



**Фурна за вграждане HBN311.2**  
**Ugradbena pećnica HBN311.2**  
**Монтажна рерна HBN311.2**



**BOSCH**

[bg] Ръководство ..... 3  
[hr] Upute za uporabu uređaja ..... 21

[mk] Упатство за употреба .....38



<b>Важни указания за безопасност</b> .....	<b>3</b>
Причини за повреди .....	4
<b>Вашата нова фурна</b> .....	<b>5</b>
Обслужващ панел.....	5
Функционален превключвател.....	6
Превключвател на температурата.....	6
Хронометър със звуков сигнал.....	6
Камера.....	6
<b>Вашите допълнителни принадлежности</b> .....	<b>7</b>
Вкарване на допълнителните принадлежности .....	7
Специални принадлежности.....	7
<b>Преди да използвате за първи път</b> .....	<b>8</b>
Подгряване на фурната .....	8
Почистване на принадлежностите .....	8
<b>Регулиране на фурната</b> .....	<b>8</b>
Видове нагряване и температура .....	8
Бързо нагряване .....	8
<b>Поддържане и почистване</b> .....	<b>8</b>
Препарати за почистване .....	8
Откачване и закачване на поставките .....	9
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	10
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата .....	10
<b>Какво да правя при повреда?</b> .....	<b>11</b>
Таблица с повредите .....	11
Смяна на лампата на тавана на фурната .....	11
Съклен капак .....	11
<b>Център за обслужване на клиенти</b> .....	<b>12</b>

Е - номер и FD - номер .....	12
<b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда</b> .....	<b>12</b>
Пестене на енергия .....	12
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти ..	12
Предписания за съблюдаване при транспортирането .....	12
<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> .....	<b>13</b>
Сладкиши и сладки .....	13
Съвети за печене .....	14
Риба, птици, месо .....	15
Съвети за печене на фурна и печене на грил .....	17
Суфлета, огретени, препечени филии .....	17
Готови продукти.....	17
Специални ястия.....	18
Размразяване .....	18
Изсушаване .....	18
Консервиране.....	18
<b>Акриламид в хранителните продукти</b> .....	<b>19</b>
<b>Тестови ястия</b> .....	<b>20</b>
Печене.....	20
Печене.....	20

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

## **Важни указания за безопасност**

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

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

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

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

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

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически,

сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

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

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

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

## Опасност от пожар!

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

## Опасност от изгаряне!

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

## Опасност от попарване!

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

## Опасност от нараняване!

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

## Опасност от токов удар!

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

## Причини за повреди

### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът 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. Емайлът се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставяйте камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа

не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.

- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат

стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.

- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

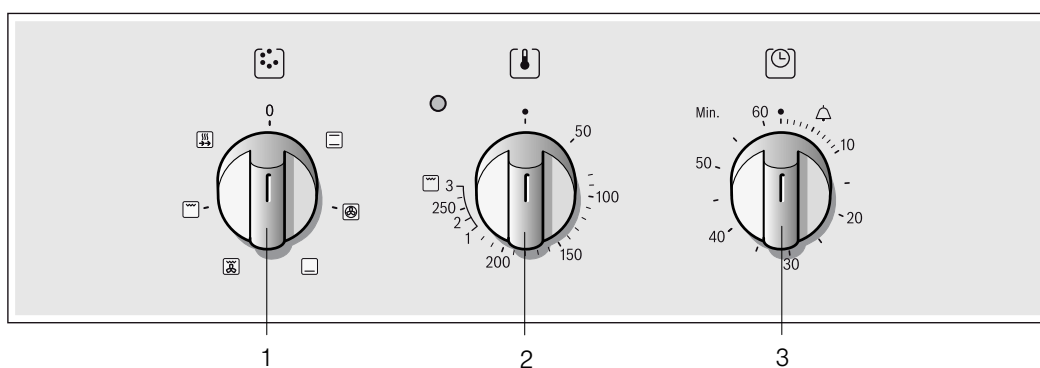
## Вашата нова фурна

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

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

### Обслужващ панел

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









#### Разяснения

1	Копче за избор на функция
2	Копче за избор на температура
3	Таймер

## Функционален превключвател

С функционалния превключвател избирате вида нагряване на фурната. Функционалният превключвател може да се върти наляво и надясно.


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

Позиции	Функция
0	Изключено Фурната е изключена.
 Горно и долно нагряване	Възможно е само печене и пържене на едно ниво. Тази настройка е подходяща за сладкиши и пица във форми или на тава, както и за нетлъсти печива от говеждо, телешко или дивеч. Топлината се разпределя равномерно отгоре и отдолу.
 3D Горещ въздух*	Сладкиши, пица, дребни сладки, кейкове и хилядолистно тесто могат да се пекат едновременно на две нива. Нагретият въздух се разпределя равномерно от един вентилатор с пръстеновиден нагревател на задната стена на фурната.
 Загряване от долу	С долното нагряване можете да допичате или зачервявате ястията отдолу. Температурата идва отдолу.
 Конвективно печене на грил	Конвективното печене на грил е особено подходящо за печене на риба, птици и големи парчета месо. Нагревателят на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.
 Едностранно изпичане, голяма повърхност	Можете да печете повече стекове, наденички, риба и филии. Нагрява се цялата площ под нагревателя на грила.
 Бързо нагряване	За бързо затопляне на ястия.

\* Вид нагряване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.


## Превключвател на температурата

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

Позиции	Функция
•	Изключено Фурната не е гореща.
50-270	Температурен диапазон Температурата се задава в С.
1, 2, 3	Степени на грила Степени на грила, голяма  повърхност. Степен 1 = слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна



Когато фурната нагрява, свети лампичката над превключвателя за температурата. При паузи в нагряването тя изгасва. При някои настройки не свети.

### Степени на грила

При печене на плоска повърхност, изберете съответна степен на грила с превключвателя за температура  .

## 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 минутите 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.“ •.

## Камера

В камерата се намира лампата на фурната. Охлаждащ вентилатор предпазва фурната от прегряване.

### Лампа на фурната

По време на употребата на фурната, нейната лампа свети. Лампата на фурната може да бъде включена и чрез завъртане на функционалния превключвател в произволно положение, без фурната да се нагрява.

### 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.

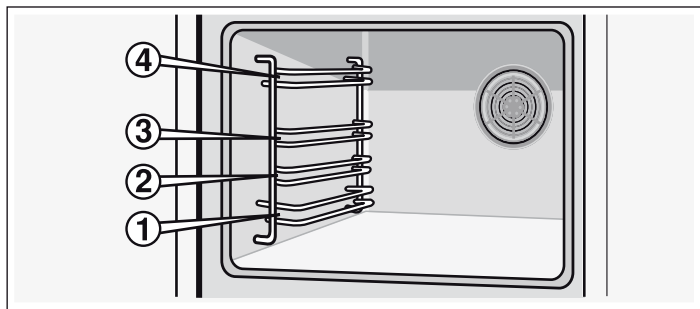
# Вашите допълнителни принадлежности

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.

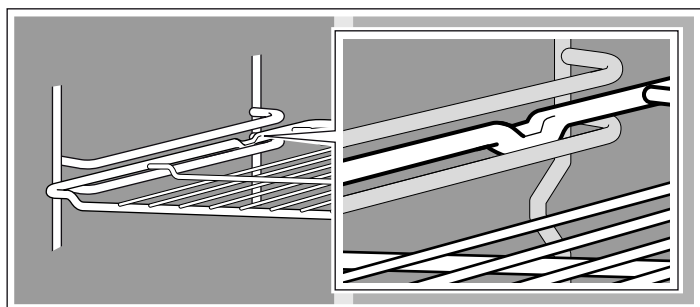
## Вкарване на допълнителните принадлежности

Допълнителните принадлежности могат да бъдат поставени на 4 различни височини във фурната. Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности докрай, за да не докосват стъклото на вратата.



Когато допълнителните принадлежности са изкарани до половината, те се застопоряват. Сега ястията могат лесно да се изваждат.

При вкарване във фурната внимавайте за разширението от задната страна на допълнителната принадлежност. Само така ще се извърши фиксиране.



**Указание:** Допълните принадлежности могат да се деформират от топлината. Когато допълнителните принадлежности се охладят, те отново ще приемат първоначалната си форма. Функцията няма да се повлияе.

Дръжте тавата за печене с две ръце отстрани и я плъзгайте успоредно в поставката. При плъзгането на тавата избягвайте движения наядно 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, форми за сладкиши, печено, меса за грил и дълбоко замразени ястия.

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



### 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 директно върху скарата.

Вкарайте универсалния тиган 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 или възможността за поръчване по Интернет е различна в различните държави. Информация за това ще откриете в документите за продажба.

Не всяка специална принадлежност е подходяща за вашия уред. При покупка винаги посочвайте пълното име (Е-ном.) на вашия уред.

Специални принадлежности	HEZ-номер	Функция
Скара	HEZ 434000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Алуминиева тава за печене	HEZ 430001	За сладкиши и сладки. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Емайлирана тава	HEZ 431001	За сладкиши и сладки. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава	HEZ 432001	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и при печене на грил за улавяне на мазнината или сока от месото под скарата. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.

## 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.

Освен това е предвидена една предпазна решетка, която предотвратява директен допир до вратата на фурната. Тази допълнителна принадлежност можете да поръчате в отдела за връзка с клиенти под номер 440651.




## 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*.

### Подгръване 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.

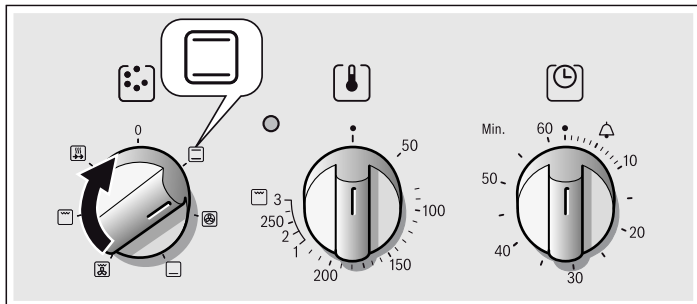
## Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройка на фурната си. Тук ще Ви обясним, как да настроите желания начин на нагръване и температура, или степента на грила.

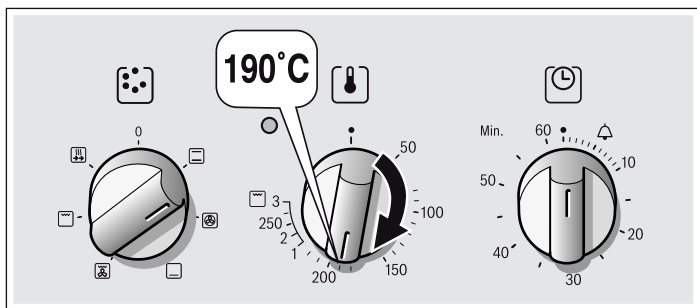
### Видове нагръване и температура

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

1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагръване.



2. С превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грила.



Фурната се загрява.

### Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател в нулево положение.

### Промяна на настройките


Видът нагръване, температурата и степента на грила могат да бъдат променени при нужда.

### Бързо нагръване

С бързото нагръване фурната достига по-бързо зададената температура.

Използвайте бързото нагръване само за температури над 100 °C.

За да осигурите равномерно изпичане на Вашите ястия, сложете ястието във фурната след приключване на бързото нагръване.

1. Включете функционалния превключвател в положение .
2. С температурния превключвател се регулира температурата.

Фурната се включва след няколко секунди. Индикацията над температурния превключвател светва.

### Бързото загряване е завършено

Индикаторната лампа над превключвателя на температурата угасва. Поставете вашето ястие във фурната и настройте желания вид на нагръването.

### Прекъсване на бързото загряване

За тази цел завъртете функционалния превключвател на нулево положение. Фурната е изключена.

## Поддържане и почистване

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

### Указание

- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като ивици, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- При много високи температури 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

емайленирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

### Препарати за почистване

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

### При почистване на фурната не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- миещи препарати с високо съдържание на алкохол,
- абразивни гъби,
- водоструйки или пароструйки.



- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

<b>Панел от висококачествена стомана</b>	Почиствайте уреда с вода и малко почистващ препарат. Търкайте винаги паралелно на естествените шарки. Иначе могат да се получат драскотини. Подсушавайте с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иноксовите плотове могат да се полират със специални препарати. Съблюдавайте указанията на производителя. Специалните препарати за почистване на инокс можете да си набавите от центъра за обслужване на клиенти или в специализираните магазини.
<b>Емайлирани и лакирани повърхности</b>	Почиствайте с топла вода и малко почистващ препарат. Подсушавайте с мека кърпа.
<b>Бутони</b>	Почиствайте с топла вода и малко почистващ препарат. Подсушавайте с мека кърпа.
<b>Стъкло на фурната</b>	Може да бъде почистено с препарат за стъкло. Не използвайте агресивни почистващи препарати или остри метални предмети. Те могат да повредят и да надраскат повърхността на стъклото.
<b>Уплътнение</b>	Почистете с влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
<b>Вътрешност на фурната</b>	Почистете с топла вода или разтвор на оцет. При силно замърсяване: Използвайте препарат за почистване на фурни само върху охладени повърхности.
<b>Стъклен плафон за лампата на фурната</b>	Почиствайте с топла вода и малко почистващ препарат. Подсушавайте с мека кърпа.
<b>Допълнителни принадлежности</b>	Накиснете в разтвор на препарат за почистване. Почистете с четка или гъба.
<b>Алуминиева тава за печене (по поръчка)</b>	Не я мийте в съдомиялна машина. Никога не използвайте почистващи препарати за фурна. За да предотвратите надраскване, никога не докосвайте металните повърхности с нож или подобен остър предмет. Почиствайте с влажна кърпа за прозорци или микрофазерна кърпа и малко почистващ препарат само в хоризонтална посока. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте абразивни препарати, драскащи гъби или груби кърпи за почистване. Ще надраскате тавата за печене.
<b>Обезопасяване за деца (по избор)</b>	Ако е монтирано съоръжение за детска защита на вратата на фурната, преди почистване то трябва да бъде демонтирано. Накиснете всички детайли от изкуствени материали в топъл разтвор на почистващ препарат и след това ги почистете с гъба. Подсушавайте с мека кърпа. Силно замърсено съоръжение за детска защита може да не функционира добре.
<b>Готварски плот</b>	Указания за поддръжката и почистването ще намерите в упътването за експлоатация на Вашия плот.

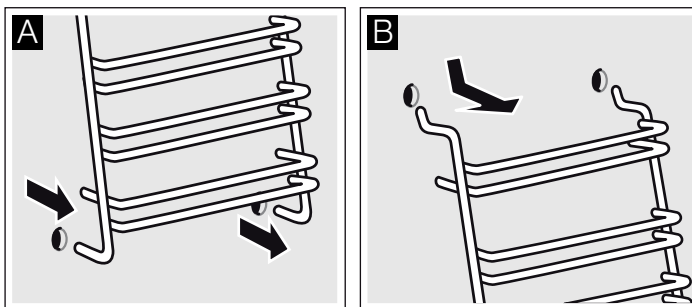
## Откачване и закачване на поставките

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

### Откачване на поставките

1. Издърпайте поставката отдолу малко напред. Извадете удължителните щифтове в долната част на поставката от отворите за закрепване (Фигура А).

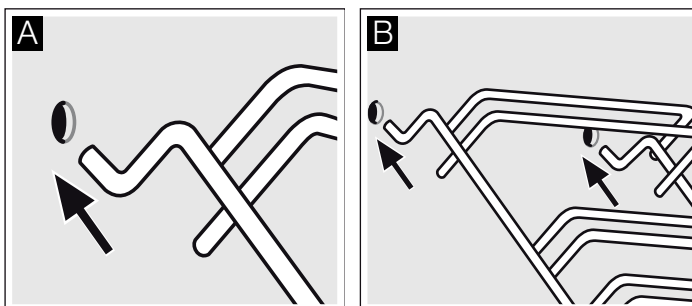
2. След това повдигнете поставката и внимателно я извадете (Фигура В).



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

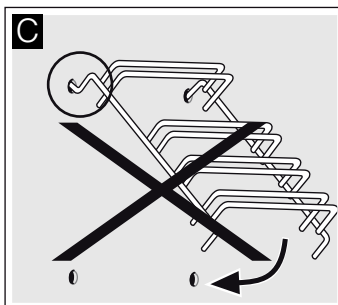
### Закачване на поставките

1. Вкарайте внимателно двете кукички в горните дупки. (Фигури А-В)



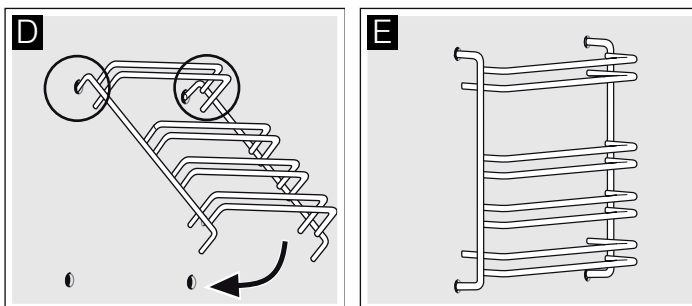
### ⚠️ Погрешен монтаж!

Никога не движете поставката, преди двете кукички да са напълно влязли в горните дупки. Емайлт може да се повреди и да се счупи (Фигура С).



2. Двете кукички трябва да са закачени изцяло в горните дупки. Сега дръпнете поставката бавно и внимателно надолу и я окачете в долните дупки (Фигура D).
3. Окачете двете поставки на страничните стени на фурната (Фигура E).

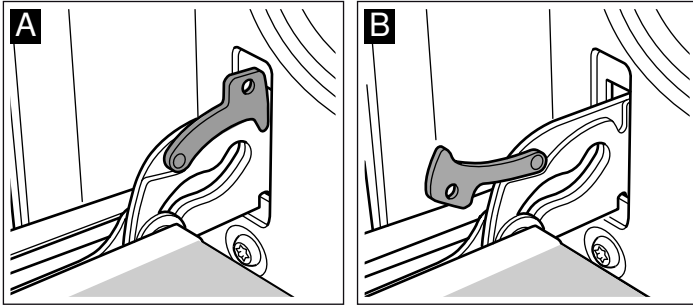
При правилно монтирани поставки, разстоянието между двете горни нива е по-голямо.



## Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демониране 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.

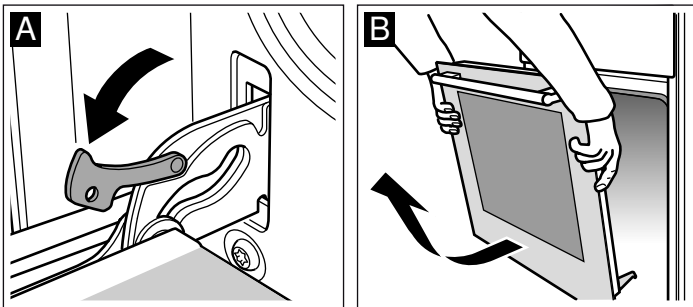


### ⚠ Опасност от нараняване!

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

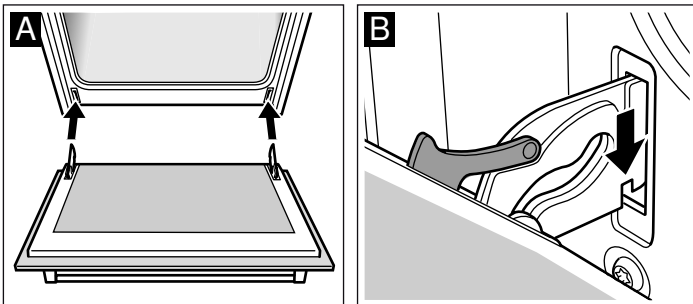
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



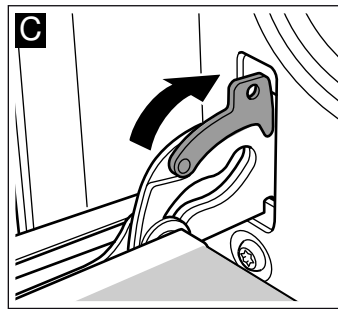
### Закачване на вратата

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!

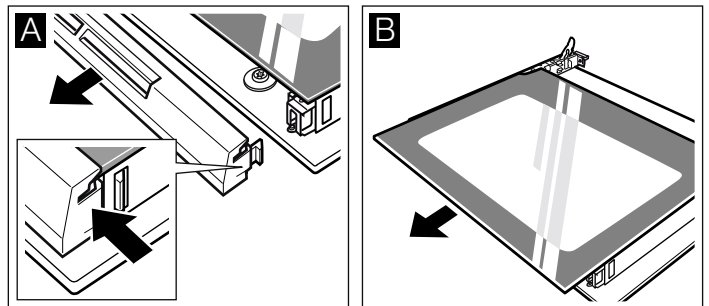
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

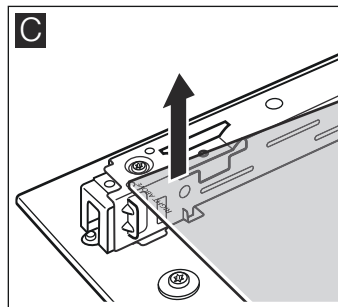
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

### Демонтаж

1. Откачете вратата на фурната и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.
2. Развийте капака отгоре върху вратата на фурната. За тази цел притиснете вляво и вдясно с пръстите езичето (фиг. А).
3. Повдигнете и издърпайте горното стъкло (фиг. В).



4. Повдигнете и издърпайте стъклото (фиг. С).



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

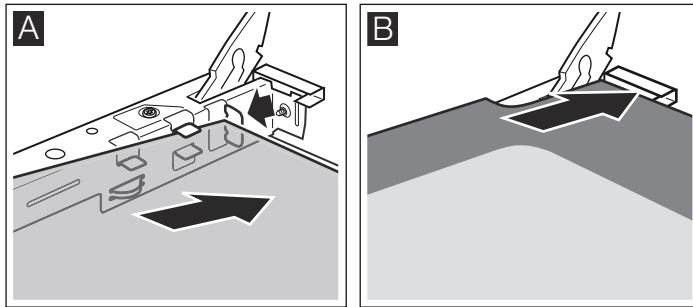
### ⚠ Опасност от нараняване!

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

## Монтаж

При монтажа внимавайте за това, да стои отляво под надписа "right above" на главата.

1. Плъзнете полегато стъклото назад (фиг. А).
2. Плъзнете полегато горното стъкло назад в двата крепежа. Гладката повърхност трябва да е отвън. (Фиг. В).



3. Поставете капака и притиснете.
4. Закачете 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

Ако някое ястие не се получи, моля, направете справка в раздел . *Ние сме изпробвали ястията в нашето готварско студио.* Тук ще намерите полезни съвети и информация за варене, печене и пържене.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/информация
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Вижте в таблото с предпазители дали предпазителят е изгорял.
	Спиране на тока.	Проверете дали кухненската лампа респ. другите кухненски уреди функционират.
Фурната не нагрява.	Прах по контактните елементи.	Завъртете превключвателите неколkokратно наляво и надясно.

### **⚠ Опасност от токов удар!**

Извършените не според правилата ремонти са опасни. Ремонтите е позволено да бъдат извършвани само от техник на нашия отдел за обслужване на клиенти.

### **Внимание!**

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

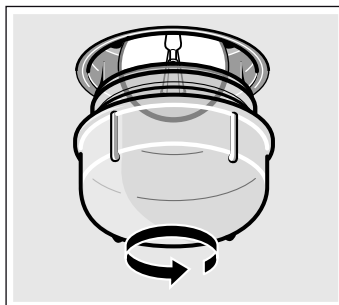
### **Смяна на лампата на тавана на фурната**

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. Подходящия 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 бъдете сигурни, че поправката ще бъде извършена от подготвени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за домакинския Ви уред.

# Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

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

## Пестене на енергия

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

## Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Предписания за съблюдаване при транспортирането

Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му. Поставете всички принадлежности (напр. тава за печене) в съответните отделения с покрити с дебел картон ръбове, за да предотвратите повреди по уреда. Поставете картон или подобен материал между предната и задната страна, за да предотвратите контакт на вътрешната страна на стъклената врата. Закрепете вратата на фурната към страничните стени на уреда със здрави лепенки.

Пазете оригиналната опаковка на уреда. Транспортирайте уреда в оригиналната опаковка. Съблюдавайте стрелките за ориентация при транспортиране на оригиналната опаковка.

## Когато оригиналната опаковка вече не е налична

Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.

Транспортирайте уреда в изправено положение. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

# 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

### Печене на едно ниво


При печене на сладкиши и торти най-добри резултати се получават с горно и долно нагряване .

При печене с 3D горещ въздух  поставете принадлежностите на следните нива:

- Сладкиши във форма: Ниво 2

- Сладкиши на тава: Ниво 3

### Печене и пържене на повече нива

Използвайте  3D горещ въздух.

Нива за поставяне при печене и пържене на две нива:

- Универсална тава: Ниво 3
- Тава за печене: Ниво 1

Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.

В таблиците ще намерите определен избор от ястия.

### Форми за печене

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

При светлите форми за печене от тънкостенен 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	Температура, °C	Продължителност, минути
Обикновен кекс	Кръгла форма за кекс	2		160-180	55-65
Фин кекс (ронлив сладкиш)	Кръгла форма за кекс	2		155-175	65-75
Блат за торта с ръб	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		160-180	30-40
Блат за торта от бъркано тесто	Форма за блат	2		160-180	25-35
Бисквитена торта	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Плодова или сметанова торта, тесто за блатове	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	70-90
Фин плодов сладкиш, от тесто за кекс	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		150-170	55-65
Пикантни сладкиши напр. солена торта/киш/, кекс с лук)	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		180-200	50-60

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

Сладкиши на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180	25-35
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		150-170	35-45
Бъркано тесто или тесто с мая с пресни плодове	Универсална тава	3		140-160	40-50
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		130-150	50-60

Допълнителни тави можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

\*\* При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава над плитката тава.

Сладкиши на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Бисквитено тесто (с предварително подгряване)	Универсална тава	2	☐	170-190	15-20
Плетен козунак, - 500 г брашно	Универсална тава	2	☐	160-180	25-35
Щолен, - 500 г брашно	Универсална тава	3	☐	160-180	50-60
Щолен, - 1 кг брашно	Универсална тава	3	☐	150-170	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава	2	☐	180-200	55-65
Пица	Универсална тава	3	☐	180-200	20-30
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3	☉	150-170	35-45

Допълнителни тави можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

\*\* При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава над плитката тава.

### Хляб и земели

Никога не наливайте вода директно в горещата фурна.

Ако не е посочено друго, фурната винаги трябва да се подгрява предварително при печене на хляб.

Хляб и земели	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура, °C	Продължителност, минути
Хляб с мая - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				190	35-45
Хляб с квас - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				190	35-45
Земели (напр. ржени хлебчета)	Универсална тава	2	☐	200-220	20-30



Дребни печива	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Сладки	Универсална тава	3	☐	150-170	10-20
				Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3
Целувки	Универсална тава	3	☉	70-90	135-145
Еклери	Универсална тава	2	☐	200-220	30-40
Ореховки	Универсална тава	3	☐	110-130	30-40
				Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3
Хлядолистно тесто	Универсална тава	3	☉	190-210	20-30
				Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3

Допълнителни тави можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

\*\* При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава над плитката тава.

### 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-ниско. Спазвайте указанията в рецептата за времена за бъркане.
Сладкишът се получи в средата висок, а по края по-нисък.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След печенето внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът става твърде тъмен отгоре.	Вкарайте го по-дълбоко, 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 температура с 10 градуса по-висока и съкратете времето на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. сладкиш със сирене) изглеждат добре, но са клисави отвътре (недоизпечени, пресечени от водни ивици).	Следващия път използвайте по-малко течност и печете малко по-дълго при по-ниска температура. При сладкиши със сочно покритие първо предварително изпечете долната част. Поръсете с бадеми или трохички и след това поставете отгоре покритието. Спазвайте рецептите и времената на печене.

Печивото е неравномерно потъмняло.	Изберете малко по-ниска температура, така печивото ще стане по-равномерно. Печете чувствителното печиво със загряване отгоре/отдолу  на едно ниво. И излизащата отстрани хартия за печене може да повлияе на циркулацията на въздуха. Винаги режете хартията за печене точно по тавата.
Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващия път пъхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Плодовият сок прелива.	Следващия път, ако е налична, използвайте по-дълбока универсална тава.
Малките сладки от тесто с мая при печенето залепват една за друга.	Разстоянието около всяка сладка трябва да е припл. 2 см. Така се осигурява достатъчно място за сладките да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.
Пекли сте на няколко нива. В горната тава печивото е по-тъмно отколкото в долната.	За печене на няколко нива използвайте винаги 3D горещ въздух  . Едновременно пъхнатите тави не са готови по едно и също време.
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 универсална тава.

Най-подходящи са стъклените съдове. Погрижете се капакът за дълбокия съд да пасва и да се затваря добре.

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 спуска.

### 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 пригответе 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

Печете винаги при затворена фурна.

Подгрейте предварително грила около 3 минути, преди да сложите продуктите на скарата.

Поставете продуктите направо върху скарата. Отделно парче се изпича най-добре, когато е поставено в средната зона на скарата. Поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Сокът от месото се събира и фурната остава по-чиста.

Тавите за печене не трябва да се поставят на ниво 4. При високите температури те биха могли да се деформират и при изваждането им да повредят камерата.

По възможност избирайте еднакво големи парчета за печене. Така те се препичат равномерно и остават сочни. Посолете стечковите едва след изпичането.

Обърнете продуктите след 2/3 от определеното време.

Нагряващото 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 парчетата месо след изтичане на половината време.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така месният сок 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 съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура °C, степен на грила	Продължителност, минути
<b>Говеждо месо</b>						
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	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, розов	1,0 кг	отворен	1		230-250	50
Стекове, розови 3 см		Универсална тава за печене	4+1		3	15
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140



Месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура °С, степен на грила	Продължителност, минути
<b>Свинско месо</b>						
без кожа (напр. врат)	1,0 кг	отворен	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
с кожа (напр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свински ребра с кост	1,0 кг	затворено	1		210-230	80
<b>Агнешко месо</b>						
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		170-190	120
<b>Кайма</b>						
Руло от кайма	прибл. 750 г	отворен	1		180-200	70
<b>Наденички</b>						
Наденички		Универсална тава за печене	4+1		3	15

### Птици

Стойностите от таблицата важат при поставяне в студена фурна.

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

Когато печете директно върху скарата, поставете универсалната тава на ниво 1.

На патица или гъска пробийте кожата под крилата, за да може да изтича мазнината.

Сложете цялата птица с гърдите надолу върху скарата. Обърнете птицата след изтичането на две трети от времето за печене.

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

Птици	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Половинки пиле, 1-4 броя	всяка 400 г	Скара	2		210-230	40-50
Пилешки разфасовки	всяка 250 г	Скара	3		210-230	30-40
Цяло пиле, 1-4 броя	всяко 1 кг	Скара	2		200-220	55-85
Патица, цяла	1,7 кг	Скара	2		170-190	80-100
Гъска, цяла	3,0 кг	Скара	2		160-180	110-130
Малка пуйка, цяла	3,0 кг	Скара	2		180-200	80-100
2 Пуешки бутчета	всяко 800 г	Скара	2		180-200	80-100

### Риба

Обърнете парчетата риба след  $\frac{2}{3}$  определеното време.

Целите риби не трябва да се обръщат. Поставете цялата риба в позицията, в която плува с гръбната перка нагоре във фурната.

Поставете половин картоф или малък термоустойчив съд в корема на рибата, за да стои стабилно.

Когато печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Сокът от печенето на рибата ще бъде уловен и фурната ще остане чиста.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Риба, цяла	по 300 г	Скара	3		2	20-25
	1,0 кг	Скара	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Скара	2		180-200	60-70
Риба на шайби (котлети)	по 300 г	Скара	4		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, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Фурната ще остане чиста.

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

Консистенцията на суфлето зависи от големината на кухненския съд и от височината на суфлето. Данните от таблицата са само ориентировъчни.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
<b>Суфлета</b>					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	50-60
Суфле с макарони	Форма за пудинг	2		210-230	25-35
<b>Огретен</b>					
Огретен от картофи от сурови продукти, Височина макс. 2 см	Форма за пудинг	2		150-170	50-60
<b>Препечени филии</b>					
Запичане на 12 бр. филийки	Скара	4		3	4-5
Препичане на 12 бр. филийки	Скара	3		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 нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Щрудел с плодов пълнеж	Универсална тава	3		190-210	45-55
Пържени картофи	Универсална тава	3		210-230	25-30
Пица	Скара	2		200-220	15-20
Пица-багета	Скара	2		190-210	15-20

### Указание

При приготвяне на дълбоко замразени ястия, универсалната тава може да се деформира. Причината за това е голямата температурна разлика, на която е изложена. Измятането ще излезне в процеса на печенето.



## Специални ястия

При ниски температури с 3D горещ въздух  ще можете да направите меко кисело мляко точно толкова добре, колкото и вкусно тесто с мая.

Първо отстранете допълнителните принадлежности, решетката за закачане или телескопичните водачи от камерата.

### Приготвяне на кисело мляко

1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и охладете до 40 °C.
2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (хладилна температура).

Ястие	Кухненски съдове	Вид на нагряването	Температура	Продължителност
Кисело мляко	Керамични чаши или буркани с капак на винт	да се поставят върху пода на камерата	 50 °C предварително загряване 50 °C	5 мин. 8 часа
Оставяне на тесто с мая да втаса	Топлоустойчив кухненски съд	да се постави върху пода на камерата	 50 °C предварително загряване Изключете уреда и вкарайте в камерата тестото с мая	5-10 мин. 20-30 мин.

## Размразяване

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


Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птиците с гърдите към чинията.

### Замразени продукти

напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколадова или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб, питки, сладкиши и други сладки

Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура
Скара	2		Превключвателят на температурата трябва да е изключен.

## Изсушаване

С 3D горещ въздух  можете да изсушавате превъзходно.



Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измивайте добре.

Оставете ги добре да се отцедят и ги изсушете.

Покрийте универсалната тава и скарата с хартия за печене или пергаментена хартия.

Обръщайте многократно сочните плодове или зеленчуци.

Веднага след изсъхването сваляйте хартията.

Плодове и билки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура	Продължителност
600 г ябълкови шайби	Универсална тава + скара	3+1		80 °C	прибл. 5 часа.
800 г резенчета круши	Универсална тава + скара	3+1		80 °C	прибл. 8 часа.
1,5 кг сливи	Универсална тава + скара	3+1		80 °C	прибл. 8-10 часа.
200 г кухненски билки, почистени	Универсална тава + скара	3+1		80 °C	прибл. 1½ часа.

## 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 ориентирано. 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 вкисването 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	
Печене	■ Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки. ■ Ястията да се запичат до еластично-жълто, а не до тъмно-кафяво. ■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.
Сладки	Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.
Пържени картофи на фурна	Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
	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.

## Печене

Печене на две нива:

Винаги поставяйте универсалната тава над плоската тава.

Шприцовани сладки (шприцван сладкиш в захарен сироп):  
Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.


Гарниран ябълков сладкиш, ниво 1:




Променете позицията на тъмната форма за печене, поставете я диагонално.

Гарниран ябълков сладкиш, ниво 2:

Променете позицията на тъмната форма за печене.

Сладкиш в метална форма с разглобяваща се страница:

Печете с горно и долно нагряване  на ниво 1. Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставете формата със сладкиша отгоре.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		150-170	20-30
	Алуминиева тава * + универсална тава**	1+3		140-160	30-40
Малки сладки	Универсална тава	3		150-170	25-35
Дребни сладки, с предварително подгряване	Алуминиева тава * + универсална тава**	1+3		140-160	30-40
Водни бишкоти	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Ябълкови сладки	Универсална тава + 2 тавички с разглобяема обвивка Ø 20 см	1		190-210	70-80
	2 Скари* + 2 тавички за печене с разглобяема обвивка Ø 20 см	1+3		170-190	65-75



\* Можете да получите допълнителни тави и скари като допълнителни принадлежности в специализираната търговска мрежа.

При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава на по-горното ниво.

\*\*\* Съдовете да се поставят диагонално върху спомагателната тава.

## Печене

Когато поставяте храни директно върху скарата, вкарвайте допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната ще остане чиста.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Степен за печене	Продължителност, минути
Запичане на филийки Предварително подгряване 10 мин.	Скара	4		3	1/2-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително подгряване	Универсална тава за печене	4+1		3	25-30

\* Обърнете след определеното 2/3 време

<b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	<b>21</b>	E-broj i FD-broj.....	29
Uzroci šteta.....	22	<b>Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša</b> .....	<b>29</b>
<b>Vaša nova pećnica</b> .....	<b>23</b>	Ušteda energije.....	29
Upravljačka ploča.....	23	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje.....	29
Birač funkcija.....	23	Mjere koje treba poštivati tijekom transporta.....	29
Birač temperature.....	23	<b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje</b> .....	<b>30</b>
Budilica.....	24	Kolači i peciva.....	30
Komora za pečenje.....	24	Savjeti za pečenje.....	31
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>24</b>	Meso, perad, riba.....	32
Umetanje pribora.....	24	Savjeti za pečenje i žar.....	34
Poseban pribor.....	25	Nabujci, zapečena jela, tostovi.....	34
<b>Prije prvog korištenja</b> .....	<b>25</b>	Gotovi proizvodi.....	34
Zagrijavanje pećnice.....	25	Posebna jela.....	35
Čišćenje pribora.....	25	Otapanje.....	35
<b>Podešavanje pećnice</b> .....	<b>25</b>	Sušenje voća.....	35
Vrste grijanja i temperatura.....	25	Ukuhavanje.....	35
Brzo zagrijavanje.....	26	<b>Akrlamid u namirnicama</b> .....	<b>36</b>
<b>Njega i čišćenje</b> .....	<b>26</b>	<b>Probna jela</b> .....	<b>37</b>
Sredstva za čišćenje.....	26	Pečenje.....	37
Skidanje i vješanje postolja.....	26	Pečenje na žaru.....	37
Skidanje i vješanje vrata pećnice.....	27		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	28		
<b>Što napraviti u slučaju smetnje?</b> .....	<b>28</b>		
Tabela smetnji.....	28		
Izmjena žarulje pećnice na stropu.....	28		
Stakleni pokrov.....	29		
<b>Servisna služba</b> .....	<b>29</b>		

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**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Opasnost od požara!

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

## Opasnost od opeklina!

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

## Opasnost od opeklina!

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

## Opasnost od ozljeda!

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

## Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju. Ako je uređaj u kvaru, izvucite mrežni utikač ili

izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

## Uzroci šteta

### Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti 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. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

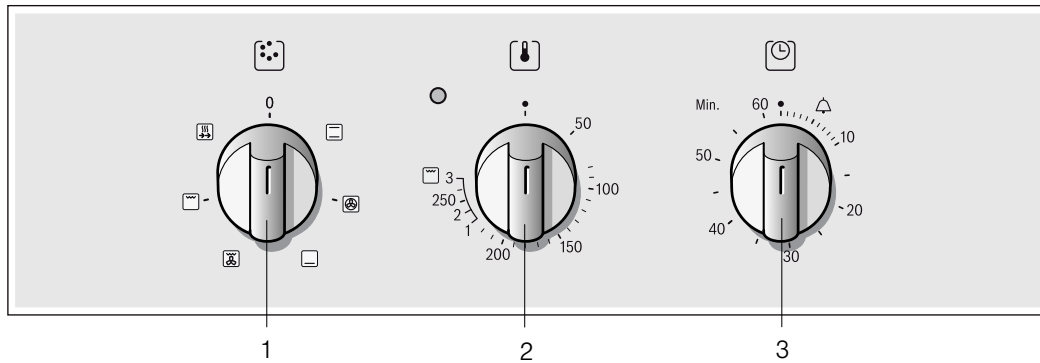


# Vaša nova pećnica

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

## Upravljačka ploča

Ovdje ćete dobiti pregled o upravljačkom polju. Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



### Objašnjenja

1	Birač funkcija
2	Birač temperature
3	Alarmni sat

## Birač funkcija

Biračem funkcija podešavate vrstu grijanja za pećnicu. Birač funkcija može se okretati udesno ili ulijevo.

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

Postavke	Funkcija
0	Isklj Pećnica je isključena.
Gornji i donji grijač	Pečenje i prženje je moguće samo na jednoj razini. Za kolače i pizzu u modelima ili na plitici i za nemasne komade govedine, teletine i divljači izvrsno je prikladna ova postavka. Toplina jednakomjerno dolazi odozgo i odozdo.
3D vrući zrak*	Kolače, pizzu, sitno pecivo, kekse, small cakes (male kolače) i lisnato tijesto možete istodobno peći na dvije razine. Pomoću ventilatora s prstenastim grijačem na stražnjoj stijenci pećnice se zagrijava zrak jednakomjerno raspoređuje.
Donji grijač	S donjim grijačem možete jela dodatno peći ili zapeći i odozdo. Toplina dolazi odozdo.
Roštilj na kružeci zrak	Roštilj na kružeci zrak primjeren je naročito za pečenje ribe, peradi i velikih komada mesa na roštilju. Ovdje se izmjenično uključuju i isključuju grijač roštilja i ventilator. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.

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

### Postavke

### Funkcija

	Plosnati roštilj, velika površina	Na žaru možete peći više odrezaka, kobasica, ribu ili tostove. Zagrijava se cjelokupna površina ispod grijača roštilja.
	Brzo zagrijavanje	Za brzo zagrijavanje jela.

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

## Birač temperature

Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

Postavke	Funkcija
•	Isklj Pećnica nije vruća.
50-270	Temperaturno područje Informacija o temperaturi u °C
1, 2, 3	Stupanj roštilja Stupanj roštilja za roštilj, velika  površina. Stupanj 1 = slabo Stupanj 2 = srednje Stupanj 3 = jako

Kada se pećnica zagrijava, svijetli lampica iznad birača temperature. U fazama grijanja se gasi. Kod nekih postavki u svijetli.

## Stupanj roštilja

Kod pečenja na plosnatom roštilju pomoću birača temperature odaberite stupanj roštilja

## 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. •.

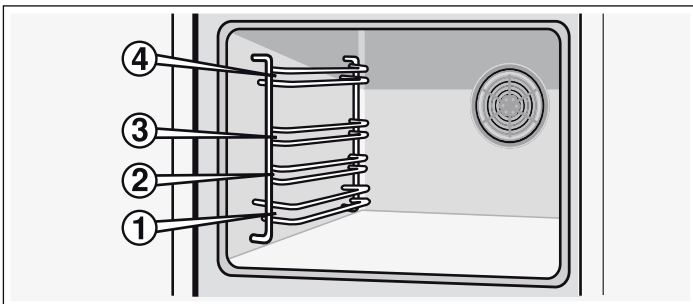
## Vaš pribor

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.

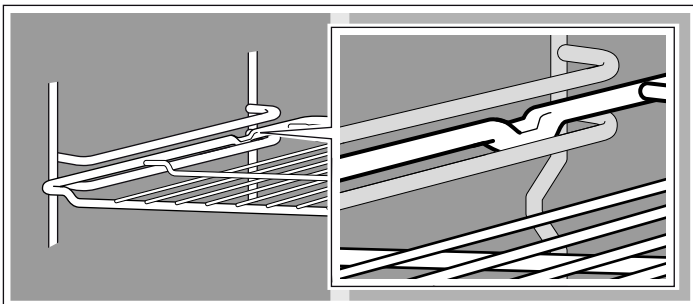
### Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 4 različite visine u pećnicu. Pribor umećite uvijek do graničnika (do kraja), kako ne bi dodirivao staklo.



Kada je pribor izvučen negdje do polovice, uglavljuje se. Na taj se način pripremljena jela lako mogu izvaditi.

Kod umetanja u pećnicu pazite na izbočine na stražnjoj strani pribora. Samo se na taj način pravilno može uglaviti.



**Napomena:** Pribor bi se zbog velike vrućine mogao deformirati. Čim se pribor ohladi, ponovno će poprimiti svoj izvorni oblik. To neće negativno utjecati na funkciju.

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.

## Komora za pečenje

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

### Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada pećnice. Okretanjem birača funkcije u željeni položaj se žarulja pećnice može uključiti, a da se pritom pećnica ne zagrijava.

### 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.

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



### Roštilj

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

Roštilj umećite s otvorenom stranom prema vratima pećnice i s ukrivljenjem prema dolje.



### 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 umećite s ukošenjem prema vratima pećnice.

## 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
Rešetka	HEZ 434000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Aluminijska plitica	HEZ 430001	Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Emajlirana plitica	HEZ 431001	Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava	HEZ 432001	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.

## 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, koji sprječava izravni dodir s vratima pećnice. Ovaj poseban pribor (440651) se može naručiti u servisu.

## 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.

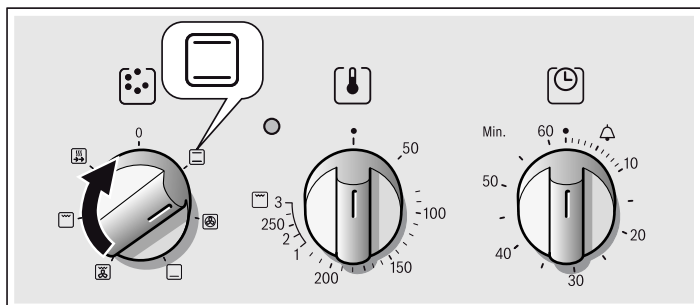
## Podešavanje pećnice

Na raspolaganju imate razne mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. U ovom poglavlju ćemo vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja.

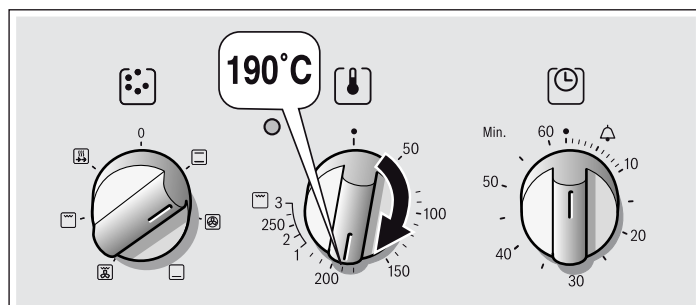
## Vrste grijanja i temperatura

Primjer na slici: Gornji / donji grijač 190 °C.

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.



Pećnica se zagrijava.

## Isključivanje pećnice

Zatim birač funkcije stavite u osnovni položaj.

## Promjena postavki


Način grijanja, temperaturu i stupanj roštilja možete mijenjati po potrebi.

## Brzo zagrijavanje

Brzim zagrijavanjem brže se postiže temperatura podešena u pećnici.

Brzo zagrijavanje koristite samo za temperaturu iznad 100 °C.

Jela stavljajte u pećnicu tek nakon dovršetka brzog zagrijavanja, kako biste omogućili jednakomjerno pečenje.

1. Birač funkcije stavite u položaj .
2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu.

## Njega i čišćenje

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

### Napomene

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

### Sredstva za čišćenje

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

#### 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.

Novo spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

<b>Fronte od nehrđajućeg čelika</b>	Uređaj očistite vodom i s malo deterdženta za pranje posuđa. Uvijek brišite paralelno s prirodnom teksturom. U suprotnom bi slučaju mogle nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Fronte od nehrđajućeg čelika se mogu uložiti specijalnim sredstvom za održavanje. Poštujte napomene proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini mogu se nabaviti specijalna sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika.
-------------------------------------	---

<b>Emajlirane i lakirane površine</b>	Uređaj očistite toplom vodom i s malo deterdženta za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.
---------------------------------------	--

<b>Gumbi</b>	Uređaj očistite toplom vodom i s malo deterdženta za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.
--------------	--

<b>Staklena ploča</b>	Može se čistiti sredstvo za čišćenje stakala. Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogli bi izgresti ili oštetiti površinu staklene ploče.
-----------------------	--

<b>Brtva</b>	Obrišite mekom krpom. Osušite mekom krpom.
--------------	--

Pećnica će se pokrenuti nakon nekoliko sekundi. Svjetli prikazna lampica birača temperature.

### Brzo zagrijavanje je završeno

Indikacijska lampica iznad birača temperature se gasi. Stavite jelo u pećnicu i podesite željenu vrstu grijanja.

### Prekid brzog zagrijavanja

Birač funkcije okrenite u osnovni položaj. Pećnica je isključena.

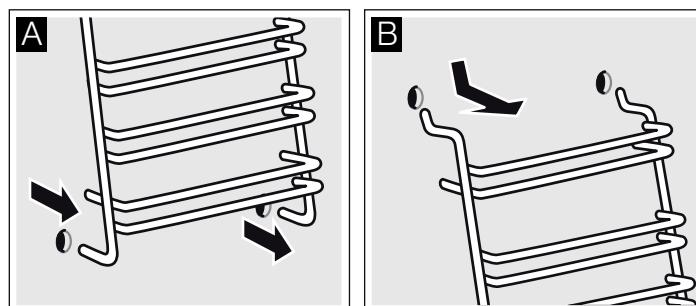
<b>Unutrašnjost pećnice</b>	Čistite je toplom vodom ili vodom s malo octa. Kod jakog onečišćenja: Sredstvo za čišćenje pećnica koristite samo na ohlađenim površinama.
<b>Stakleni pokrov na žarulji pećnice</b>	Uređaj očistite toplom vodom i s malo deterdženta za pranje posuđa. Osušite mekom krpom.
<b>Pribor</b>	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom.
<b>Aluminijska plitica (opcij-ski)</b>	Ne perite je u perilici posuđa. Ni u kojem slučaju ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste spriječili nastajanje ogrebotina, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrim predmetom. Vodoravno čistite s deterdžentom za ručno pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili krpom iz mikrovlakana. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Izgribati ćete pliticu.
<b>Osiguranje za djecu (opcij-ski)</b>	Ukoliko je na vratima pećnice postavljeno osiguranje za djecu, treba ga skinuti prije čišćenja pećnice. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom. Osušite mekom krpom. Kod jakog zaprljanja osiguranje za djecu više neće ispravno funkcionirati.
<b>Kuhalište</b>	Naputke o njezi i čišćenju pronaći ćete u uputama za uporabu vašeg štednjaka.

## Skidanje i vješanje postolja

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

### Skidanje postolja

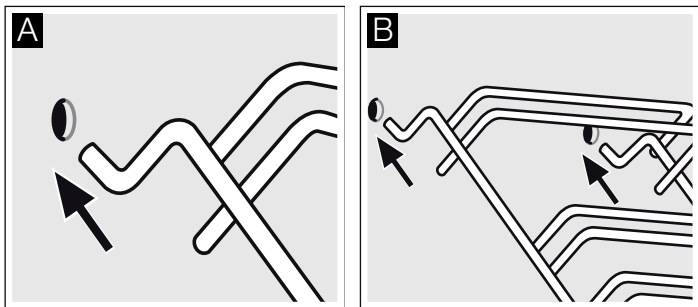
1. Postolje izvucite dolje i neznatno ga povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatičke u donjem području postolja iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim postolje podignite i opreznog ga izvadite (slika B).



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

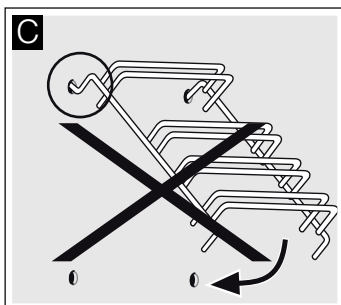
## Vješanje vodilica

1. Dvije kuke oprezno umetnite u gornje rupe. (slika A-B)



### ⚠ Nepravilna montaža!

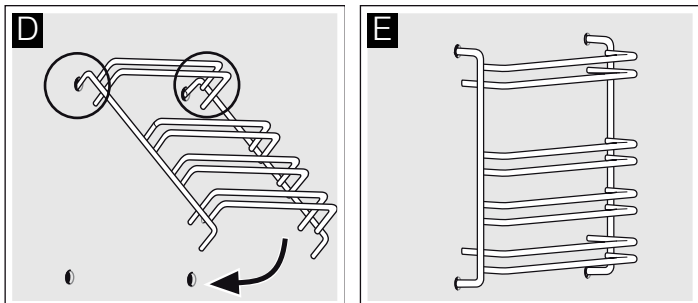
Vodilice nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke u cijelosti učvrste u gornjim rupama. Emalj bi se mogao oštetiti i napuknuti (slika C).



2. Dvije kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Sada vodilice polako i oprezno pomičite prema dolje te objesite u donje rupe (slika D).

3. Obije vodilice objesite na bočne stijenke pećnice (slika E).

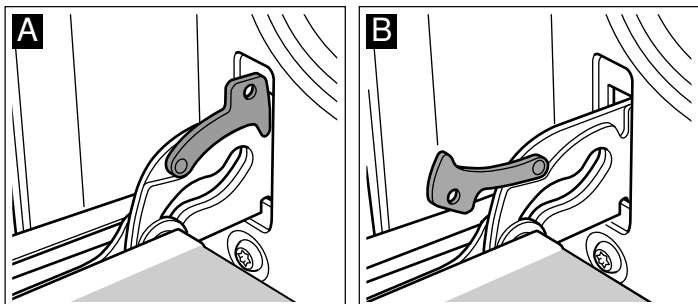
Kod pravilno montiranih stalaka razmak između dviju gornjih rupa za umetanje je veći.



## 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.

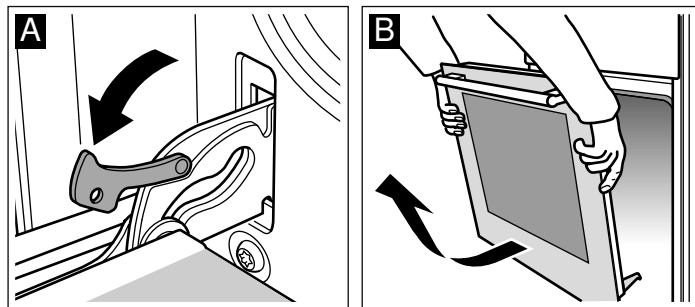


### ⚠ Opasnost od ozljeda!

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

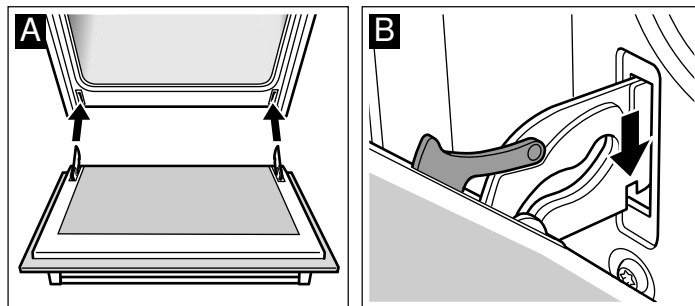
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



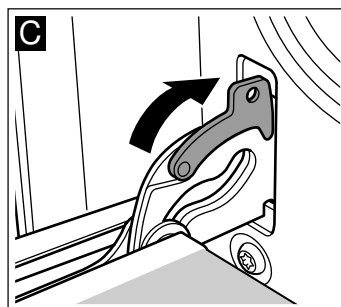
### Vješanje vrata

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. Objie 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.

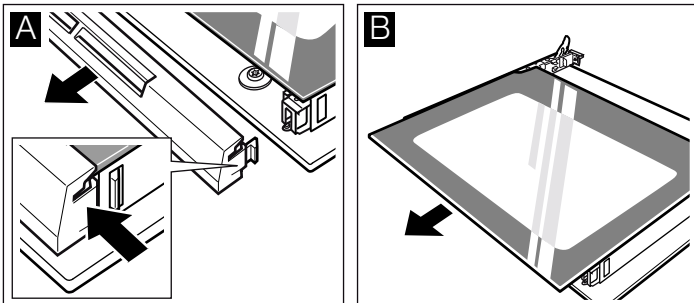


## Demontaža i montaža ploča vrata

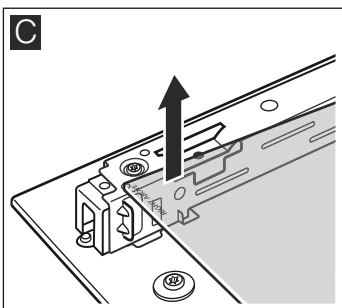
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

### Demontaža

1. Demontirajte vrata pećnice te ih s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpju.
2. Skinite pokrov gore na vratima pećnice. Zatim lijevo i desno prstima pritisnite na spojnice (slika A).
3. Podignite najvišu ploču te je izvucite (slika B).



4. Podignite ploču te je izvucite (slika C).



Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

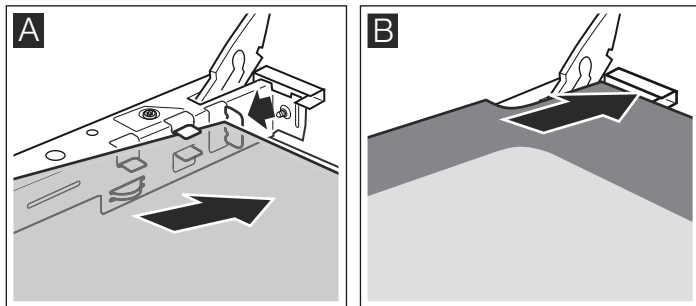
### **⚠ Opasnost od ozljeda!**

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

### Ugradnja

Kod ugradnje pazite na to, da lijevo ispod logotipa natpis "right above" bude okrenut prema gore.

1. Ploču umetnite ukoso prema natrag (slika A).
2. Najvišu ploču ukoso umetnite prema natrag u oba držača. Glatka površina mora biti vani. (slika B).



3. Postavite pokrov te ga pritisnite.
4. Objesite 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 vam jelo ne uspije, molimo provjerite u odlomku . Za vas smo testirali jela u našem studiju za kuhanje. Ovdje ćete pronaći korisne savjete i informacije za kuhanje, pečenje i pirjanje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/informacije
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru.
	Nestanak struje.	Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati odn. uređaji.
Pećnica nije vruća.	Prašina na kontaktnim dijelovima.	Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i ulijevo.

### **⚠ Opasnost od strujnog udara!**

Nestručno izvršeni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo tehničar iz naše servisne službe.

### Oprez!

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

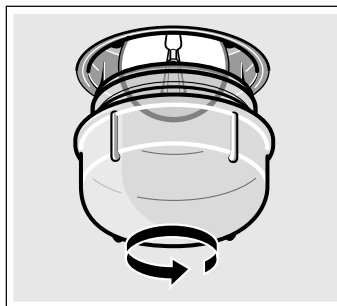
### Izmjena žarulje pećnice na stropu

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 krpju za posuđe 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 krpju za posuđe 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.

Pouzđajte se u znanje proizvođača. Tako osiguravate da samo školovani servisni tehničari opskrbljeni originalnim rezervnim dijelovima vašeg uređaja vrše popravak na vašem uređaju.

## Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

### Ušteda energije

- Pećnicu zagrijavajte samo ako je tako navedeno u tabelama upute za uporabu ili u receptu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Posebno dobro upijaju toplinu.
- Vrata pećnice tijekom kuhanja, pečenja i prženja otvarajte što je rjeđe moguće.
- Više kolača pecite najbolje jednog iza drugoga. Pećnica je još topla. Time se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. Možete umetnuti i 2 kalupa za kutijice jedan pored drugog.
- Kod dužih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja vremena pečenja i preostalu toplinu iskoristiti za kuhanje do kraja.

### 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.

### Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

Sve pomične dijelove u i na uređaju pričvrstite ljepljivom trakom, koja se može odstraniti a da pritom ne ostavlja tragove. Sve dijelove pribora (npr. pliticu za pečenje) umetnite s tankim kartonom na rubovima u odgovarajući pretinac, kako biste spriječili oštećenje uređaja. Karton ili sličan materijal postavite između prednje i stražnje strane, kako biste spriječili udaranje o unutrašnju stranu stakla vrata. Pričvrstite vrata pećnice ljepljivom trakom na bočnim stjenkama uređaja.

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

### Ukoliko više nemate originalno pakiranje

zapakirajte uređaj u zaštitno pakiranje, kako biste pružili dovoljnu zaštitu od raznih oštećenja koja bi mogla nastati prilikom transporta.

Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.



# 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 pripremi.


## 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 namirnica.
- 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

### Pečenje na jednoj razini

Kod pečenja kolača i torti gornji/donji grijač  daju najbolji rezultat.

Kod pečenja s 3D vrućim zrakom  pribor umetnite u slijedeće visine za umetanje:

- Kolači u modelu za kolače: Visina umetanja 2
- Kolači na posudi za pečenje: Visina umetanja 3

### Pečenje i prženje na više razina

Koristite 3D vrući zrak .

Visine umetanja kod pečenja i prženja na 2 razine:

- Univerzalna tava: Visina umetanja 3
- Posuda za pečenje: Visina umetanja 1

Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

### 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	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Jednostavan kolač od lijevanog tijesta	Model za kuglof	2		160-180	55-65
Fini kolač od lijevanog tijesta (npr. suhi prhki kolač)	Model za kuglof	2		155-175	65-75
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Model za tortu	1		160-180	30-40
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za voćnu tortu	2		160-180	25-35
Biskvitna torta	Model za tortu	2		160-180	30-40
Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto*	tamni model za tortu	1		170-190	70-90
Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta	Model za tortu	2		150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. pita od luka i slanine)	Model za tortu	1		180-200	50-60

\* Pustite da se kolači hlade oko 20 minuta u uređaju.

Kolači na plitici	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Prhko ili dizano tijesto sa suhim preljevom	Univerzalna tava:	3		160-180	25-35
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		150-170	35-45
Prhko ili dizano tijesto sa svježim voćem	Univerzalna tava:	3		140-160	40-50
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		130-150	50-60
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Univerzalna tava:	2		170-190	15-20
Pletenica, 500 g brašna	Univerzalna tava:	2		160-180	25-35
Božićni kolač, 500 g brašna	Univerzalna tava:	3		160-180	50-60
Božićni kolač, 1 g brašna	Univerzalna tava:	3		150-170	90-100

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

Kolači na plitici	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Savijača, slatka	Univerzalna tava:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Univerzalna tava:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	150-170	35-45

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

### Kruh i pecivo

Ako nije drugačije navedeno, pećnicu uvijek zagrijte za pečenje kruha.

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

Kruh i pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Kruh od dizanog tijesta, 1,2 g brašna	Univerzalna tava:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kruh s kvasom (od kiselog tijesta), 1,2 g brašna	Univerzalna tava:	2	☐	270	8
				190	35-45
Žemlje (npr. ražene žemlje)	Univerzalna tava:	2	☐	200-220	20-30


Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Keksi	Univerzalna tava:	3	☐	150-170	10-20
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	130-150	25-35
Puslice od snijega	Univerzalna tava:	3	☒	70-90	135-145
Princes-uštipci	Univerzalna tava	2	☐	200-220	30-40
Makroni	Univerzalna tava	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	100-120	35-45
Lisnato tijesto	Univerzalna tava	3	☒	190-210	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3	☒	180-200	25-35

\* Dodatne plitice (posude) možete dobiti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite iznad plitice (posude).

### 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 cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se slegnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksiranja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub kalupa 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. Sljedeći put 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).	Sljedeći put 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 sloj. Pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/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.	Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji).

Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i okolo porumene.
Pekli ste na više razina. Na višoj plitici je pecivo tamnije nego na nižima.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak  . Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizička pojava.

## Meso, perad, riba

### Posuđe

Možete koristiti sve posuđe otporno na visoke temperature. Za velika pečenja je primjerena i univerzalna tava.

Najprimjerenije je stakleno posuđe. Pazite da poklopac odgovara ovalnoj posudi za pečenje te se dobro zatvara.

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. 1/2 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 posuda. Ako pripravljate mesu u emajliranim posudama za pečenje, tada je potrebno nešto više tekućine nego u staklenom posudu.

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)

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

Roštilj zagrijavajte cca. 3 minute prije nego što na rešetku roštilja položite komadiće mesa za pečenje 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.

Univerzalnu tavu gurnite dodatno 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 smijete umetati na visinu 4. Na visokim bi se temperaturama mogle deformirati te se oštetiti pri vađenju iz pećnice.

Po mogućnosti stavite jednako velike komadiće za pečenje na roštilju. Na taj će se način jednakomjerno zapeći te ostati sočni. Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon 2/3 navedenog vremena.

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	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
<b>Govedina</b>						
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	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbif, ružičasti	1,0 kg	otvoreno	1		230-250	50
Steakovi, 3 cm, roza boje		Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15
<b>Teleće meso</b>						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Svinjsko meso</b>						
bez kože (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Meso	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
s kožicom (npr. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	1		210-230	80


#### Janjeće meso

Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120
----------------------------------	--------	----------	---	--	---------	-----

#### Mljeveno meso

Mljeveno meso	ca. 750 g	otvoreno	1		180-200	70
---------------	-----------	----------	---	--	---------	----

#### Kobasice

Kobasice		Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	15
----------	--	----------------------------	-----	--	---	----

#### Perad

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.





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

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite univerzalnu tavu na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila kako bi mogla istjecati mast.

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Cijelu kokoš okrenite nakon dvije trećine vremena.

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

Perad	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Polovice pileta, 1-4 komada	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Dijelovi pileta	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pile, cijelo 1-4 komada	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Patka, cijela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Guska, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100





#### Riba

Komadiće ribe okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  navedenog vremena.

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

prema gore. Stavite polovicu od krumpira ili manju vatrostalnu posudu u trbušni prostor kako bi riba stabilnije stajala.

Kod izravnog pečenja na roštilju na rešetku dodatno stavite univerzalnu tavu na visinu 1 ein. Sok od ribe od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Riba	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Riba, cijela	po 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Riba u ploškama, npr. kotleti	po 300 g	Rešetka	4		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, tostovi

Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno univerzalnu tavu na visinu 1. Pečnica ostaje čišća.

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

Pečenje nabujaka ovisi o veličini posuda i visini nabujka. Podaci u tablici su samo okvirne vrijednosti.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
<b>Nabujak</b>					
Nabujak, slatki	Model za nabujke	2		170-190	50-60
Nabujak od tjestenine	Model za nabujke	2		210-230	25-35
<b>Gratinirano (zapečeno) jelo</b>					
Gratinirani (zapečeni) krumpir iz sirovih sastojaka, visina maks. 2 cm	Model za nabujke	2		150-170	50-60
<b>Tost</b>					
Zapržiti toast, 12 komada	Rešetka	4		3	4-5
Zapeći toast, 12 komada	Rešetka	3		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 s voćnim nadjevom	Univerzalna tava	3		190-210	45-55
Prženi krumpirići (pommies frites)	Univerzalna tava	3		210-230	25-30
Pizza	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Rešetka	2		190-210	15-20

## Napomena

Kod pečenje dubokosmrznutih jela se univerzalna tava može deformirati. Razlog za to je u visokim temperaturnim razlikama kojima je pribor izložen. Ova deformacija ponovno nestaje već tijekom pečenja.



## Posebna jela

Kod nižih temperatura uspjeh će vam s 3D-vrućim zrakom  kremasti jogurt kao i prhko dizano tijesto.

Iz pećnice izvadite najprije pribor, rešetke ili teleskopske izvlačne elemente.

### Priprema jogurta

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

Jelo	Posuđe	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šalice ili twist off čaše	stavite na dno pećnice 	zagrijte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 sati
Dizanje tijesta	Vatrostalno posuđe	stavite na dno pećnice 	zagrijte na 50 °C Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu	5 -10 min. 20 -30 min.


## Otapanje

Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini živežnih namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

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

Perad stavite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Zamrznuta hrana	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura
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	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

## Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom  možete izvrsno sušiti voće.




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

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Univerzalnu tavu 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 bilje	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
600 g koluta od jabuka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 5 sati
800 g kriški krušaka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8 sati
1,5 kg šljiva ili plavica	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8-10 sati
200 g kuhinjskog bilja, očišćenog	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 1½ sati

## 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.

### Opres!

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.

### 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.

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

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, zemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulaskeksi).

### Savjeti za pripremu jela s malim udjelom akrilamida

<b>Općenito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vrijeme kuhanja neka bude što je moguće kraće.</li><li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne suviše tamne boje.</li><li>■ Velika, debela jela koja se peku sadrže manje akrilamida.</li></ul>
<b>Pečenje</b>	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.
Priprava 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.

## Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite na posudu za pečenje.

Štrcano pecivo (poput štrcanih kolača u šećernom sirupu):

Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.


Pokriveni kolač od jabuka, visina 1:








Promijenite položaj tamnog modela za tortu, umetnite ga dijagonalno.

Pokriveni kolač od jabuka, visina 2:

Promijenite položaj tamnog modela za tortu.

Kolači u metalnom modelu za tortu:

Pecite s gornjim / donjim grijačem  na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na nju stavite model za tortu.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Štrcano pecivo	Univerzalna tava	3		150-170	20-30
	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes (mali kolači)	Univerzalna tava	3		150-170	25-35
Small Cakes (mali kolači), zagrijavanje	Aluminijska posuda za pečenje* + univerzalna tava**	1+3		140-160	30-40
Vodeni biskvit	Model za tortu	2		160-180	30-40
Pokriveni kolač od jabuka	Univerzalna tava + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1		190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1+3		170-190	65-75



\* Dodatne plitice i rešetke možete nabaviti u servisu ili u specijaliziranoj trgovini kao poseban pribor.

\*\* Kod pečenja na dvije razine univerzalnu tavu uvijek umećite na gornju razinu.

\*\*\*\* Modele za kolače pomaknute dijagonalno postavite na pribor.

## Pečenje na žaru

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

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Stupanj pečenja na žaru	Trajanje, minute
Zapržiti tost 10 min. zagrijavanja	Rešetka	4		3	1/2-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja	Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

\*Preokrenite nakon 2/3 vremena.

<b>Важни сигурносни напомени</b> .....	<b>38</b>	Број на производ и датум на производство .....	46
Причини за штета .....	39	<b>Совети за заштеда на енергија и заштита на околината</b> .....	<b>47</b>
<b>Вашата нова рерна</b> .....	<b>40</b>	Заштеда на енергија .....	47
Контролно поле .....	40	Отстранување согласно прописите за животна средина .....	47
Бирач на функции .....	40	Мерки на кои треба да се внимава при транспортот .....	47
Бирач на температура .....	40	<b>За Вас, тестирано во нашето студио за готвење</b> .....	<b>47</b>
Будилник .....	41	Колачи и печиво .....	47
Комора за готвење .....	41	Совети за печење .....	49
<b>Ваша опрема</b> .....	<b>41</b>	Месо, живина, риба .....	49
Вметнување на опремата .....	41	Совети за печење и скара .....	51
Специјална опрема .....	42	Суфле, гратинирани јадења, тостови .....	52
<b>Пред првото користење</b> .....	<b>42</b>	Готови производи .....	52
Загревање на рерната .....	42	Специјални оброци .....	52
Чистење на опремата .....	42	Одмрзнување .....	53
<b>Подесување на рерната</b> .....	<b>42</b>	Сушење .....	53
Видови на топлина и температура .....	42	Зготвување .....	53
Брзо загревање .....	43	<b>Акриламид во прехранбените производи</b> .....	<b>54</b>
<b>Нега и чистење</b> .....	<b>43</b>	<b>Јадења за контрола</b> .....	<b>55</b>
Средства за чистење .....	43	Готвење .....	55
Откачување и закачување на рамките .....	44	Скара .....	55
Откачување и закачување на вратата од рерната .....	44		
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата .....	45		
<b>Пречка што треба да направите?</b> .....	<b>46</b>		
Табела на пречки .....	46		
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната .....	46		
Стаклен капак .....	46		
<b>Сервисна служба</b> .....	<b>46</b>		

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и Online-продажба: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Важни сигурносни напомени**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Опасност од пожар!**

- Запаливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете

го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

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

### **Опасност од опекотини!**

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

### **Опасност од попарување!**

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

### **Опасност од повреда!**

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

### **Опасност од струен удар!**

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го

осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

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

### **Причини за штета**

#### **Внимание!**

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

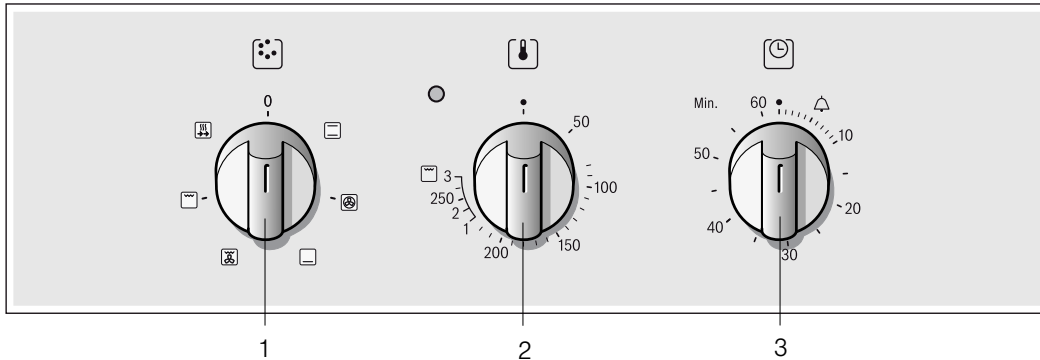
# Вашата нова рерна

Овде ќе ја запознаете вашата нова рерна. Ние ќе ви ги објасниме функциите на контролното поле и поединечните

контролни елементи. Ќе добиете информации за комората за готвење и опремата.

## Контролно поле

Овде ќе добиете преглед на контролното поле. Изведбата зависи од односниот тип на уред.



Објаснување	
1	Бирач на функции
2	Бирач на температура
3	Кујнски аларм

### Бирач на функции

Со бирачот на функција поставете го видот на топлина за рерната. Бирачот на функции се врти на десно или лево.

Кога ќе се постави видот на топлина, сијаличката во рерната свети.

Поставувања	Функција
0	Исклучено Рерната е исклучена.
	Горен и долен грејач Печењето и пржењето се можни само на едно ниво. За колачи и пица во калапи или на плех како и посни парчиња печење од говедо, теле и дивина оваа поставка е доста соодветна. Топлината доаѓа рамномерно и од горе и од долу.
	3D топол воздух* Колачи, пица, мали печива, ситни колачи, мали колачиња и лиснато тесто може да печете истовремено на две нивоа. Загреаниот воздух рамномерно ќе се распредели со помош на вентилатор со прстенести грејни тела на задниот ѕид на рерната.
	Долен грејач Со долниот грејач може да допекувате и потпекувате оброци од долната страна. Температурата доаѓа од долу.
	Скара со циркулација на воздух Печење на скара со циркулација на воздух особено е pogodно за печење на скара на риба, живина или големи парчиња месо. Грејното тело за скара и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењата.

\* Вид на топлина според класата на ефикасност на енергија EN50304.

Поставувања	Функција
	Скара на рамна голема површина Може да печете повеќе стекови, виршли, риби и тостови на скара. Целата површина под грејното тело за скара ќе се загрее.
	Брзо загревање ЗА брзо затоплување на јадења.

\* Вид на топлина според класата на ефикасност на енергија EN50304.

### Бирач на температура

Со бирачот на температура може да ја поставите температурата и степенот на скара.

Поставувањ	Функција
•	Исклучено Рерната не е топла.
50-270	Подрачје на температура Податоци за температурата во °Ц.
1, 2, 3	Степени за скарата Степени за скара, голема
	Степен 1 = слабо Степен 2 = средно Степен 3 = јако

Кога загрева рерната, свети сијаличката над бирачот за температура. Во паузите за греење се гаси. Кај некои поставки не свети.

### Степени за скарата

При печење на рамна скара со бирачот на температура поставете го степенот на скара.

## Будилник

Со будилникот може да поставите време до 60 минути. Будилникот работи независно од рерната. Тој може да се користи како кујнски будилник.

Поставување	Функција
• Поставување на нула	Поставка Исклучено
🔔 Крај на поставеното време	По истекување на наместеното време се слуша сигнал
🔔 - 60 Приказ на минути	Приказ на времето, во минути.

### Го поставувате на следниов начин

Наместете го будилникот на саканото време.

### Времето на готвењето е поминато.

По истекување на времето се слуша сигнал. Прекинувачот самиот ќе се врати назад на позиција Исклучено •.

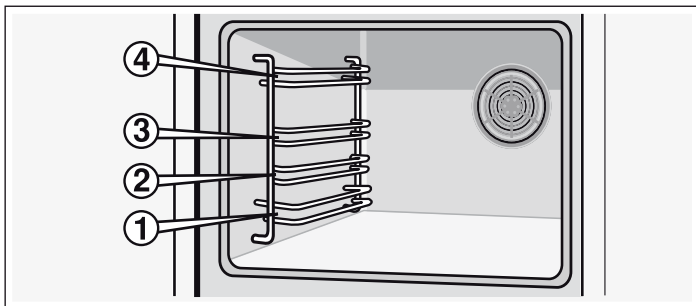
## Ваша опрема

Испорачаната опрема е погодна за многу видови на оброци. Внимавајте на тоа, опремата секогаш точно да ја вметнете во комората за готвење.

За подобро да ги зготвите некои од оброците односно користењето на рерната да Ви биде уште поудобно, имате избор на специјална опрема.

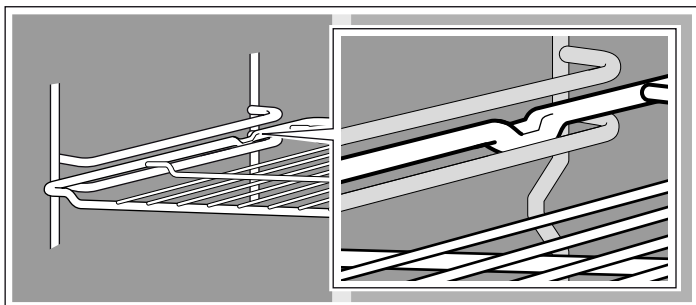
### Вметнување на опремата

Опремата може да се вметне во 4 различни висини во рерната. Опремата секогаш вметнувајте ја до крај, за да не го допира стаклото од вратата.



Доколку опремата е извлечена скоро до половина, таа се вклопува. Сега јадењата може лесно да се извадат.

Кога ја вметнувате во рерната, внимавајте на испакнатината на задната страна на опремата. Само на тој начин правилно ќе се вклопи.



**Напомена:** Опремата може да ја промени формата поради топлината. Штом ќе се олади опремата, повторно ја поприма претходната форма. Притоа, функцијата не се нарушува.

Држете го плехот за печење од страна со двете дланки и ставете го паралелно во рамката. При вметнување на плехот за печење, избегнувајте движења на десно или на лево. Инаку

## Комора за готвење

Во комората за готвење има сијаличка. Вентилаторот ја штити рерната од прекумерно загревање.

### Сијаличка во рерната

Сијаличката во рерната свети за време на работата на рерната. Со вртење на бирачот на функции во саканата позиција, може да се вклучи сијаличката во рерната без да биде загреана.

### Вентилатор

По потреба, вентилаторот се вклучува и исклучува. Топлиот воздух излегува низ вратата.

За побрзо да се олади комората за готвење по користењето, вентилаторот работи одредено време.

### Внимание!

Не ги покривајте отворите за воздух. Инаку рерната ќе прегрее.

плехот за печење многу тешко може да го вметнете. Емајлираните горни површини може да се оштетат.

Опремата можете да ја купите кај сервисната служба, во специјализирана продавница или на интернет. Ве молиме наведете го HEZ бројот.



### Решетка

за садови, модели за колачи, печења, печење на жар и длабоко замрзнати прехранбени производи.

Решетката вметнете ја со отворената страна кон вратата на рерната и испакнатината надолу.



### Универзална тава

За сочни колачи, печива, замрзнати јадења и големи печења. Може да се употребува како сад за собирање маснотија, доколку печете на скара директно на решетката.

Ставете ја универзалната тава со закосувањето кон вратата од рерната.

## Специјална опрема

Специјалната опрема може да ја купите во сервисната служба или во специјализираните продавници. Во нашите брошури или на интернет ќе најдете различни производи погодни за вашата рерна. Расположливоста на специјална опрема или можноста за нарачка преку интернет се разликува во зависност од

земјата. Информациите околу тоа ќе ги пронајдете во продажната документација.

Не секоја специјална опрема одговара со секој уред. Кога купувате секогаш наведете го целосното име (E-Nr.) на вашиот уред.

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Решетка	HEZ 434000	За садови, калапи за колачи, печења, печење на скара и намирници од фрижидер.
Алуминиумски плех за печење	HEZ 430001	За колачи и ситни колачи. Плехот за печење ставете го во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Емајлиран плех за печење	HEZ 431001	За колачи и ситни колачи. Плехот за печење ставете го во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Универзална тава	HEZ 432001	За сочни колачи, печива, намирници од фрижидер и големи печења. Може да се користи и за собирање на маснотијата или сокот од месото под решетката. Универзалната тава ставете ја во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.

### Врата на рерната - Дополнителни сигурносни мерки

При подолго време на готвење вратата на рерната може да стане многу жешка.

Доколку имате мали деца, за време на работата на рерната потребно е зголемено внимание.


Понатаму, имате на располагање и заштитна направа, која спречува директно допирање на вратата од рерната. Оваа специјална опрема (440651) може да ја набавите во сервисната служба.

## Пред првото користење

Овде ќе дознаете што мора да направите, пред да почнете да подготвувате јадења со Вашата рерна. Претходно Прочитајте го поглавјето *Сигурносни напомени*.

### Загревање на рерната

За да го отстраните мирисот од новото, загрејте ја рерната празна и затворена. Идеално за тоа е еден час на Горен/долен грејач со 240 °C. Внимавајте на тоа, да нема остатоци од амбалажата во комората за готвење.

1. Со бирачот на функции поставете Горен/долен грејач .
2. Со бирачот на температура поставете 240 °C.

По еден час исклучете ја рерната. За тоа свртете го бирачот на функции на нулта позиција.

### Чистење на опремата

Пред да ја употребите опремата за прв пат, исчистете ја темелно со врел раствор од средство за перење и мека крпа.

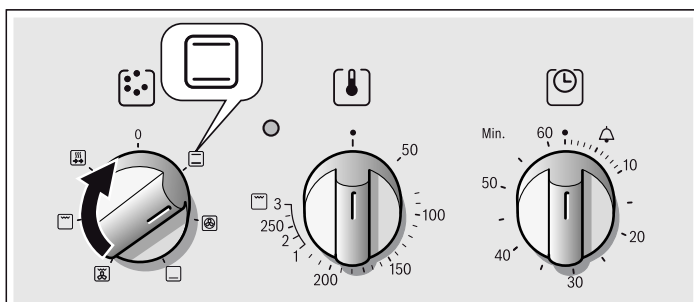
## Подесување на рерната

Имате различни можности да ја поставите Вашата рерна. Овде ќе Ви објасниме, како да го подесите саканиот вид топлина и температура или степен на скара.

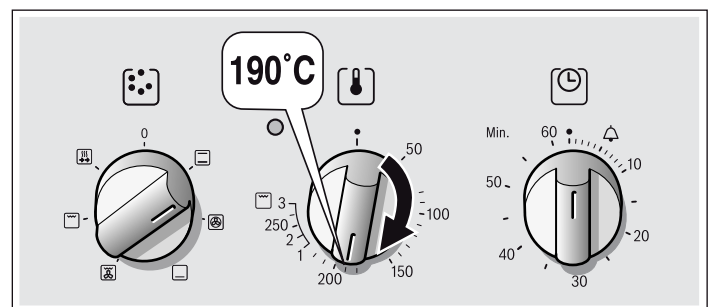
### Видови на топлина и температура

Пример на слика: Горен/долен грејач 190 °C.

1. Со бирачот на функции поставете го саканиот вид на топлина.



2. Со бирачот на температура може да ја поставите температурата или степенот на скара.



Рерната ќе се загрее.

### Исклучување на рерната

Бирачот на функции ставете го во нулта позиција.

### Промена на поставките

Видот на топлина, температура и степен на скара може да се променат по потреба.




## Брзо загревање

Со брзото загревање рерната ја достигнува побрзо поставената температура

Употребете го брзото загревање само за температури над 100 °C.

За да обезбедите рамномерно готвење на Вашите јадења, јадењата ставете ги во рерна дури откако брзото загревање ќе заврши.

1. Приклучете го бирачот на функции во позиција .
2. Со бирачот за температура поставете ја температурата.

Рерната стартува по неколку секунди. Сијаличката за приказ над бирачот на температура свети.

## Брзото загревање е завршено

Сијаличката за приказ над бирачот за температура се гаси. Ставете го Вашиот оброк во рерната и поставете го саканиот вид на топлина.

## Прекин на брзото загревање

Свртете го бирачот на функции во нулта позиција. Рерната е исклучена.

## Нега и чистење

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

### Напомени

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

## Средства за чистење

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

### При чистење на рерната

- не употребувајте остри или груби средства за чистење,
- средства за чистење кои содржат висок процент алкохол,
- сунѓери за триење,
- уреди за чистење под притисок или пареа.
- Поединечните делови не ги чистете во машината за миење садови.

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

<b>Челик на предните делови</b>	Избришете го уредот со вода и малку средство за чистење. Секогаш бришете паралелно со природната текстура. Инаку може да настанат гребнатини. Избришете со мека крпа. Дамките од бигор, маснотии, скроб и белковини веднаш отстранете ги. Не употребувајте абразивни средства, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Предните површини од челик може да се полираат со помош на специјални средства за нега. Внимавајте на напомените на производителот. Специјалните средства за чистење на челик може да ги најдете во нашата сервисна служба или во специјализираните продавници.
---------------------------------	--

<b>Емајлирани или лакирани површини</b>	Избришете со малку средство за чистење и топла вода. Избришете со мека крпа.
---	--

<b>Копчиња</b>	Избришете со малку средство за чистење и топла вода. Избришете со мека крпа.
----------------	--

<b>Стакло</b>	Може да се чисти со средство за чистење стакло. Не употребувајте агресивни средства за чистење или остри метални предмети. Тие може да ги изгребат и оштетат површините на стаклото.
---------------	--

<b>Дихтунг</b>	Избришете со влажна крпа. Избришете со мека крпа.
<b>Внатрешна страна на рерната</b>	Исчистете со топла вода или вода со оцет. Кај јаки нечистотии: Средството за чистење рерна употребувајте го само на оладена површина.
<b>Стаклен капак на сијаличката од рерната</b>	Избришете со малку средство за чистење и топла вода. Избришете со мека крпа.
<b>Опрема</b>	Потопете во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.
<b>Алуминиумски плех за печење (опција)</b>	Не го чистете во машина за миење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење рерна. За да избегнете гребнатини, никогаш не ги допирајте металните површини со нож или сличен остар предмет. Чистете хоризонтално со малку средство за чистење и мека крпа за чистење стакло или со крпа од микрофибер. Исушете со мека крпа. Не употребувајте средства што тријат, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Тие го гребат плехот за печење
<b>Безбедност за деца (опција)</b>	Доколку има осигурувач за безбедност на децата, тој мора да се отстрани пред чистењето. Сите пластични делови потопете ги во топла промивка и избришете ги со сунѓер. Избришете со мека крпа. При јаки нечистотии безбедноста за деца не функционира правилно.
<b>Поле за готвење</b>	Совети за нега и чистење ќе најдете во упатството за употреба на Вашето поле за готвење.

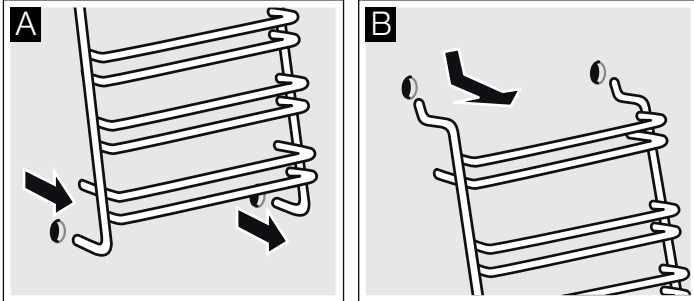


## Откачување и закачување на рамките

За чистење може да ги извадите рамките. Рерната мора да биде оладена.

### Откачување на рамките

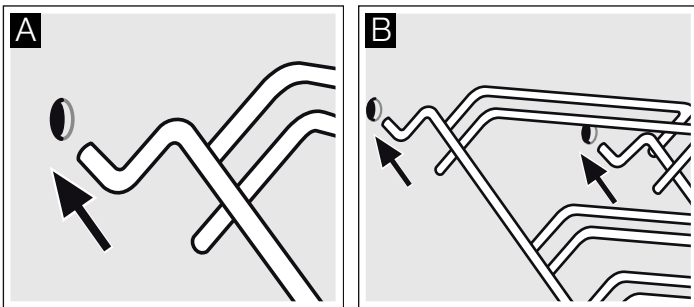
1. Извлечете ги рамките надолу и повлечете малку напред. Извлечете ги продолжените чивии во долниот дел од рамките од отворите за зацврстување (Слика А).
2. На крај склопете ги рамките и внимателно извадете ги (Слика В).



Исчистете ги рамките со средство за чистење и сунѓер. При тврдокорни нечистотии употребете четка.

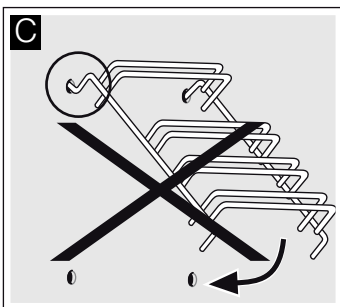
### Закачување на рамките

1. Внимателно вметнете ги двете куки во горните дупки. (Слика А-В)



### ⚠ Погрешна монтажа!

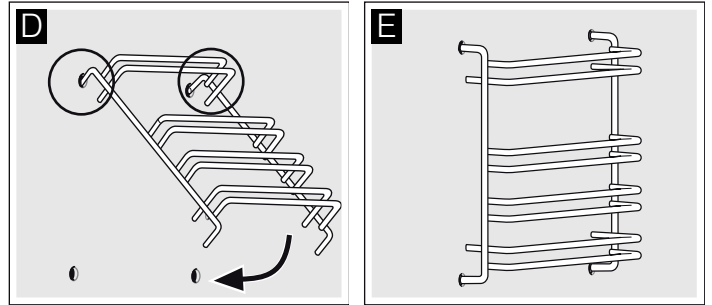
Никогаш не ги движете рамките, пред да ги сместите двете куки целосно во горните дупки. Емајлот може да се оштети и скрши (Слика С).



2. Двете куки мора целосно да се закачат во горните дупки. Сега повлечете ги полека и внимателно рамките надолу и закачете ги во долните дупки (Слика D).

3. Закачете ги двете рамки во страничните сидови на рерната (Слика Е).

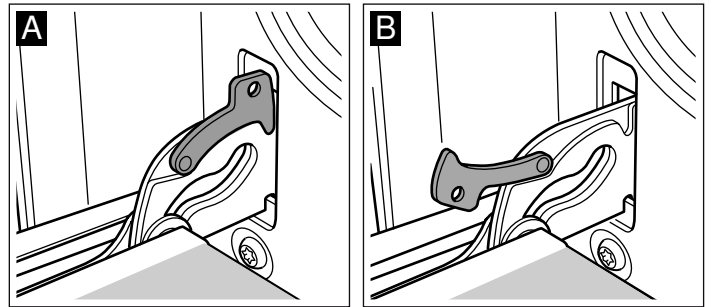
При правилна монтажа на рамките, растојанието помеѓу двете горни висини на вметнување е поголемо.



## Откачување и закачување на вратата од рерната

За да ги исчистите и демонтирате стаклата од вратата можете да ја откачите вратата од рерната.

Секоја од шарките на вратата има по еден механизам за блокирање. Доколку механизмот за блокирање е затворен (слика А), вратата од рерната е осигурана. Таа не може да се откачи. Доколку механизмот за блокирање за откачување на вратата од рерната е отворен (слика В), шарките се осигурани. Не може да се затворат.

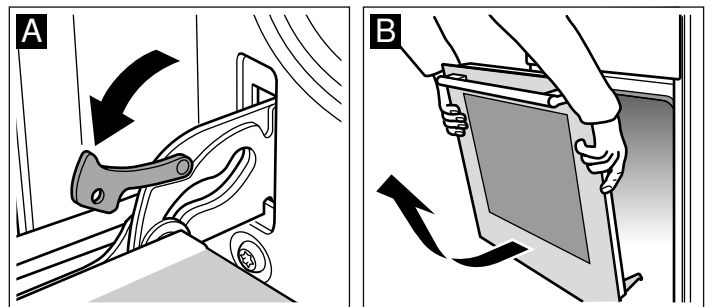


### ⚠ Опасност од повреда!

Доколку шарките не се осигурани, затворете со поголема сила. Внимавајте, механизмите за блокирање да се сосема затворени, одн. при откачувањето на вратата од рерната сосема да се отворени.

### Откачете ја вратата

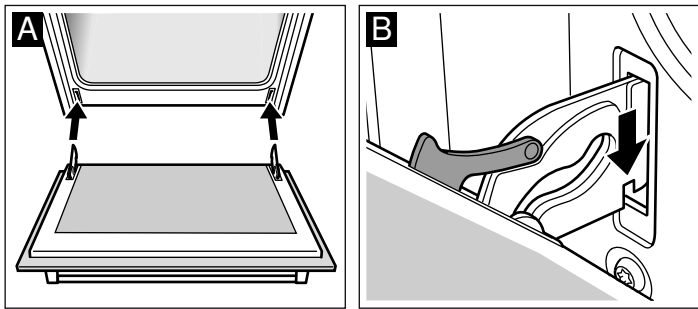
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлечете (слика В).



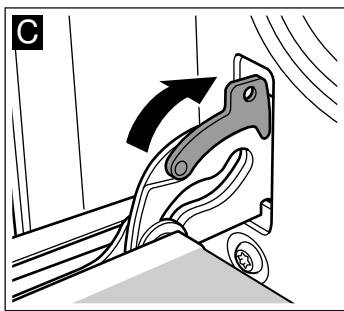
### Закачување на вратата

Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

1. При закачувањето на вратата од рерната внимавајте, двете шарки да бидат точно вметнати во отворот (слика А).
2. Жлебот на шарката мора да се вклопи на двете страни (слика В).



3. Повторно затворете ги двата механизми за блокирање (слика С). Затворете ја вратата од рерната.



### ⚠ Опасност од повреда!

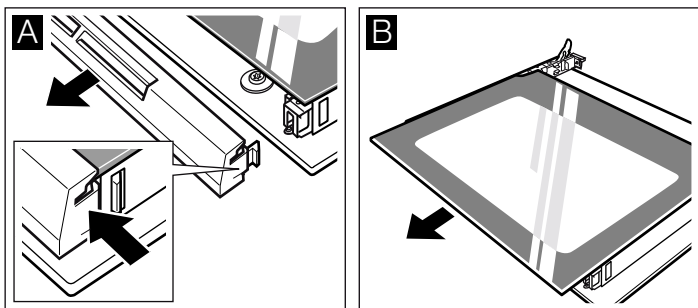
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посегајте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

### Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

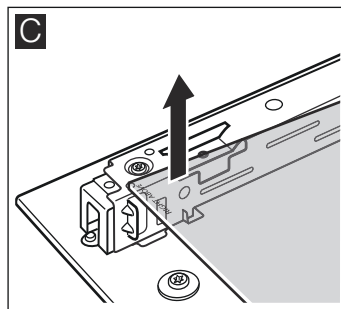
За подобро чистење може да ги демонтирате стаклата од вратата од рерната.

#### Демонтирање

1. Откачете ја вратата од рерната и ставете ја со рачката надолу на една крпа.
2. Извадете го капакот од вратата од рерната. Со прстите лево и десно притиснете на клапната со прстите (Слика А).
3. Подигнете го најгорното стакло и извлечете го (слика В).



4. Подигнете го стаклото и извлечете го (Слика С).



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

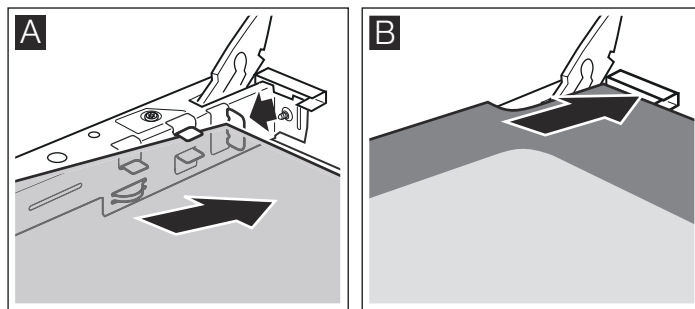
### ⚠ Опасност од повреда!

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

#### Монтирање

При монтирањето внимавајте, дека лево долу на чело стои натписот "right above" (веднаш озгора).

1. Вметнете го стаклото наосо наназад (слика А).
2. Горното стакло вметнете го косо наназад додека не го вметнете во двата држачи. Мазната површина треба да биде однадвор. (Слика В).



3. Ставете го капакот и притиснете.
4. Закачете ја вратата од рерната.

Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.

# Пречка што треба да направите?

Доколку се појави пречка, најчесто се работи за ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, погледнете во табелата. Можеби пречката можете сами да ја поправите.

## Табела на пречки

Доколку не Ви успее некое од јадењата, прочитајте во делот . *За Вас, ние тестиравме јадења во нашето студио за готвење.* Овде ќе најдете корисни совети и информации за готвење и печење.

Пречка	Можни причини	Отстранување/ информации
Рерната не функционира.	Осигурувачот е дефектен.	Погледнете во кутијата со осигурувачи, дали е дефектен осигурувачот.
	Прекин на струја.	Проверете дали функционира кујнската сијаличка или другите кујнски апарати.
Рерната не е топла.	Прав на контактните делови.	Свртете ја рачката од прекинувачот неколку пати на десно и лево.

### Опасност од струен удар!

Непрописно извршените поправки се опасни. Поправките смеат да се извршат само од страна на техничар од нашата сервисна служба.

#### Внимание!

Доколку струјниот кабел е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговата сервисна служба или обучено и квалификувано лице.

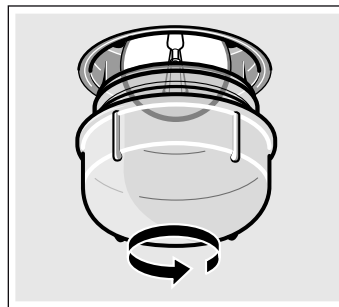
## Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

Доколку сијаличката во рерната не работи, мора да биде заменета. Резервни лампи отпорни на температура, 40 ватни, може да најдете кај сервисната служба или во специјализирана продавница. Употребувајте ги само овие сијалици.

### Опасност од струен удар!

Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

1. Ставете ја крпата за садови во ладна рерна, за да избегнете штети.
2. Сталениот капак отшрафете го со вртење налево.



3. Заменете ја сијаличката со ист таков тип на сијаличка.
4. Повторно зашрафете го сталениот капак.
5. Извадете ја крпата за садови и вклучете ги осигурувачите.

## Стаклен капак

Стаклениот капак кој е оштетен мора да се замени. Соодветни стаклени капаци ќе добиете во сервисната служба. Наведете го Е-бројот и FD-бројот на Вашиот уред.

# Сервисна служба

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

## Број на производ и датум на производство

При повикот наведете го бројот на производот (E-Nr.) и датумот на производство (FD-Nr.), за да може квалитетно да Ве услужиме . Типската табличка со броеви ќе ја најдете од страна на вратата од рерната. За да не мора долго да пребарувате, кога ќе имате потреба, може овде да ги внесете податоците за Вашиот уред и телефонскиот број на сервисната служба.

Бр. на производ	Датум на производство
-----------------	-----------------------

### Сервисна служба

Внимавајте на тоа, дека посетата на сервисниот техничар во случај на погрешно користење на уредот, дури и за време на гаранцијата, не е бесплатна.

Барль елдер бойнша контакт млліметтери сервистік Ыызмет Ыосымшасында берілген.

Имајте доверба во компетентноста на производителот. Со тоа се осигурувате, дека поправката ќе биде спроведена од школувани сервисни техничари кои се опремени со оригинални резервни делови за Вашиот домашен апарат.

# Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

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

## Заштеда на енергија

- Загрејте ја претходно рерната само тогаш, кога во рецептот или табелите на упатството за употреба така е определено.
- Употребувајте темни, црни лакирани или емајлирани калапи за печење. Тие многу добро ја апсорбираат топлината.
- За време на готвењето, печењето или пржењето отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко.
- Доколку печете повеќе колачи, најдобро е да ги печете едноподно. Рерната е сеуште топла. Притоа се скратува времето за печење на вторите колачи. Исто така можете да вметнете 2 калапи за леб еден покрај друг.
- Доколку Ви треба подолго време за готвење може да ја исклучите рерната 10 минути пред крајот на времето за готвење и да ја користите преостанатата топлина за допекување.

## Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

## Мерки на кои треба да се внимава при транспортот

Сите подвижни делови во и на уредот зацврстете го со леплива лента што може да се отстрани без траги. Ставете картон на рабовите на сите делови на опремата (на пр. плехот за печење) и ставете ги во соодветните фиоки, за да избегнете оштетување на уредот. Ставете хартиен картон или нешто слично помеѓу предната и задната страна, за да спречите удирање на внатрешната страна на стаклото од вратата. Вратата од рерната зацврстете ја со леплива лента на страничните ѕидови од уредот.

Зачувајте го оригиналното пакување на уредот. Транспортирајте го уредот само во оригиналното пакување. Внимавајте на транспортните стрелки на пакувањето.

## Доколку го немате оригиналното пакување

Спакувајте го уредот во заштитно пакување, за да обезбедите доволна заштита од евентуални оштетувања при транспорт.

Транспортирајте го уредот во исправна позиција. Не го држете уредот за рачката од вратата или за задните приклучоци, бидејќи истите можат да се оштетат. Не поставувајте тешки предмети на уредот.

# За Вас, тестирано во нашето студио за готвење

Овде ќе најдете голем избор на специјалитети и оптимални поставувања за нив. Ние ќе Ви покажеме, кој степен на готвење и која температура се најсоодветни за Вашето јадење. Ќе добиете податоци за соодветната опрема и на која висина треба таа да се внесе. Ќе добиете совети за садовите и за подготовката.

## Напомени

- Вредностите од табелата важат за вметнувања во ладен и празен простор за готвење. Претходно загревање, само ако е наведено во табелите. Дури откако претходно ќе загреете, обложете го целиот прибор со хартија за печење.
- Податоците за времињата се ориентациони. Тие зависат од составот и квалитетот на прехранбените производи.
- Користете ја испорачаната опрема. Дополнителна опрема ќе најдете како посебна опрема во специјализирана продавница или во сервисната служба. Пред користењето, од комората за готвење извадете ги опремата и садовите што нема да ги користите.
- Секогаш користете крпа кога вадите жешка опрема или садови од просторот за готвење.

## Колачи и печиво

### Печење на едно ниво

При печење на колачи и торти најдобри резултати се добиваат со користење на Горен/долен грејач

При печење со 3D Топол воздух вметнете ја опремата на следните висини на вметнување:

- Колачи во калапи: Висина на вметнување 2
- Колачи во плех за печење: Висина на вметнување 3

### Печење и пржење на повеќе нивоа

Употребете 3D Топол воздух .

Висини на вметнување за печење и пржење на 2 нивоа:

- Универзална тава: Висина на вметнување 3
- Плех за печење: Висина на вметнување 1

Оброците кои истовремено сте ги ставиле во рерната, не мора истовремено да бидат готови.

Во табелите ќе пронајдете избор на оброци.

### Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

Доколку печете во калапи од тенок метал или користите стаклени калапи, се продолжуваат времињата за печење и колачите не потемнуваат рамномерно.

Доколку сакате да употребите силиконски калап, ориентирајте се според податоците и рецептите на производителот. Силиконските калапи често пати се помали од вообичаените калапи. Количините на тесто и податоците во рецептите може да отстапуваат.

## Табели

Во табелите ќе го пронајдете висот на топлина за различните колачиња и печива. Температурата и времето на печење зависат од својствата на тестото. Затоа во табелите се дадени областите на температура. Најпрво обидете се со најниска вредност. Со пониска температура печивата подеднакво

потемнуваат. Доколку е потребно, следниот пат поставете повисока температура.

Времето на печење се намалува за 5 до 10 минути, доколку предгревате.

Дополнителни информации ќе пронајдете под Совети за печење во прилог на табелите.

Колачи во калапи	Калап	Висина	Вид на топлина	Температура, °Ц	Времетраење, минути
Милиброт на едноставен начин	Калап за кралски колач	2	☐	160-180	55-65
Милиброт мек (на пр. мадеира колач)	Калап за кралски колач	2	☐	155-175	65-75
Тесто како подлога за торта	Калап за торта	1	☐	160-180	30-40
Подлога за торта од мешано тесто	Калап за овошен колач	2	☐	160-180	25-35
Торта од бисквити	Калап за торта	2	☐	160-180	30-40
Торта со овошје или изварка, тесто со масло*	темен калап за торта	1	☐	170-190	70-90
Овошен колач нежен, од мешано тесто	Калап за торта	2	☐	150-170	55-65
Пикантни колачи* (на пр. пита/колачи со кромид)	Калап за торта	1	☐	180-200	50-60

\* Оставете ги колачите во уредот да се оладат 20-тина минути.

Колачи на плех	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Тесто за суви колачи или тесто со квасец со сув прелив	Универзална тава:	3	☐	160-180	25-35
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☒	150-170	35-45
Мешано или квасено тесто со свежи плодови	Универзална тава:	3	☐	140-160	40-50
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☒	130-150	50-60
Ролат од бисквити (предгреење)	Универзална тава:	2	☐	170-190	15-20
Плетенка со квасец, 500 г брашно	Универзална тава:	2	☐	160-180	25-35
Божиќен колач, 500 г брашно	Универзална тава:	3	☐	160-180	50-60
Божиќен колач, 1 кг брашно	Универзална тава:	3	☐	150-170	90-100
Штрудла, блага	Универзална тава:	2	☐	180-200	55-65
Пица	Универзална тава:	3	☐	180-200	20-30
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☒	150-170	35-45

\* Дополнителни плехови може да најдете во сервисната служба или специјализираните продавници.

\*\* При печење на две нивоа универзалната тава секогаш вметнуваје ја над плехот.

## Леб и земички

Доколку не е поинаку наведено, претходно загрејте ја рерната доколку печете леб.

Никогаш не налевајте вода директно во топлата рерна.

Леб и земички	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура, °Ц	Времетраење, минути
Леб со квасец, 1,2 кг брашно	Универзална тава:	2	☐	270	8
				190	35-45
Кисело тесто, 1,2 кг брашно	Универзална тава:	2	☐	270	8
				190	35-45
Земички (на пр. р'жени земички)	Универзална тава:	2	☐	200-220	20-30

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Ситни колачи	Универзална тава:	3	☐	150-170	10-20
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☒	130-150	25-35
Колачиња со слаг	Универзална тава:	3	☒	70-90	135-145

\* Дополнителни плехови може да најдете во сервисната служба или специјализираните продавници.

\*\* При печење на две нивоа универзалната тава секогаш вметнуваје ја над плехот.

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Принцес крофна	Универзална тава	2	☐	200-220	30-40
Ронливи колачи	Универзална тава	3	☐	110-130	30-40
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☉	100-120	35-45
Лиснато тесто	Универзална тава	3	☉	190-210	20-30
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3	☉	180-200	25-35

\* Дополнителни плехови може да најдете во сервисната служба или специјализираните продавници.

\*\* При печење на две нивоа универзалната тава секогаш вметнуваје ја над плехот.

## Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт.	Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.
Така ќе дознаете, дали Вашиот милиброд е готов.	На 10 мин. пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.
Колачот паѓа.	Наредниот пат употребете помалку течност или поставете ја температурата за 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.
Колачот нараснал на средината, а ана рабовите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојте го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко во рерната, одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.
Колачот е многу сув.	Со чепкалка за заби направете мали дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Наредниот пат употребете температура повисока за 10 степени и скратете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. колач со сирење) добро изгледа но однатре е течен (леплив, со водени линии).	Наредниот пат употребете помалку течност и печете подолго на пониска температура. Доколку правите колачи со сочен прелив, најпрво испечете го дното. Наросете го со бадеми или лебни трошки и врз него додадете го преливот. Внимавајте на рецептите и времето на печење.
Печивото е нерамномерно потемнето.	Изберете пониска температура и печивото рамномерно ќе се испече. Ровките печива печете ги со горен/долен грејач ☐ на едно ниво. Хартијата што стрчи може да влијае на циркулацијата на воздух. Исечете ја хартијата така да одговара на големината на плехот.
Колачот од овошје од долната страна е многу светол.	Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.
Сокот од овошје плива над него.	Наредниот пат, употребете подлабока универзална тава, доколку имате.
Малите печива од квасено тесто при печењето се лепат едно до друго.	За секое парче печиво треба да има растојание од околу 2 см. Така ќе има доволно место, парчињата печиво убаво да нараснат и рамномерно да се испечат.
Ако сте печеле на повеќе нивоа. На горниот плех печивото е потемно од долниот.	При печење на повеќе нивоа употребете 3D-топол воздух ☉. Плеховите вметнати во исто време, не мора истовремено да бидат готови.
При печење на сочни колачи излегува кондензирана вода.	При печењето може да настане водена пареа. Таа излегува преку вратата. Пареата може да се насобере на контролната табла или блискиот мебел и да капе како кондензирана вода. Ова е природно.

## Месо, живина, риба

### Сад

Може да го користите секој огноотпорен сад. За големи печења, погодна е универзалната тава.

Најпогоден е садот од стакло. Внимавајте на тоа, капакот за садот за печење да одговара и добро да се затвора.

Доколку употребувате емајлирани садови за печење, додадете малку повеќе течност.

Доколку печете во садовите за печење од челик, месото нема да потемне многу и ќе биде малку посурово. Продолжете го времето на готвење.

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен

Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

Жешкиот стаклен сад ставете го на сува подлога. Доколку подлогата е влажна или ладна, стаклото може да испука.

### Пржење

На посното месо додадете му малку течност. Дното на садот треба да биде покриено околу 1/2 см.

На печењето од говедско месо додадете повеќе вода. Дното на садот треба да биде покриено околу 1 - 2 см.

Количината на течност зависи од видот на месото и материјалот од кој е направен садот. Доколку подготвувате месо во емајлиран сад за печење, потребно е да додадете малку повеќе течност отколку во садот.

Садовите за печење од челик се само делумно погодни. Месото се готви побавно и помалку потемнува. Наместете повисока температура и/или подолго време за готвење.

## Напомени за печење на скара

Секогаш печете во затворена рерна.

Загрејте ја скарата околу 3 минути претходно, пред да ги ставите парчињата скара на решетката.

Поставете ги парчињата скара директно на решетката. Доколку печете само едно парче на скара тоа ќе го направите најдобро, ако го поставите на средината на решетката. Дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Сокоот од месото ќе се собере и рерната останува почиста

Плехот за печење или универзалната тава не смее да се вметнуваат на висина 4. На високи температури тие може да ја променат формата и да се оштетат при вадење од комората за готвење.

По можност земете парчиња месо за скара со слична големина. На тој начин, тие еднакво ќе потемнат и ќе останат сочни. Посолете ги стековите дури откако ќе ги испечете на скара.

Превртете ги парчињата скара по $\frac{2}{3}$  од даденото време.

Грејното тело за скара се вклучува и исклучува. Ова е нормално. Колку често да се случува тоа, се прилагодува според подесениот степен на скара.





















## Месо

Свртете ги парчињата месо по половина од времето.

Кога печењето е готово, тоа треба да мирува уште 10 минути во исклучена, затворена печка. На тој начин сосот од месото подобро ќе се распредели.

Откако ќе го зготвите говедското печење, завиткајте го во алуминиумска фолија и оставете го во рерната 10 минути.

Доколку готвите свинско печење со кожа, исечете ја кожата накрсно и најпрво ставете го печењето со кожата надолу во садот.

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура °Ц, степен на скара	Времетраење, минути
<b>Говедско месо</b>						
Говедско печење	1,0 кг	затворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говедски филети, розово	1,0 кг	отворено	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Печено говедско месо (ростбиф), розово*	1,0 кг	отворено	1		230-250	50
Стекови, 3 см, розови		Решетка + Универзална тава	4+1		3	15
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печење	1,0 кг	отворено	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинско месо</b>						
без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворено	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
со кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворено	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Пушено месо со коски	1,0 кг	затворено	1		210-230	80
<b>Јагнешко месо</b>						
Јагнешки бут без коски, средно печен	1,5 кг	отворено	1		170-190	120
<b>Мелено месо</b>						
Печено мелено месо	околу 750 г	отворено	1		180-200	70
<b>Виршли</b>						
Виршли		Решетка + Универзална тава	4+1		3	15

## Живина

Вредностите од табелите важат за вметнување во ладна рерна.

Податоците за тежината во табелата се однесуваат на ненаполнета, живина подготвена за печење.

Доколку печете скара директно на решетката, вметнете ја универзалната тава на висина 1.

Доколку готвите патка или гуска боцнете ја кожата под крилата, за да може да истече маснотијата.

Живината ставете ја со градите надолу на решетката. Превртете ја целата живина по две третини од времето.

Живината ќе стане крцкава и кафена, доколку при крајот на печењето ја попрскате со путер, солена вода или сок од портокал.

Живина	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура °Ц, степен на скара	Времетраење, минути
Пилешки половици, 1-4 парчиња	секоја по 400г	Решетка	2		210-230	40-50
Парчиња кокошка	секое по 250 г	Решетка	3		210-230	30-40
Пиле, цело 1-4 парчиња	секое по 1 кг	Решетка	2		200-220	55-85
Патка, цела	1,7 кг	Решетка	2		170-190	80-100
Гуска, цела	3,0 кг	Решетка	2		160-180	110-130
Пиле, цело	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 пилешки бута	секој по 800г	Решетка	2		180-200	80-100

## Риба

Парчињата риба превртете ги по  $\frac{2}{3}$  од даденото време.

Целата риба не треба да ја превртувате. Ставете ја целата риба во позиција на пливање со перките на грбот нагоре во рерната.

Додадете половина компир или мал, огноотпорен сад во stomachот од рибата за да може стабилно да стои.

Доколку директно печете скара на решетката, вметнете ја дополнително универзалната тава во висина 1 . Сокот од рибата ќе се собере, а рерната ќе остане почиста.

Риба	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура °Ц, степен на скара	Времетраење, минути
Риба, цела	по 300 г	Решетка	3		2	20-25
	1,0 кг	Решетка	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Решетка	2		180-200	60-70
Риба исечена на кришки, на пр. котлети	по 300 г	Решетка	4		2	20-25

## Совети за печење и скара

За тежината на печењето нема податоци во табелата.	Изберете ги податоците според следната пониска тежина и побарајте го времето.
Сакате да проверите, дали е готово печењето.	Користете термометар за месо (го има во специјализираните продавници) или пробајте со лажица. Притиснете го печењето со лажицата. Ако е тврдо, значи дека е готово. Ако потонува лажицата, потребно е уште време.
Печењето е претемно, а корката на места изгорена.	Проверете го нивото на вметнување и температурата.
Печењето добро изгледа, но сосот е изгорен.	Следниот пат изберете помала чинија за печење или додадете повеќе течност.
Печењето добро изгледа, но сосот е пресветол и водлест.	Следниот пат изберете поголема чинија и употребете помалку течност.
При ставањето на печењето се создава водена пареа.	Тоа е природно и нормално. Голем дел од водената пареа излегува преку излезот за пареа. Може да капе на предниот оперативен дел или на површината на околниот мебел како кондензирана вода.








## Суфле, гратинирани јадења, тостови

Доколку печете директно на решетката, дополнително вметнете ја универзалната тава во висина 1. Рерната останува почиста.

Садот ставајте го секогаш на решетката.

Готвењето на едно суфле зависи од големината на садот и од висината на суфлето. Податоците во табелите се само референтни вредности.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
<b>Потпечени јадења</b>					
Потпечено јадење, благо	Калап за потпечени јадења	2		170-190	50-60
Потпечени тестенини	Калап за потпечени јадења	2		210-230	25-35
<b>Гратинирани јадења</b>					
Гратиниран компир од сирови состојки, Висина макс. 2 см	Калап за потпечени јадења	2		150-170	50-60
<b>Тост</b>					
Печење на тост, 12 парчиња	Решетка	4		3	4-5
Тост, препечен, 12 парчиња	Решетка	3		3	5-8





## Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Доколку ја обложите опремата со хартија за печење, внимавајте на тоа, хартијата за печење да е погодна за овие

температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.


Резултатот од готвењето многу зависи од прехранбениот производ. Претходното потпекување и нерамномерното печење може да се приметат и кај суровите производи.

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Штрудла полнета со овошје	Универзална тава	3		190-210	45-55
Помфрит	Универзална тава	3		210-230	25-30
Пица	Решетка	2		200-220	15-20
Пица-багет	Решетка	2		190-210	15-20

## Совет

При готвење на замрзната храна универзалната тава може да го смени обликот. Причината за тоа се големите температурни разлики, на кои што е изложен уредот. Промената на формата се повлекува за време на процесот на готвење.

## Специјални оброци

При ниски температури, кремастиот јогурт може да успее со 3D-топол воздух  исто така добро, како и меко квасено тесто.

Најпрво извадете ја опремата, страничните решетки или држачот на извлекување од комората за готвење.



### Подготовка на јогурт

1. Згответе 1 литар млеко (3,5 % маснотија) и оладете го на 40 °Ц.
2. Измешајте 150 г јогурт (температура од ладилник) .
3. Наполнете во шолји или мали Twist-Off тегли и покријте со фолија за зачувување на свежината.

4. Претходно загрејте ја комората за готвење како што е наведено.
5. Шолјите или теглите поставете ги на дното на комората за готвење и подгответе ги како што е наведено.

### Тестото оставете го да скисне

1. Подгответе го квасеното тесто вообичаено, ставете го во огноотпорен сад од керамика и покријте го.
2. Претходно загрејте ја комората за готвење како што е наведено.
3. Исклучете ја рерната и оставете го тестото да скисне во комората за готвење.

Оброк	Сад	Вид на топлина	Температура	Времетраење
Јогурт	Шолјите или Twist-Off теглите		Загрејте претходно на 50 °Ц 50 °Ц	5 мин. 8 ч.
Тестото оставете го да скисне	Огноотпорниот сад		Загрејте претходно на 50 °Ц Исклучете го уредот и ставете го тестото во комората за готвење	5-10 мин. 20-30 мин.

## Одмрзнување

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Извадете ги намирниците од пакувањето и поставете ги во соодветна чинија на решетката.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

Замрзната храна	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура
на пр. торти со шлаг, торти со крем од путер, торти со чоколадна и шеќерна глазура, овошје, кокошка, колбас и месо, леб, земички, колачи и други печива	Решетка	2		Бирачот на температура останува исклучен

## Сушење

Со 3D-топол воздух можете одлично да сушите продукти.

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук и темелно измијте го.

Оставете го добро да се исуши и избришете го.

Ставете ја универзалната тава, а решетката поставете ја со хартија за печење.

Употребувајте многу сочни овошја и зеленчуци .

Исушените продукти веднаш по сушењето извадете ги од хартијата.

Овошје и билки	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура	Времетраење
600 г тркалца јаболка	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 5 часа
800 г кришки круша	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 8 часови
1,5 кг сини сливи или сливи	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 8-10 часа
200 г кујнски тревки, исчистени	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 1½ ч.

## Зготвување

Доколку зготвувате јадење, теглите и гумените прстени треба да бидат чисти и исправни. Користете тегли исти по височина. Податоците во табелите се однесуваат на еднолитарски тркалезни тегли

### Внимание!

Не употребувајте поголеми или повисоки тегли. Капаците може да пукнат.

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук. Измијте го темелно.

Дадените времиња во табелите се референтни вредности. На нив може да влијаат собната температура, бројот на тегли, количината и топлината на содржината во теглата. Пред да вклучите- исклучите, проверете дали правилно се формираат меурчиња во теглите.

### Приготвување

1. Наполнете ги теглите, но не ги преполнувајте.
2. Избришете ги површините на теглите, тие мора да бидат чисти.
3. На секоја тегла поставете наводенет гумен прстен и капак.

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

### Поставување

1. Универзалната тава вметнете ја на висина 2. Поставете ги теглите така да не се допираат.
2. Налејте ½ литар топла вода (околу 80 °Ц) во универзалната тава.
3. Затворете ја вратата од рерната.
4. Поставете го долниот грејач .
5. Поставете температура помеѓу 170 до 180 °Ц.

### Зготвување

#### Овошје

По околу 40 до 50 минути излегуваат меурчиња. Исклучете ја рерната.

По 25 до 35 минутидополнителна топлина извадете ги теглите од комората за готвење. При подолго ладење во комората за готвење може да се создадат бактерии а зготвеното овошје да се скисели .

Овошјето во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
на јаболка, рибизли, јагоди	.	околу 25 минути
цреши, праски, кајсии, огрозд	.	околу 30 минути
пире од јаболко, круши, сливи	.	околу 35 минути

### Зеленчук

Веднаш откако ќе почнат да излегуваат меурчиња, наместете температура од 120 до 140 °Ц. Во зависност од видот на

зеленчук околу 35 до 70 минути. По овој период исклучете ја рерната и користете ја дополнителната топлина.

Зеленчукот во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
краставици	-	околу 35 минути
Ротквици	околу 35 минути	околу 30 минути
Прокел	околу 45 минути	околу 30 минути
Грав, цвекло, црвена зелка	околу 60 минути	околу 30 минути
Грашок	околу 70 минути	околу 30 минути

### Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

### Внимание!

Топлите тегли не ги ставајте на ладна или влажна подлога. Може да испукаат.

## Акриламид во прехранбените производи

Акриламидот се создава пред се при силното загревање на житарки и на храна од компири како што е на пр. чипсот,

помфритот тостови, земичките, лебот или фините пекарски производи од кривко тесто (бисквити, медањаци, чајни колачи).

### Совети за подготовка на јадења без акриламид

<b>Општо</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Времето на готвење нека биде што е можно пократко.</li><li>■ Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни.</li><li>■ Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.</li></ul>
<b>Печење</b>	Со горен/долен грејач макс. 200 °Ц. Со 3D-топол воздух или макс. 180 °Ц.
Колачиња	Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц. Со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °Ц. Јајцето или жолчката од јајце го намалува создавањето на акриламид.
Помфрит во рерна	Распоредете го рамномерно и во еден слој на плехот. Печете најмалку 400 г по плех, за да не се исуши помфритот

# Јадења за контрола

Овие табели се издадени за институтите ко вршат контрола, за да ја олеснат контролата и тестирањето на различните уреди.

Според EN 50304/EN 60350 (2009) одн. IEC 60350.

## Готвење

Печење на 2 нивоа:

Универзалната тава секогаш вметнувајте ја над плехот за печење.

Печива што се подготвуваат со шприц (како колачи подготвени со шприц во шеќерен сируп):

Оброците кои истовремено сте ги ставиле во рерната, не мора истовремено да бидат готови.


Покриени колачи со јаболко на висина 1:

Променете ја позицијата на темниот калап за торта, вметнете ги дијагонално.

Покриени колачи со јаболко на висина 2:

Променете ја позицијата на темниот калап за торта.

Колачи во метален калап за торта:

Печете со Горен/долен грејач  на висина 1. Наместо решетката употребете ја универзалната тава и на неа поставете го калапот за торта.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Податоци за температура во °Ц	Времетраење, минути
Печива кои се подготвуваат со шприц	Универзална тава	3		150-170	20-30
	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3		140-160	30-40
Мали колачи	Универзална тава	3		150-170	25-35
Мали колачи, предгреење	Алуминиумски плех за печење* + Универзална тава**	1+3		140-160	30-40
Воден бисквит	Калап за торта	2		160-180	30-40
Покриени колачи со јаболко	Универзална тава + 2 Калапи за торта Ø 20 см***	1		190-210	70-80
	2 решетки* + 2 калапи за торта Ø 20 см***	1+3		170-190	65-75


\* Дополнителни плехови и решетки може да добиете како специјална опрема во сервисната служба или во специјализирани продавници.

\*\* При печење на две нивоа универзалната тава секогаш вметнувајте ја на горното ниво.

\*\*\* Калапите за торти поставете ги дијагонално на опремата.

## Скара

Доколку ги поставувате прехранбените продукти директно на решетката дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната останува почиста.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Степен на скара	Времетраење, минути
Потпекување на тостови 10 мин.предгреење	Решетка	4		3	1/2-2
Говедски бургер, 12 парчиња* без предгреење	Решетка + Универзална тава	4+1		3	25-30

\* По 2/3 од времето свртете



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000936973

01  
160693