по 1,0 кг	Скара	2		190-210	50-80
Патица	1,7 кг	Скара	2		180-200	90-100
Гъска	3,0 кг	Скара	2		170-190	110-130
Млада пуйка	3,0 кг	Скара	2		180-200	80-100
2 пуешки бутчета	всяко по 800 г	Скара	2		190-210	90-110

Риба

След изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето за печене обръщайте парчетата риба.

Цялата риба не трябва да се обръща. Вкарайте цялата риба във фурната в положение на плаване с гръбните перки нагоре.

Разрязан картоф или малък огнеупорен съд в корема на рибата я прави по-стабилна.

Когато печете директно върху скарата, пъхайте допълнително тавата за печене на ниво 1. Течността се улавя и фурната остава по-чиста.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Риба, цяла	по 300 г	Скара	2		3	20-25
	1,0 кг	Скара	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Скара	2		170-190	50-60
Рибено филе, 3 см		Скара	3		2	20-25

Съвети за печене на фурна и печене на грил

В таблицата няма данни за теглото на печеното.	Изберете най-близкото по-малко тегло и увеличете времето.
Искате да проверите дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (наличен в специализираните магазини) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Ако е твърдо, е готово. Ако поддава, се нуждае от още малко 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 или добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и използвайте по-малко течност.
При заливане на печеното се вдига пара.	Това е физично явление и е напълно нормално. Голяма част от водната пара излиза през изхода за пара. Тя може да попадне по по-хладния панел за управление или по съседните повърхности и да се оттече като конденз.

Суфлета, огретени, препечени филии

Когато печете директно върху скарата, пъхайте допълнително тавата за печене на ниво 1. Фурната остава по-чиста.

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

Състоянието на суфлето зависи от размера на кухненския съд и от височината на суфлето. Данните от таблицата са само ориентировъчни стойности.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Суфлета					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
Суфле с макарони	Форма за пудинг	2		210-230	30-40
Огретен					
Огретен от картофи от сурови продукти, Височина макс. 4 см	Форма за пудинг	2		160-180	60-80
Препечени филии					
Запечени отгоре филии, 12 броя	Скара	4		3	5-8

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

Ако покривате допълнителните принадлежности с хартия за печене, внимавайте хартията да е подходяща за тази температура. Напасвайте големината на хартията към ястието.

Резултатът от изпичането е силно зависим от храната.

Почерняването и неравномерността могат да са налице и при суровата храна.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Щрудел, дълбоко замразен	Тава за печене	3		180-200	35-45
Пържени картофи	Тава за печене	3		190-210	25-30
Пица	Скара	2		200-220	15-20
Пица-багета	Скара	2		190-210	15-20

Специални ястия

При по-ниски температури ще се справите както с по-гъстото кисело мляко, така и с по-вкусното тесто с мая.

Първо махнете допълнителните принадлежности, решетките за окачване или телескопичните водачи от камерата.

Приготвяне на кисело мляко

- Оставете да заври 1 литър мляко (3,5 % масленост) и охладете до 40 °C.
- Разбъркайте 150 г кисело мляко (хладилна температура).

3. Прелейте в чаши или малки бурканчета с капачки на винт и покрийте с домакинско фолио.

4. Предварително загрейте камерата както е посочено.

5. Поставете чашите или бурканчетата на дъното на камерата и подгответе както е посочено.

Оставете тестото с мая да втаса

- Подгответе тестото с мая както обикновено, поставете в топлоустойчив керамичен съд и покрийте.
- Предварително загрейте камерата както е посочено.
- Изключете фурната и оставете тестото да втаса в камерата.

Ястие	Кухненски съдове	Вид на нагриването	Температура	Времетраене
Кисело мляко	Чаши или буркан с капачка на винт		100 °C предварително загряване	15 мин. 8 ч.
Оставете тестото с мая да втаса	Устойчив на топлина кухненски съд		50 °C предварително загряване	5-10 мин. 20-30 мин.

Размразяване

Разопаковайте хранителните продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

Времената за размразяване зависят от вида и количествата на хранителните продукти.

Поставете птиците с гърдите към чинията.

Замразени продукти	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C
напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколадова или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб, питки, сладкиши и други сладки	Скара	2		Превключвателят на температурата трябва да е изключен.

Сушене





Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измийте основно.

Оставете плодовете и зеленчуците да се отцедят и ги подсушете.

Поставете тавата на ниво 4, а скарата на ниво 2.

Постелете тавата и скарата с пергаментова хартия или фолио за печене.

Сочните плодове и зеленчуци трябва да се обръщат многократно. Изсушените плодове и зеленчуци да се махнат веднага от хартията.

Плодове и зеленчуци	Височина	Вид на нагряване	Температура, °C	Продължителност, часове
600 г ябълки на резени	2+4		80	прибл. 5
800 г круши на резени	2+4		80	прибл. 8
1,5 кг сливи или джанки	2+4		80	прибл. 8-10
200 г кухненски билки, почистени	2+4		80	прибл. 1½

Консервиране

За консервиране бурканите и гумените пръстени трябва да са чисти и в добро състояние. По възможност използвайте еднакви по големина буркани. Данните в таблицата се отнасят до еднолитрови кръгли буркани.

Внимание!

Не използвайте по-големи или по-високи буркани. Капаците могат да се пукнат.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

Посоченото време в таблиците е ориентиrowъчно. То може да се повлияе от стайната температура, броя на бурканите, количеството и топлината на съдържанието на буркана. Преди да превключвате, респ. изключвате, проверете дали в буркана се получава пяна.


Подготовка

1. Напълнете бурканите, не ги препълвайте.
2. Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти.
3. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак.

4. Затворете бурканите с щипките.

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

Настройка

1. Вкарайте универсалната тава на ниво 2. Поставете буркана така, че да не се допират едно до друго.
2. Налейте ½ литър гореща вода (прибл. 80 °C) в универсалната тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Настройте загряване отдолу .
5. Настройте температурата на 170 до 180 °C.

Консервиране

Плодове

След прибл. 40 до 50 минути на къси разстояния започват да се издигат мехурчета. Изключете фурната.

След 25 до 35 минути допълнително затопляне извадете буркана от камерата. При по-дълго охлаждане в камерата могат да се образуват зародиши и да се улесни кисването на консервираните плодове.

Плодове в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Ябълки, касис, ягоди	изключване	прибл. 25 минути
Череша, кайсии, праскови, френско грозде	изключване	прибл. 30 минути
Ябълков мус, круши, сливи	изключване	прибл. 35 минути

Зеленчуци

Когато в бурканите започнат да се надигат мехурчета, намалете температурата на 120 до 140 °C. Според вида на

зеленчуците прибл. 35 до 70 минути. След това изключете фурната и използвайте допълнителната топлина.

Зеленчуци със студена марината в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Краставици	-	прибл. 35 минути
Червено цвекло	прибл. 35 минути	прибл. 30 минути
Брюкселско зеле	прибл. 45 минути	прибл. 30 минути
Боб, алабаш, червено зеле	прибл. 60 минути	прибл. 30 минути
Грах	прибл. 70 минути	прибл. 30 минути

Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

Внимание!

Не поставяйте горещите буркани върху студена или мокра подложка. Те могат да гръмнат.

Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се получава преди всичко в приготвените при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като на пр.

картофен чипс, пържени картофи, препечени филии, хлебчета, хляб или фини сладкиши (кексове, меденки, тънки бисквитки).

Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

Обща информация

- Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки.
- Ястията да се запичат до златисто-жълто, а не до тъмно-кафяво.
- Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.

Печене

Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C.

С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.

Сладки

Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C.

С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C.

Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.

Пържени картофи на фурна


Разпределете равномерно и еднослойно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

Тези таблици са изготвени от тестови институти, за да облекчат тестването и контрола на различни уреди.





Съгласно EN 50304/EN 60350 (2009) респ. IEC 60350.

Сладкиш в откопчаващи се тави от бял метал:

Печете със загряване отгоре/отдолу  на 1 ниво. Използвайте тавата за печене вместо скарата и върху нея поставете откопчаващите се тави.



Печене

При покрит ябълков сладкиш поставяйте разбъркано тъмните откопчаващи се тави.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
шприцовани сладки	Тава за печене	2		150-170	20-30
Малки кексчета, 20 броя	Тава за печене	3		160-180	20-30
Водни бишкоти	Откопчаваща се тава върху скара	2		160-180	30-40
Ябълкови сладки	Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см	1		190-210	70-80

Печене на грил

Когато поставяте храната директно върху скарата, пъхайте допълнително тавата за печене на ниво 1. Течността се улавя и фурната остава по-чиста.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Степен за печене	Времетраене в минути
Добре изпечени филийки 10 минути предварително загряване	Скара	5		3	1-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително загряване	Скара + тава за печене	4		3	25-30

* Обръщайте след $\frac{2}{3}$ време

Sadržaj

Važne napomene za bezbednost	44	Smetnja, šta činiti?	55
Uzroci oštećenja	46	Tabela sa smetnjama.....	55
Pregled.....	46	Zamena sijalice na svodu u rerni	55
Oštećenja rerne.....	47	Stakleni poklopac	55
Oštećenja u donjoj fioci.....	47	Tablica smetnji	56
Postavljanje i priključivanje	47	E-broj i FD-broj	56
Za instalatera	47	Saveti vezani za energiju i životnu sredinu	56
Vodoravno postavljanje šporeta	47	Štednja energije u rerni	56
Vaš novi šporet	48	Štednja energije na ringli.....	56
Opšte.....	48	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	56
Površina za kuvanje.....	48	Za Vas testirano u našoj kuhinji	57
Rerna.....	49	Kolači i peciva	57
Rerna.....	49	Saveti za pečenje.....	58
Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere	49	Meso, živina, riba	59
Vaš pribor	50	Saveti za prženje i pečenje roštilja.....	60
Uguravanje pribora.....	50	Pite savijače, gratinirana jela, tostevi	61
Specijalan pribor.....	50	Gotovi proizvodi	61
Artikli servisne službe	51	Specijalna jela	61
Pre prvog korišćenja	51	Topljenje	62
Zagrevanje rerne.....	51	Sušenje voća i povrća	62
Čišćenje pribora.....	51	Ukuvavanje.....	62
Podešavanje ringle	52	Akrimalid u namirnicama	63
Ovako podesite	52	Probna jela	63
Velika ringla sa dva prstena	52	Pečenje	63
Tabela za kuvanje	52	Roštilj.....	63
Podešavanje rerne	53		
Vrsta zagrevanja i temperatura	53		
Održavanje i čišćenje	53		
Sredstva za čišćenje	53		
Otkučivanje i zakačivanje okvira.....	54		
Otkučivanje i zakačivanje vrata na rerni.....	54		
Demontaža i ugradnja stakla na vrata.....	55		

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.bosch-home.com** i "online" prodavnici: **www.bosch-eshop.com**

Važne napomene za bezbednost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Samo onda možete sigurno i pravilno da koristite Vaš uređaj. Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu ili za druge korisnike.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko ošteti prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj nije napravljen za režim rada sa nekim eksternim alarmnim satom ili daljinskim upravljačem.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.
- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugashite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj je veoma vreo, zapaljivi materijali mogu lako da planu. Zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) nemojte čuvati ili koristiti ispod ili u blizini rerne. Zapaljive predmete nemojte čuvati u ili na rerni.
- Površine donje fioke mogu biti veoma vrele. U fioci čuvajte samo pribor za rernu. Predmete koji mogu da planu i zapaljive predmete ne smete čuvati u donjoj fioci.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

- Ringle i njihovo okruženje se zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu.
- Tokom režima rada površine uređaja su vrele. Nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu od uređaja.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

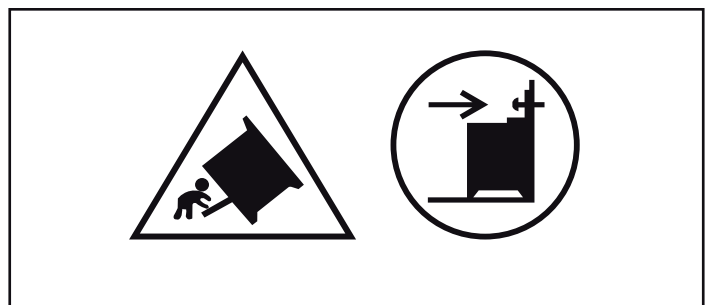
Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelo rernu.

Opasnost od povrede!

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.
- Ako je uređaj nefiksiran postavljen na postolje, može da klizi sa postolja. Uređaj mora da bude čvrsto povezan sa postoljem.

Opasnost od prevrtanja!



Upozorenje: Kako biste sprečili prevrtanje uređaja, morate da montirate zaštitu od prevrtanja. Molimo da pročitate uputstva za montažu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u retni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Ringla

Oprez!

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.
- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.
- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijska folija i plastični sudovi se tope na vrelim ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

Pregled

U sledećim tabelama ćete pronaći najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
Ogrebotine	So, šećer i pesak	Ringlu nemojte koristiti kao radnu ili površinu za odlaganje.
	Gruba dna lonaca i tiganja grebu staklenu keramiku	Proverite Vaše posuđe.
Promena boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
	Abrazija lonca (npr. aluminijum)	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Erozija	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.

Oštećenja rerne

Oprez!

- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.

- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Oštećenja u donjoj fioci

Oprez!

U donju fioku nemojte stavljati vrele predmete. Može se oštetiti.

Postavljanje i priključivanje

Električni priključak

Električno priključivanje mora da izvrši ovlašćeni stručnjak. Morate da se pridržavate propisa nadležnog isporučioaca električne struje.

Ako je uređaj pogrešno priključen, kod eventualnih oštećenja ne važi garancija.

Oprez!

Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

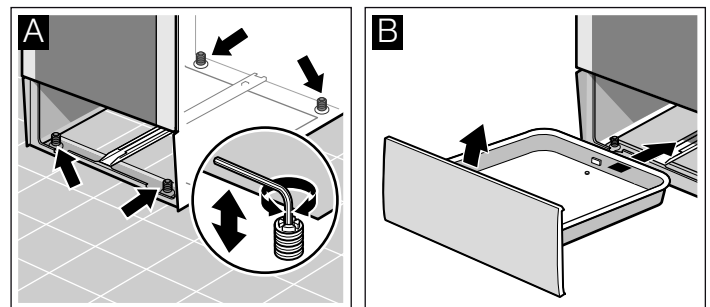
Za instalatera

- Sa strane instalacije treba da postoji svepolni razdelni mehanizam sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Kod priključka preko utikača to nije neophodno, ako je utikač dostupan za korisnika.
- Električna sigurnost: Šporet je uređaj zaštitne klase I i ne sme da se pogoni u vezi sa priključkom zaštitnog provodnika.
- Za priključak uređaja mora da se koristi kabl tipa H 05 VV-F ili ekvivalentan.

Vodoravno postavljanje šporeta

Šporet postavite direktno na pod.

1. Izvucite donju fioku i izdignite je na gore. Na postolju su unutra napred i pozadi podesive stopice.
2. Podesive stopice po potrebi obrnite šestougaonim ključem da budu više ili niže, dok šporet ne stoji vodoravno (slika A).
3. Ponovo ugurajte donju fioku (slika B).



Fiksator za zid

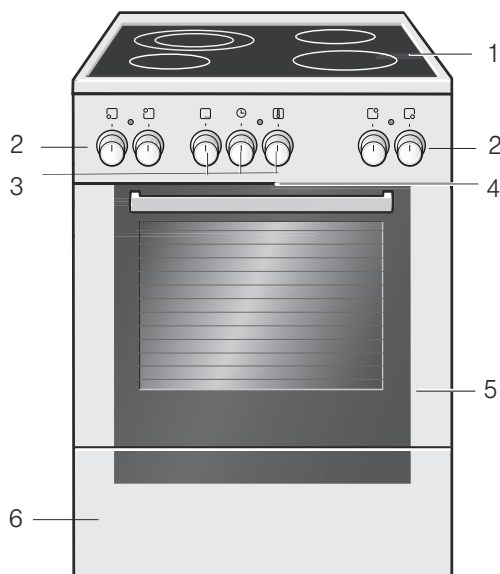
Da se šporet ne bi prevrnuo, morate da ga fiksirate pod navedenim uglom na zid. Molimo obratite pažnju na uputstvo za montažu fiksatora za zid.

Vaš novi šporet

Ovde ćete upoznati Vaš novi šporet. Objasnićemo Vam radnu površinu, ringlu i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o rečni i priboru.

Opšte

Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.

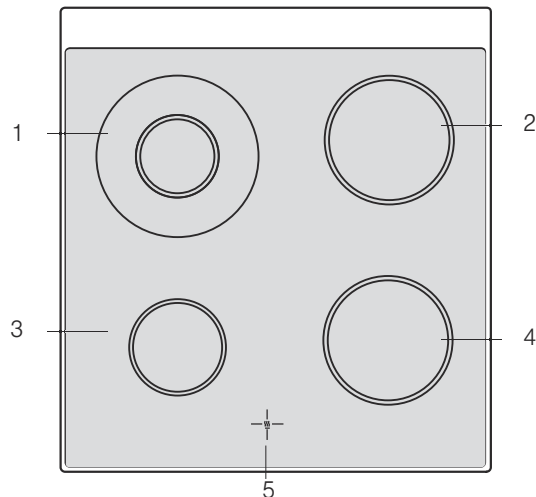


Objašnjenja

1	Ringla
2	Prekidač za ringlu
3	Birač za funkcije i temperaturu Časovnik
4	Hlađenje uređaja
5	Vrata rerne
6	Donja fioka

Površina za kuvanje

Ovde ćete dobiti pregled komandne table. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Objašnjenja

1	Ringla sa dva kruga 21 i 12 cm
2	Ringla 18 cm
3	Ringla 14,5 cm
4	Ringla 18 cm
5	Prikaz da je ringla još topla

Prekidač za ringle

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačnih ringli.

Položaj

Značenje

0	Nulti položaj	Ringla je isključena.
1-9	Stepeni za kuvanje	1 = najniža snaga 9 = najviša snaga
☉	Zaklapanje	Zaklapanje velikih ringli sa dva prstena

Ako uključite ringlu, svetli lampica na prikazu.

Prikaz da je ringla još topla

Za svaku ringlu postoji prikaz da je ringla još topla. On pokazuje, koje su ringle još vrele iako je ringla isključena, prikaz svetli sve dok se ringla dovoljno ne ohladi.









Ostatak toplote možete da iskoristite da uštedite energiju i da na primer podgrejete malo jelo.

Rerna

Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.

Birač za funkcije možete obrtati u desno ili u levo.




Podešavanja	Funkcija
 Nulti položaj	Rerna je isključena.
 Zagrevanje sa gornje i donje strane	Kolači, sufle i nemasno pečenje, npr. govede meso ili divljač, na prvom nivou. Zagrevanje je ravnomerno sa gornje i donje strane.
 Vreli vazduh*	Suvi kolači, lisnato testo i paprikaš sa mesom.
 Zagrevanje sa donje strane	Za ukuvavanje, pečenje po receptu i pečenje da porumeni. Temperatura dopire sa donje strane.
 Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha	Na roštilju možete da pečete meso, živinu i celu ribu. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.
 Ravan roštilj, mala površina	Na roštilju možete da pečete stekove, viršle, ribu i tost u malim količinama. Zagreva se samo srednji deo grejnog tela na roštilju.
 Ravan roštilj, velika površina	Na roštilju možete da pečete više stekova, viršli, ribe i tosta. Zagreva se ukupna površina ispod grejnog tela za roštilj.
 Topljenje	Primer riba, živina, hleb i torte. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Ako ste podesili željenu vrstu zagrevanja, svetli lampica u rerni.

Birač za temperaturu




Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu i stepen na roštilju.

Podešavanja	Funkcija
 Nulti položaj	Rerna nije vrela.
50-270 Opseg temperature	Podaci o temperaturi u °C.
1, 2, 3 Stepeni na roštilju	Stepeni na roštilj, mala  i velika  površina. Stepen 1 = slab Stepen 2 = srednji Stepen 3 = jak

Ako se rerna zagreva, svetli lampica iznad birača za temperaturu. Ako se zagrevanje prekine, ona se gasi. Kod određenih podešavanja ni ne svetli.

Časovnik

Pomoću časovnika možete da podesite do 60 minuta. Časovnik radi nezavisno od rerne. Može da se koristi kao kuhinjski časovnik.

Položaj	Funkcija
 Nulti položaj	Podešavanje isklj.
 Kraj podešenog vremena	Signal posle isteka podešenog vremena.
 - 60 Prikaz u minutima	Prikaz vremena, u minutima.

Ovako podesite

Podesite časovnik na željeno trajanje.

Vreme je isteklo

Ako je vreme isteklo, čuje se signal. Prekidač se sam od sebe obrće u položaj Isklj. •.

Rerna

U rerni se nalazi lampica za rernu. Rashladni ventilator štiti rernu od pregrevanja.

Lampica za rernu

Tokom rada u rerni svetli lampica.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata.

Kako bi se rerna posle rada brže ohladila, rashladni ventilator nastavlja da radi jedno određeno vreme.

Oprez!

Nemojte da prekrivate proreze za vazduh. Inače će se rerna pregrejati.

Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere

Kod vremenski dugih kuvanja vrata na rerni mogu da budu veoma vrela.

Ako imate malu decu, preporučuje se povećan oprez, dok rerna radi.

Za to na raspolaganju stoji zaštitni mehanizam (zaštitna rešetka), koja sprečava direktan dodir sa vratima na rerni. Specijalan pribor (469088) možete da nabavite preko servisne službe.

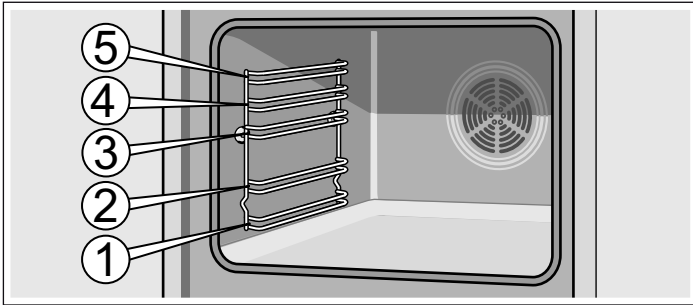
Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

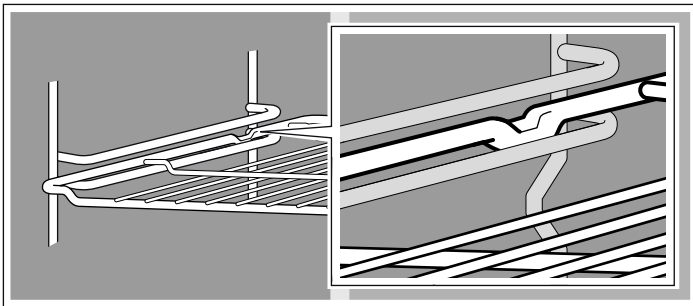
Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 5 različitih visina u rerni. Uvek ugurajte do graničnika, kako pribor ne bii oštetiio staklo na vratima.



Pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da ne ulegne. Na taj način se jela mogu lako uzimati.

Prilikom uguravanja u rernu pazite na to, da ispučenje na priboru bude pozadi. On samo tako uleže.



Napomena: Ako je pribor vreo, može da izgubi oblik. Kada se ponovo ohladi, deformacija nestaje. To nema uticaja na funkciju.

Držite pleh za pečenje sa strane obema rukama i ugurajte ga paralelno u postolje. Prilikom uguravanja pleha za pečenje izbegavajte pokrete na desno ili levo. U suprotnom ćete teško moći da ugurate pleh za pečenje. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



Rešetka

Za posuđe, modle za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.

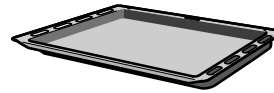
Ugurajte rešetku sa otvorenom stranom ka vratima rerne i krivinom na dole.



Emajlirani pleh za pečenje

Za kolače i kesks.

Pleh za pečenje ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.



Univerzalna šerpa

Za sočne kolače, peciva, amrznuta jela i velike komade pečenja. Možete je koristiti i kao posudu za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete kupiti kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. U našim brošurama ili na internetu ćete pronaći različite proizvode namenjene za Vašu rernu. Dostupnost specijalnog pribora ili mogućnost poručivanja preko interneta se razlikuju od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete pronaći u prodajnoj dokumentaciji.

Nije svaki specijalan pribor namenjen za svaki uređaj. Prilikom kupovine uvek navedite pun naziv (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Pleh za picu	HEZ317000	Specijalno namenjen za picu, smrznuta jela i okrugle torte. Pleh za picu možete koristiti umesto univerzalnog tiganja. Gurnite pleh preko rešetke i pridržavajte se podataka u tabelama.
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku za roštilj uvek postavite na univerzalni tiganj. Mast koja kaplje i sokovi od mesa padaju na dno tiganja.
Pleh za roštilj	HEZ325000	Koristi se prilikom pečenja roštilja umesto rešetke za roštilj ili kao zaštita od prskanja, kako bi se rerna zaštitila od jake nečistoće. Pleh za roštilj se koristi samo sa univerzalnim tiganjem. Pečenje komada roštilja na plehu za roštilj: mogu da se koriste samo visine za ubacivanje 1, 2 i 3. Pleh za roštilj kao zaštita od prskanja: univerzalni tiganj se ubacuje ispod rešetke zajedno sa plehom za roštilj.
Kameni pleh za pečenje	HEZ327000	Kameni pleh za pečenje je posebno namenjen za pripremu hleba, zemički i pice, kod kojih donji deo treba da bude hrskav. Kameni pleh za pečenje se uvek mora predhodno zagrejati na temperaturu koja se preporučuje.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ331003	Za kolače i kesks. Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Emajlirani pleh sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ331011	Kolači i keks na plehu za pečenje mogu dobro da se rasporede. Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ332003	Za sočne kolače, peciva, smrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe može da se koristi za prihvatanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ332011	Sočni kolači, pecivo, smrznuta jela i veliki komadi pečenja se lakše raspoređuju na univerzalnom tiganju. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Poklopac za profesionalnu šerpu	HEZ333001	Sa poklopcem profesionalna šerpa postaje profesionalni pekač.
Profesionalna šerpa sa rešetkom za umetanje	HEZ333003	Posebno namenjena za pripremu velikih količina.
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.
Teleskopsko potpuno izvlačenje		
Potpuno izvlačenje u 2 nivoa	HEZ338200	Pomoću šina za izvlačenje na visini 2 i 3 možete više da izvučete pribor, a da on ne prevagne.
Stakleni tiganj	HEZ915001	Stakleni tiganj odgovara za dinstana jela i pite savijače. Specijalno namenjen za programe i automatsko pečenje.

Artikli servisne službe

Za Vaše uređaje za domaćinstvo kod servisne službe, u specijalizovanoj prodavnici ili preko interneta, za pojedine

zemlje u e-šopu, možete da kupite odgovarajuća sredstva za negu i čišćenje ili ostali pribor. Za to navedite dotični broj artikla.

Krpe za negu prohrmskih površina	Br. artikla 311134	Smanjuje nagomilavanje nečistoće. Impregnacijom pomoću specijalnog ulja površine prohrmskih uređaja imaju optimalnu negu.
Gel za čišćenje roštilja u rerni	Br. artikla 463582	Za čišćenje rerne. Gel ne miriše.
Krpa od mikrovlakana sa mrežastom strukturom	Br. artikla 460770	Specijalno namenjena za čišćenje osetljivih površina, kao n pr. stakla, staklene keramike, prohroma ili aluminijuma. Krpa od mikrovlakana u jednom potezu uklanja nečistoće od vode i masti.
Osigurač za vrata	Br. artikla 612594	Na taj način deca ne mogu da otvore vrata na rerni. U zavisnosti od vrata na uređaju, osigurač je različito zavrnut. Pazite na list, koji je priložen uz osigurač za vrata.

Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan čas zagrevanja sa gornje/donje strane na 240 °C. Pazite na to, da u prostoru za pečenje nema ostataka ambalaže.

1. Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .

2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

Podešavanje ringle

U ovom poglavlju ćete saznati, kako podešavate ringle. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje različitih jela.

Ovako podesite

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačne ringle.

Položaj 0 = isklj.

Položaj 1 = najniža snaga

Položaj 9 = najniža snaga.

Ako uključite ringlu, svetli lampica za prikaz.

Velika ringla sa dva prstena

Kod ove ringle možete da izmenite veličinu.

Zaklopite veliku površinu

Prekidač za ringlu obrnite do položaja 9 - tamo ćete osetiti lagan otpor- i dalje do simbola

⊙ = velika ringla sa dva prstena

Onda stepen odmah obrnite nazad, kako želite.

Vraćanje na malu površinu

Prekidač za ringlu obrnite na 0 i ponovo podesite.

Na maloj ringli sa dva prstena možete da zagrevate veoma dobro male količine.

Oprez!

Nikada nemojte da obrćete preko simbola ⊙ na 0.

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli ćete pronaći neke primere.

Vreme kuvanja i stepen kuvanja zavise od vrste, težine i kvaliteta jela. Zato su moguća odstupanja.

Prilikom podgrevanja gustih jela redovno ih mešajte.

Za delimično kuvanje koristite stepen za kuvanje 9.

	Stepen za dalje kuvanje	Trajanje daljeg kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, glazura od čokolade, želatin	1	-
Puter	1-2	-
Podgrevanje i održavanje toplote		
Paprikaš (npr. paprikaš od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Blanširanje, krčkanje		
Knedle, ćufte	4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Beli sosevi, npr. bešamel sos	1	3-6 min.
Kuvanje, kuvanje na pari, dinstanje		
Pirinač (sa duplom količinom vode)	3	15-30 min.
Guljeni krompir	3-4	25-30 min.
Bareni krompir	3-4	15-25 min.
Testenina, makarone	5*	6-10 min.
Paprikaš, supe	3-4	15-60 min.
Povrće	3-4	10-20 min.
Povrće, smrznuto	3-4	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	3-4	-
Pirjanje		
Rolati	3-4	50-60 min.
Pirjano pečenje	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 min
Prženje**		
Šnicle, natur ili panirane	6-7	6-10 min.
Šnicle, smrznute	6-7	8-12 min.
Kotleti, natur ili panirane	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm debele)	7-8	8-12 min.
Riba i natur riblji fileti	4-5	8-20 min.
Riba i panirani riblji fileti	4-5	8-20 min.
Riba i riblji fileti, panirani i smrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Smrznuta jela u tiganju	6-7	6-10 min
Palačinke	5-6	tekući

* Dalje kuvanje bez poklopca

** Bez poklopca

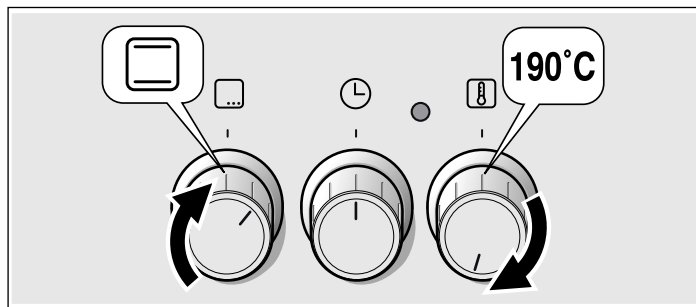
Podešavanje rerne

Ovde ćete saznati, kako se podešava rerne.

Vrsta zagrevanja i temperatura

Primer na slici: 190 °C, zagrevanje sa gornje i donje strane .

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu ili stepen na roštilju.



Rerne se zagreva.

Isključivanje rerne

Birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Promena podešavanja

Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Održavanje i čišćenje

Ako ih brižljivo negujete i čistite Vaša ringla i Vaša rerne ostaju dugo lepe i funkcionišu dobro. Kako da ih obe pravilno negujete i čistite, objasnićemo Vam ovde.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne su rezultat različitih materijala, kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao trake, su svetlosne refleksije od sijalice u rerni.
- Emajl se spaljuje na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu male razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkcionisanje. Ivice tanjih plehova se ne mogu potpuno emajlirati. Iz tog razloga one mogu biti grube. Zaštita od korizije se ne oštećuje na taj način.

Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešno odabranim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na sledeće podatke.


Prilikom čišćenja ringli nemojte koristiti

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova ili sredstvo za mašinsko pranje sudova,
- abrazivne sundere,
- agresivna sredstva za čišćenje kao što su sredstva za čišćenje rerni ili skidači fleka,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje sa velikim udelom alkohola,
- abrazivne sundere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sundere.

Polje	Sredstva za čišćenje
Spoljašnjost uređaja	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljku za staklo.
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, gustina i belanceta. Ispod takvih mrlja može da se formira korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici možete da dobijete sredstva za negu prohroma, koja su namenjena za tople površine. Sredstvo za negu u tankom sloju nanosite mekom krpom.
Ringla	Nega: sredstva za zaštitu i negu staklene keramike Čišćenje: sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži.  Strugaljka za staklo za jaku nečistoću: Otklopite i čistite samo pomoću oštrice. Pažnja, oštrica je jako oštra. Opasnost od povrede. Posle čišćenja ponovo je zaklopite. Oštećene oštrice odmah zamenite.
Okviri ringli	Topla sapunica: Nikada nemojte čistiti strugaljkom za staklo, limenom ili sirćetom.
Stakla na vratima	Strugaljka za staklo: Očistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugaljku za staklo.
Rerne	Vrela sapunica ili voda sa sirćetom: Očistite krpom za pranje.

Polje	Sredstva za čišćenje
Okvir	Vrela sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje ili četkom.
Termometar za pečenje (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje ili četkom. Nemojte prati u mašini za pranje sudova.
Stakleni poklopac lampice u rerni	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje.
Zaptivak Nemojte ga skidati!	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje. Nemojte ribati.
Pribor	Vrela sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje ili četkom.
Donja fioka	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje.

Otkučivanje i zakačivanje okvira

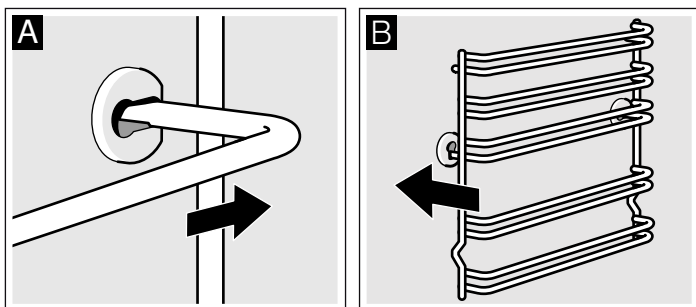
Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

Otkučivanje i zakačivanje okvira

Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

Zakačivanje okvira

1. Okvir najpre postavite u zadnju buksnu, malo pritisnite pozadi (slika A)
2. i onda zakačite u prednju buksnu (slika B).

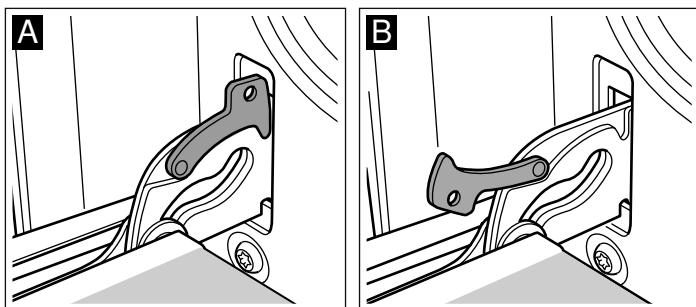


Okviri naležu desno i levo. Pazite na to, da kao na slici B visina 1 i 2 dole, a visina 3, 4 i 5 gore.

Otkučivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkučate vrata na rerni.

Šarniri vrata na rerni imaju po jednu polugu za blokadu. Ako su poluge za blokadu zaklopljene (slika A), vrata na rerni su osigurana. Na mogu da se otkučaju. Ako su poluge za blokadu za otkučavanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.

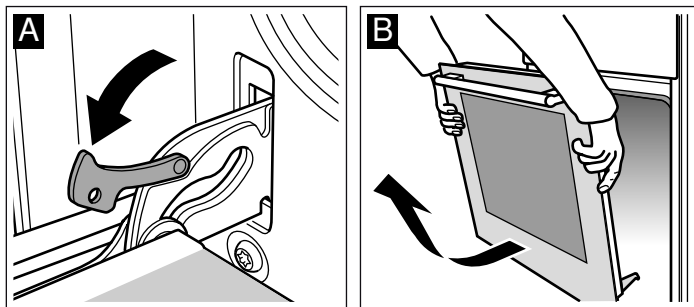


⚠ Opasnost od povrede!

Ako su šarniri neosigurani, zatvaraju se iznenada sa velikom snagom. Pazite na to, da poluge za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene, odnosno sasvim otklopljene prilikom otkučavanja vrata na rerni.

Otkučavanje vrata

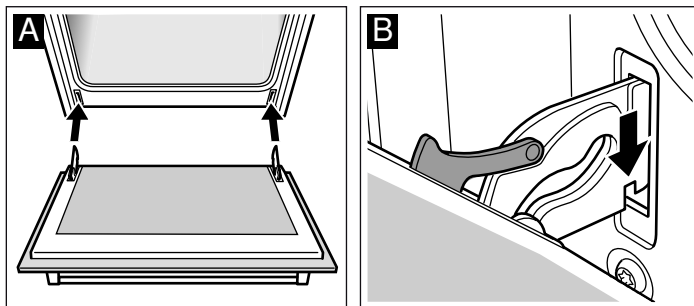
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



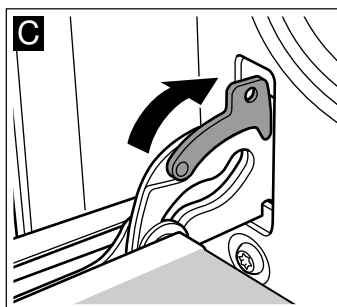
Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata na rerni pazite na to, da oba šarnira uđu pravo u otvor (slika A).
2. Zarez na šarniru mora da ulegne na obe strane (slika B).



3. Ponovo zaklopite obe poluge za blokadu (slika C). Zatvorite vrata na rerni.



⚠ Opasnost od povrede!

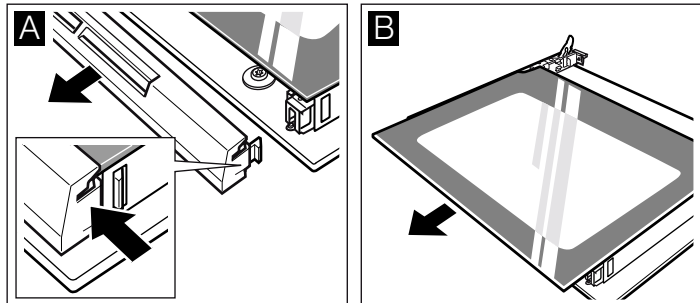
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otključajte vrata rerne. Za to pogledajte poglavlje *Otključati vrata rerne*. Vrata rerne sa ručkom okrenutom na dole položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to pritisnite prstima levo i desno. Izvucite poklopac (Slika A).
3. Podignite i izvucite gornje staklo (Slika B).



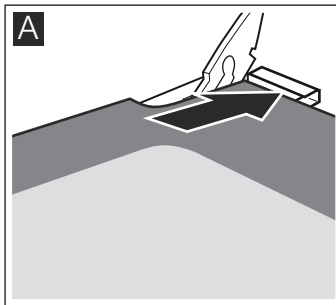
Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

⚠ Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugradnja

1. Gornje staklo uhvatite sa strane i ukoso ugurajte u nazad. Staklo morate da ugurate u otvore na donjoj strani. Glatka površina mora da bude spolja, a hrapava unutra. (slika A).



2. Poklopac gore postavite na vrata rerne i pritisnite. Pazite na to, da useci sa strana pravilno ulegnu.
3. Ponovo zakačite vrata rerne. Za to pogledajte poglavlje *Zakačiti vrata rerne*.

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

Smetnja, šta činiti?

Ako dođe do smetnje, često se radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda sami možete da otklonite smetnju.

Tabela sa smetnjama

Ako jelo nije optimalno uspelo, pogledajte poglavlje *Za Vas testirano u našoj kuhinji*. Tamo ćete pronaći mnoge savete i napomene za kuvanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/Napomene
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Proverite, da li su osigurači u komandnom ormanu u redu.
	Nestalo je električne struje.	Proverite, da li radi svetlo u kuhinji ili da li funkcionišu drugi uređaji u kuhinji.
Rerna ne greje.	Prašina na kontaktima.	Obrnite drške prekidača više puta tamo-ovamo.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Neovlašćene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servis tehničar.

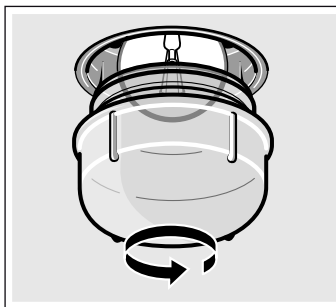
Zamena sijalice na svodu u rerni

Ako je sijalica u rerni prestala da radi, mora da se zameni. Zamenske sijalice, koje su otporne na temperaturu, 40 W, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. Koristite samo te sijalice.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

1. U hladnu rernu položite krpu za posuđe, kako biste izbegli oštećenja.
2. Stakleni poklopac odvrnite obrtanjem u levo.



3. Sijalicu zamenite istim tipom sijalice.
4. Ponovo zavrnite stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac mora da se zameni. Odgovarajući stakleni poklopac ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bi Vam kvalifikovano osoblje moglo pomoći. Pločicu sa tipom i brojevima ćete pronaći bočno na vratima rerne. Kako po potrebi ne biste morali dugo da tražite, ovde možete da unesete podatke Vašeg uređaja i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja, čak i tokom garantnog roka, nije besplatna.

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

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Saveti vezani za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete, koji prilikom pečenja prženja u rerni i prilikom kuvanja na ringli mogu da uštede energiju i kako da uređaj pravilno uklonite.

Štednja energije u rerni

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, u crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni jako dobro primaju toplotu.
- Vrata rerne tokom kuvanja, pečenja ili prženja otvarajte što je moguće ređe.
- Najbolje je da više kolača pečete jedan za drugim. Rerna je još vrela. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za drugi kolač. Takođe 2 pravougaona kalupa možete da ugurate jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja rernu možete da isključite 10 minuta pre isteka vremena pečenja i da za pečenje do kraja iskoristite ostatak toplote.

Štednja energije na ringli

- Koristite lonce i šerpe sa debelim, ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.
- Prečnik dna lonca ili šerpe treba da odgovara veličini ringle. Specijalno mali lonci na ringli povećavaju gubitak energije. Pazite: Proizvođači posuđa često navode gornji prečnik lonca. On je najčešće veći od prečnika dna.
- Za male količine koristite mali lonac. Veliki, malo napunjeni lonac troši više energije.
- Lonce uvek zatvorite odgovarajućim poklopcima. Pri kuvanju bez poklopca potrebno Vam je četiri puta više energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako čuvaju vitamini i mineralne materije.
- Blagovremeno prebacite na niži stepen.
- Iskoristite ostatak toplote. Kod dugog vremena kuvanja već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Za Vas testirano u našoj kuhinji

Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Pokazaćemo Vam, koja vrsta zagrevanja i temperature je najbolje namenjena za Vaše jelo. Dobićete podatke za odgovarajući pribor i na koju visinu treba da ga ugurate. Dobićete savete za posuđe i za pripremu.

Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu.
Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe.
Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vreo pribor ili posuđe.

Kolači i peciva

Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod svetlih kalupa za kolače od tankog metala ili kod staklenih kalupa produžuje se vreme pečenja i kolači ne rumene ravnomerno.









Ako želite da koristite silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptima mogu da odstupaju.

Tabele








U tabelama ćete za različite kolače i peciva pronaći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i vrste testa. Zato su u tabelama navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa nižim vrednostima. Niža temperatura za rezultat ima ravnomernije rumenilo. Ako je neophodno, sledeći put podesite višu temperaturu.



Vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta, ako predhodno zagrejete rernu.








Dodatne informacije ćete pronaći pod *Saveti za pečenje* u nastavku posle tabela.

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Jednostavni, suvi kolač	Kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom/kalup za kraljevske kolače	3		160-180	50-60
Jednostavni, suvi kolač, fini	Kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom/kalup za kraljevske kolače	2		150-170	60-70
Kore za torte od mučenog testa	Kalup za kore za voćne torte	3		140-160	20-30
Voćna torta, jednostavno testo	Visoki kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom	3		150-170	50-60
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	30-40
Kore za torte od mučenog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		170-190	25-35
Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		170-190	70-90
Začinjeni kolač*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		180-200	50-60

* Kolač ostavite u uređaju oko 20 minuta da se ohladi.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mučeno i kiselo testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	2		170-190	20-30
Mučeno i kiselo testo sa sočnim nadevom, voće	Pleh za pečenje	3		170-190	40-50
Biskvitni rolat (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	2		190-210	15-20
Pletenica sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		160-180	30-40
Štolen (tvrda štrudla) sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	3		160-180	60-70
Štolen (tvrda štrudla) sa 1 kg brašna	Pleh za pečenje	3		150-170	90-100
Štrudla, slatka	Pleh za pečenje	2		180-200	55-65




Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Burek	Pleh za pečenje	2		180-200	40-50
Pica	Pleh za pečenje	2		220-240	25-35

Mala peciva	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Keks	Pleh za pečenje	3		150-170	10-20
Pecivo koje se pravi pomoću šprica (predhodno zagrijati)	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
Keks sa bademima	Pleh za pečenje	2		110-130	30-40
Pislice	Pleh za pečenje	3		80-100	100-190
Pecivo od kivanog testa	Pleh za pečenje	2		200-220	30-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3		190-210	20-30
Kolači sa kvascem	Pleh za pečenje	3		180-200	20-30


Hleb i zemičke

Prilikom pečenja hleba rernu uvek predhodno zagrejte, ako nije drugačije navedeno.

Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Hleb sa kvascem sa 1,2 kg brašna	Pleh za pečenje	2		270 200	8 35-45
Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna	Pleh za pečenje	2		270 200	8 40-50
Zemičke, npr. ražane zemičke (prethodno ne zagrevati)	Pleh za pečenje	4		200-220	20-30

Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Tako ćete utvrditi, da li je mučeni kolač pečen.	Otpriblike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili u rerni podesite za 10 stepeni manju temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mučenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je odozgo previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, izaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačkalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put izaberite za 10 stepeni višu temperaturu i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač izgledaju dobro (np r. kolač od sira), ali su unutra gnjecavi (dekavi, izbrazdani vodenim trgovima).	Sledeći put koristite manje tečnosti i pecite na nižoj temperaturi nešto duže. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre pecite koru. Po njoj pospite badem ili prezle i tek onda preko toga sipajte nadev. Obratite pažnju na recepte i vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Izaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo ravnomernije da porumeni. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  na jednom nivou. Papir za pečenje koji viri iz pleha može da utiče na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite uvek u skladu sa plehom.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliava sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Malo pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja lepi jedno za drugo.	Okolo svakog komada peciva razmak bi trebalo da bude oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva mogu lepo narastu i svuda okolo porumene.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje za parametrisanje ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

Meso, živina, riba

Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe i pleh za pečenje.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Poklopac treba da odgovara tiganju i da dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

Kod tiganja od prohroma meso slabije rumeni i može da bude slabije kuvano. Produžite vreme kuvanja.

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

Vrelo stakleno posuđe postavite na suv podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1/2 cm.

Za dinstanje dodajte dosta tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1 - 2 cm.

Količna tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emajliranom tiganju, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenom posudu.

Tiganji od prohroma su samo za uslovnu namenu. Meso se kuva sporije i slabije rumeni. Kuvajte na višim temperaturama i/ili kuvajte duže.

Napomene za pečenje roštilja

Prilikom pečenja roštilja oko 3 minuta zagrevajte rernu, pre nego što u nju stavite komade za roštilj.

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste debljine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni.

Komade za roštilj okrenite posle 2/3 vremena za pečenje.

Stekove posolite tek posle pečenja na roštilju.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke.

Dodatno ugurajte pleh za pečenje na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj prilikom pečenja roštilja nemojte gurati na visine 4 ili 5. Zbog visoke temperature se iskrivi i prilikom izvlačenja iz rerne može da se ošteti.

Grejna tela roštilja se uvek iznova uključuju i isključuju. To je normalno. Koliko često se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.


















Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.

Ako je pečenje gotovo, trebalo bi još 10 minuta da odstoji u isključenoj, zatvorenoj rerni. Na taj način se sokovi mesa bolje raspodeljuju.

Posle kuvanja goveđe meso uvite u aluminijumsku foliju i ostavite da odstoji u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožicom, kožicu isecite na krstiče i pečenje najpre položite u sud sa kožicom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podaci o temperaturi u °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Govedina						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, roza	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Govedina, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Stekovi, roza 3 cm		Rešetka	5		3	15
Teletina						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
bez kože (npr. . vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
sa kožom (npr. plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Svinjsko dimljeno meso sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Jagnjetina						
Jagnjeći butovi bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120

Mleveno meso

Meso	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Podaci o temperaturi u °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Veknice od mesa	oko. 500 g	otvoreno	1		170-190	70

Viršle

Viršle		Rešetka	4		3	15
--------	--	---------	---	--	---	----

Živina

Podaci o težini u tabeli se odnose na nenapunjenu živinu, koja je spremna za prženje.

Celo živinče najpre grudima na dole položite na rešetku. Okrenite posle $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Komade pečenja, kao što je rolavano ćureće pečenje ili ćureće grudi, okrenite kad istekne polovina navedenog vremena. Živinče okrenite posle $\frac{2}{3}$ datog vremena.

Kod patke ili guske probušite kožicu ispod krila. Na taj način može da iscuri mast.

Živinče će biti posebno hrskavo rumeno, ako ga pred kraj prženja premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, gurnite pleh za pečenje na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Živina	Težina	Burence	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Vreme pečenja u minutama
Polu pileta, 1 do 4 komada	po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Tranžirana piletina	po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, celo od 1 do 4 jedinice	po 1,0 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Giska	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mladi ćuran	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća batka	po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110

Riba

Komade ribe okrenite posle $\frac{2}{3}$ vremena za pečenje na roštilju.

Celu ribu ne morate da okrećete. Celu ribu u plivajućem položaju, leđnim perajem okrenutim na gore, stavite u rernu.

Nasečeni krompir ili malo bure otporno na visoku temperaturu u ribljem stomaku čine je stabilnijom.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno gurnite pleh za pečenje na visinu 1. Tečnost će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Riba	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Riba, cela	à 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribljí fileti, 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

Saveti za prženje i pečenje roštilja

Za težinu pečenja u tabeli nema podataka.	Izaberite podatke u skladu sa težinom, koja stoji u nastavku i produžite vreme.
Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.	Koristite termometar za meso (može se nabaviti u specijalizovanim prodavnicama) ili proverite "kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako je čvrsto, onda je gotovo. Ako utanja, potrebno je još malo vremena.
Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.	Печење је превише тамно и кожица је на местима изгорела.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos izgoreo.	Sledeći put izaberite manji pleh ili dodajte više tečnosti.
Pečenje izgleda dobro, ali je sos previše svetao i voden.	Sledeći put izaberite veći pleh i sipajte manje tečnosti.
Prilikom preliivanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Može da padne na prednji deo prekidača ili na prednje delove nameštaja, koji se nalaze u neposrednoj blizini ili da kaplje kao konzenzovana voda.

Pite savijače, gratinirana jela, tostevi

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno gurnite pleh za pečenje na visinu 1. Rerna ostaje čistija.

Posuđe uvek stavljajte na rešetku.

Stanje pečenja pite savijače zavisi od veličine posuda i od visine pite savijače. Podaci iz tabele su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Gužvare					
Gužvara, slatka	Đuvečara	2		180-200	40-50
Tepsija za rezance	Đuvečara	2		210-230	30-40
Garniranje					
Garnirani krompir sa sirovim dodacima, Visina maks. 4 cm	Đuvečara	2		160-180	60-80
Tost					
Tost rumen odozgo, 12 komada	Rešetka	4		3	5-8

Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir namenjen za te temperature. Uskladite veličinu papira sa jelom.

Rezultat pečenja jako zavisi od namirnica. Prepečenost i neravnomernost mogu da postoje već kod sirove robe.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Štrudla, zaleđena	Pleh za pečenje	3		180-200	35-45
Pomfrit	Pleh za pečenje	3		190-210	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica baget	Rešetka	2		190-210	15-20

Specijalna jela

Na niskim temperaturama će Vam jednako dobro uspeti kremasti jogurt, kao i rastresito testo sa kvascem.

Najpre uklonite pribor, rešetke za kačenje ili teleskopske plehove iz rerne.

Priprema jogurta

1. Skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. Umešajte 150 g jogurta (temperatura kao u frižideru).
3. Šolje ili male čaše napunite i pokrijte folijom koja čuva svežinu.

4. Rernu zagrejte kako je navedeno.

5. Šolje ili čaše postavite na dno rerne i pripremite, kako je navedeno.

Ostavite testo sa kvascem da naraste

1. Kao i obično pripremite testo sa kvascem, stavite ga u vatrostalnu posudu od keramike i pokrijte.
2. Rernu zagrejte kako je navedeno.
3. Isključite rernu i testo ostavite da naraste u rerni.

Jelo	Posuđe	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje	
Jogurt	Šolje ili čaše	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 100 °C samo uključite lampicu u rerni	15 min. 8 sati.
Ostavite testo sa kvascem da naraste	Vatrostalnu posudu	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i testo sa kvascem ostavite u rerni da naraste	5-10 min. 20-30 min.

Topljenje

Uzmite namirnice iz pakovanja i u odgovarajućoj posudi stavite na rešetku.

Molimo da pazite na podatke, koje je na pakovanju dao proizvođač.

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnica.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

Smrznute namirnice	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C
npr. torte sa šlagom, krem torte sa buterom, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće, pilići, kobasica i meso, hleb, zemičke, kolači i druga peciva	Rešetka	2		Birač za temperaturu ostaje isključen

Sušenje voća i povrća

Koristite samo adekvatno voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite voće i povrće da se dobro ocedi i obrišite ga.

Pleh za pečenje ugurajte na visinu 4, rešetku ugurajte na visinu 2.

Obložite pleh za pečenje i rešetku papirom za pečenje ili pergament papirom.

Veoma sočno voće i povrće okrećite više puta. Čim se osuši sušeno voće i povrće odvojite od papira.

Voće i povrće	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, časovi
600g kolutova jabuke	2+4		80	oko 5
800g na trake isečenih krušaka	2+4		80	oko 8
1,5 kg šljiva ili ringlova	2+4		80	oko 8-10
200 g začinskog bilja, očišćenog	2+4		80	oko 1½

Ukuvavanje

Za ukuvavanje tegle i gumeni prstenovi moraju da budu čisti i ispravni. Ako je moguće odmah koristite velike tegle. Podaci u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

Oprez!

Nemojte koristiti veće i više tegle. Poklopci bi mogli da puknu.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

Navedena vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. Uticaj mogu imati temperatura u prostoriji, broj tegli, količina i toplota sadržaja tegle. Pre nego što promenite podešavanje odnosno isključite, proverite, da li sadržaj u teglama pravilno vri.

Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
3. Na svaku teglu stavite moker gumeni prsten i poklopac.

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

1. Na visinu 2 ugurajte univerzalni tiganj. Tegle postavite tako, da ne dodiruju jedna drugu.
2. ½ litra vrele vode (oko 80 °C) sipajte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni.
4. Podesite zagrevanje sa donje strane
5. Temperaturu podesite na 170 do 180 °C.

Ukuvavanje

Voće

Posle otprilike 40 do 50 minuta u kratkim razmacima podižu se mehurići. Isključite rernu.

Posle 25 do 35 minuta na preostaloj toploti uzmite tegle iz rerne. Ako se u rerni tegle duže hlade, mogle bi se stvoriti bakterije i pospešiti, da se ukuvano voće ukiseli.

Voće u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	oko 25 minuta
Višnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	oko 30 minuta
Mus od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	oko 35 minuta

Povrće

Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do

70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

Povrće sa hladnim prelivom u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cvekla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokelj	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Pasulj, keleraba, radič	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Oprez!

Vrele tegle ne stavljajte na hladnu ili mokru podlogu. Mogle bi da prsnu.

Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa,

pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).


Saveti za pripremu jela bez akrilamida

Opšte	<ul style="list-style-type: none">■ Što je moguće više skratite vreme pečenja.■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.
Keks	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.
Pomfrit iz rerne	Raspedelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

Probna jela





Ove tabele su napravljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: Pecite uz zagrevanje sa gornje/donje strane  na nivou 1. Umesto rešetke koristite pleh za pečenje i na njega stavite kalup sa skočnim mehanizmom.



Pečenje

Kod lenje pite tamne kalupe sa skočnim mehanizmom stavite razmaknute jedan pored drugog.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pecivo koje se pravi pomoću šprica	Pleh za pečenje	2		150-170	20-30
Kolačići, 20 komada	Pleh za pečenje	3		160-180	20-30
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2		160-180	30-40
Lenja pita	Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno gurnite pleh za pečenje na visinu 1. Tečnost će iscureti u posudu, a rerne ostaje čista.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen roštiljanja	Trajanje u minutima
Pečenje tosta Prethodno zagrevajte 10 minuta	Rešetka	5		3	1-2
Bifburger, 12 komada* nemojte prethodno zagrevati	Rešetka + pleh za pečenje	4		3	25-30

* Posle 2/3 vremena okrenite



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000765010

02
121293