



Stojeći štednjak HGV64D124E
Готварска печка HGV64D124E
Stajaci šporet HGV64D124E



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja 3
[bg] Ръководство 28

[sr] Uputstva za upotrebu 54

Važne sigurnosne napomene	4
Uzroci šteta	6
Štete na pećnici	6
Oštećenja na postolju s ladicom	6
Postavljanje, plinski i električni priključak	7
Plinski priključak	7
Smetnje na plinskoj instalaciji / miris plina.....	7
Pomicanje uređaja za dovod plina ili za kvaku vrata.....	7
Električni priključak.....	7
Vodoravno postavljanje pećnice.....	7
Pričvršćenje na zidu	7
Postavljanje aparata	8
Mjere koje treba poštivati tijekom transporta.....	8
Vaš novi štednjak	8
Općenito	8
Područje za kuhanje.....	9
Pećnica	9
Komora za pečenje	10
Vaš pribor	10
Umetanje pribora.....	10
Poseban pribor.....	11
Artikal iz servisne službe	11
Prije prvog korištenja	12
Namještanje sata	12
Zagrijavanje pećnice	12
Zagrijte kuhalište.....	12
Čišćenje pribora.....	12
Prvo čišćenje glave i poklopca plamenika	12
Prikladne posude za kuhanje	12
Naputci za uporabu.....	12
Podešavanje kuhališta	13
Upalite plinski plamenik.....	13
Ovako ćete podesiti kuhalište	13
Važne informacije o Vašem električnom kuhalištu.....	13
Tabela - Kuhanje.....	14
Podešavanje pećnice	14
Vrste grijanja i temperatura.....	14
Automatsko isključivanje pećnice.....	14
Podešavanje alarma-budilice	15
Njega i čišćenje	15
Gornji stakleni pokrov.....	15
Sredstva za čišćenje	16
Skidanje i vješanje postolja	17
Skidanje i vješanje vrata pećnice	17
Demontaža i montaža ploča vrata.....	18
Što napraviti u slučaju smetnje?	19
Tabela smetnji	19
Izmjena žarulje pećnice na stropu	19
Stakleni pokrov.....	19
Servisna služba	19
E-broj i FD-broj	19
Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	20
Ušteda energije u pećnici	20
Štednja energije na plinskom kuhalištu.....	20
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	20
Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	20

Kolači i peciva	20
Savjeti za pečenje.....	21
Meso, perad, riba.....	22
Savjeti za pečenje i žar.....	24
Nabujci, zapečena jela, toastovi	24
Gotovi proizvodi	24
Posebna jela.....	25
Otapanje	25
Sušenje voća	25
Ukuhavanje	26
Akrlamid u namirnicama	26
Probna jela	27
Pečenje	27
Pečenje na žaru	27

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.

Ove upute vrijede samo ako je znak pojedine zemlje naveden na aparatu. Ukoliko se kratki znak ne pojavljuje na aparatu, treba za savjet pogledati upute za instalaciju, koje sadrže podatke i informacije o važećim uvjetima za priključivanje u pojedinoj zemlji.

Kategorija aparata: Kategorija 1

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

Samo ovlaštteni stručnjak smije priključiti uređaj i vršiti preinaku na drugu vrstu plina. Instalacija uređaja (priključak struje i plina) se smije provesti samo sukladno uputama za upotrebu i instalaciju. Neispravni priključak i krivo podešavanje mogu uzrokovati teške nezgode i oštećenja na uređaju. Proizvođač uređaja ne preuzima nikakvu odgovornost u ovakvim slučajevima. Garancija uređaja više nije važeća.

Pozor: Ovaj aparat predviđen je samo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija.

Pozor: Korištenje plinskog kuhala uzrokuje stvaranje topline, vlage i proizvoda izgaranja na mjestu izlaganja. Naročito kada je aparat u radu, treba paziti na dobro provjetranje mjesta izlaganja: prirodne otvore za provjetranje treba držati otvorenima ili predvidjeti mehanički uređaj za provjetranje (npr. napu).

Intenzivno i dugotrajno korištenje aparata može zahtijevati dodatno provjetranje, npr. otvaranje prozora ili učinkovito provjetranje, npr. rad postojećeg mehaničkog ventilacijskog uređaja na višem stupnju snage.

Ovaj uređaj nije primjeren za rad s eksternim alarmnim satom ili daljinskim upravljačem.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede

sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

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

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

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

Opasnost od požara!

- 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.
- Zapaljivi predmeti koje ste pohranili u pećnici 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. Zatvorite dovod plina.
- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj postaje jako vruć, zapaljivi materijali bi lako mogli uhvatiti vatru. Ne čuvajte i ne koristite zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) ispod ili u blizini pećnice. Ne čuvajte zapaljive predmete u ili na pećnici.
- Plinska kuhališta bez postavljenog posuđa u radu razvijaju veliku toplinu. Uređaj i iznad njega postavljena napa bi se mogli oštetiti ili zapaliti. Ostaci masti na filtru u napi bi se mogli zapaliti. Plinska kuhališta

koristite samo s postavljenim posuđem za kuhanje.

- Stražnja strana uređaja postaje jako vruća. To može uzrokovati oštećenja na priključnim vodovima. Vodovi za struju i plin ne smiju doći u dodir sa stražnjom stranom uređaja.
- Nikada ne odlažite zapaljive predmete na kuhališta ili u komoru za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj. Izvucite mrežni utikač odn. isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Zatvorite dovod plina.
- Površine postolja s ladicom mogu postati jako vruće. U ladici čuvajte samo pribor za pećnicu. Zapaljive i gorive predmete ne smijete čuvati u postolju s ladicom.

Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.
- Kuhališta i predmeti oko njih, pogotovo eventualno prisutni okviri kuhališta izrazito su vrući. Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od kuhališta.
- Tijekom rada postaju površine uređaja vruće. Ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od uređaja.
- Prazno posuđe na plinskim kuhalištima u radu postaje izrazito vruće. Nikada ne zagrijavajte prazno posuđe.
- Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.
- **Pozor:** Dijelovi koji se mogu dodirivati mogu tijekom rada roštilja postati vrući. Malu djecu trebate držati dalje od aparata.
- Ukoliko boca s tekućim plinom ne stoji okomito, tekući propan/butan mogao bi dospjeti u uređaj. Pritom bi na plamenicima mogli izlaziti veliki plameni jezici. Sastavni dijelovi uređaja bi se time mogli oštetiti te s vremenom postati

propusni a zbog toga bi nekontrolirano mogao istjecati plin. Oboje može uzrokovati opekline. Boce s tekućim plinom uvijek koristite u okomitom položaju.

Opasnost od opekline!

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

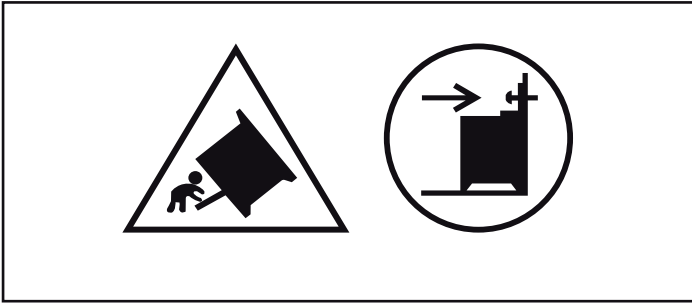
Opasnost od ozljeda!

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku te izmijeniti oštećene vodove za strujne i plinske vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima, zatvorite dovod plina. Nazovite servis.
- Smetnje ili oštećenja na uređaju su opasne. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Zatvorite dovod plina. Nazovite servis.
- Neodgovarajuće veličine lonaca, oštećeni ili krivo postavljeni lonci mogu uzrokovati teške ozljede. Poštujte napomene za posuđe za kuhanje.
- **Pozor:** Stakleni pokrov se može raspuknuti zbog vrućine. Prije zatvaranja pokrova isključite sve plamenike. Pričekajte da se pećnica ohladi, prije nego što zatvorite stakleni pokrov.



- Ako je uređaj postavljen nepričvršćen na postolju ili stalku, mogao bi skliznuti s postolja odn stalka. Uređaj mora biti čvrsto povezan s postoljem.

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

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

izvadite osigurač iz ormarića za osigurače. Pozovite servisnu službu.

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

Kuhalište

Oprez!

- Kuhališta koristite samo s postavljenim posuđem. Ne zagrijavajte prazne lonce ili tave. Dno lonca će se oštetiti.
- Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnom donjom stranom.
- Lonac ili tavu postavljajte točno na sredinu plamenika. Time će se toplina plamena plamenika optimalno prenijeti po čitavoj donjoj strani lonca ili tave. Ručke i ručice se neće oštetiti, a time će se zajamčiti veća ušteda energije.
- Pazite da plamenici kuhališta uvijek bude čisti i suhi. Glava i poklopac plamenika moraju nalijegati točno na njihovom mjestu.
- Pripazite da štednjak ne stavljate u rad sa zatvorenim pokrovom (npr. djeca prilikom igre).

Štete na pećnici

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 utorkom, 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.

Oštećenja na postolju s ladicom

Oprez!

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

Postavljanje, plinski i električni priključak

Plinski priključak

Instalaciju smije izvoditi samo registrirani stručnjak odn. ovlaštenu servisnu tehničaru u skladu s uputama navedenim pod "Priključivanje i preinaka plina na drugu vrstu plina".

Za ovlaštenog stručnjaka odn. servisnu službu

Oprez!

- Vrijednosti za podešavanje za ovaj uređaj su navedene na tipskoj pločici na stražnjoj strani uređaja. Tvornički podešena vrsta plina je označena zvjezdicom (*).
- Prije priključivanja uređaja provjerite, podudaraju li se lokalni uvjeti priključivanja (vrsta i pritisak plina) s postavkama uređaja. Ukoliko se postavke uređaja moraju promijeniti, poštujujte upute u odlomku "Plinski priključak i prepravljanje na drugu vrstu plina".
- Ovaj uređaj nije priključen na odvod ispušnih plinova. Mora se priključiti i staviti u pogon prema važećim instalacijskim uvjetima. Uređaj ne priključujte na izlaz ispušnih plinova. Treba poštivati sve propise za prozračivanje.
- Plinski priključak treba priključiti preko čvrstog, tj. nepomičnog priključka (plinske cijevi) odn. sigurnosnog crijeva.
- Pri korištenju sigurnosnog crijeva obvezno pazite na to da crijevo ne bude zaglavljeno ili spljošteno. Crijevo ne smije doći u dodir s vrućom površinom.
- Plinski priključak (plinski vod ili sigurnosno crijevo) se može provesti s desne ili s lijeve strane uređaja. Priključak mora imati lako dostupnu napravu za zatvaranje.

Smetnje na plinskoj instalaciji / miris plina

Ako primijetite miris plina ili ustanovite smetnje na plinskoj instalaciji, morate

- odmah prekinuti dovod plina odn. zatvoriti ventil plinske boce
- odmah ugasiti otvorenu vatru i cigarete
- isključiti električne uređaje - čak i svjetiljke
- otvoriti prozor i dobro prozračiti prostoriju
- pozvati servis ili tvrtku koja osigurava opskrbu plinom.

Pomicanje uređaja za dovod plina ili za kvaku vrata

Ne pomičite uređaj tako da ga držite za plinski vod; plinski vod bi se mogao oštetiti. Opasnost od istjecanja plina! Ne pomičite uređaj tako da ga držite za ručku na vratima; Šarke vrata i ručka na vratima bi se mogle oštetiti.

Električni priključak

Oprez!

- Postavljanje uređaja prepustite vašem servisu. Za priključak je potreban osigurač od 16 A. Uređaj je proizveden za rad na 220-240 V.
- Ako napon strujne mreže padne ispod 180 V, električni sustav paljenja ne funkcionira.
- Ako se uređaj neispravno priključi, u slučaju štete gubi se pravo na garanciju.
- Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov servis ili neka druga kvalificirana osoba.

Za servis

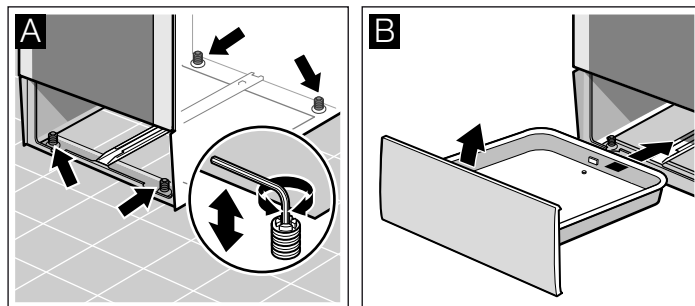
Oprez!

- Uređaj treba priključiti u skladu s podacima navedenim na označnoj pločici.
- Uređaj priključujte samo na električni priključak koji je u skladu s važećim odredbama. Utičnica mora biti lako dostupna, kako biste uređaj u slučaju nužde mogli isključiti sa strujne mreže.
- Trebate se pobrinuti da bude prisutan višepolni sustav za razdvajanje.
- Nikada ne upotrebljavajte produžni kabel ili višestruki utikač.
- Zbog sigurnosnih razloga se ovaj uređaj smije priključiti samo na uzemljeni priključak. Ukoliko priključak zaštitnog vodiča ne odgovara propisima, zaštita od električne opasnosti nije zajamčena.
- Za priključivanje uređaja morate koristiti kabel tipa H 05 W-F ili istovrijedni kabel.

Vodoravno postavljanje pećnice

Pećnicu postavite izravno na pod.

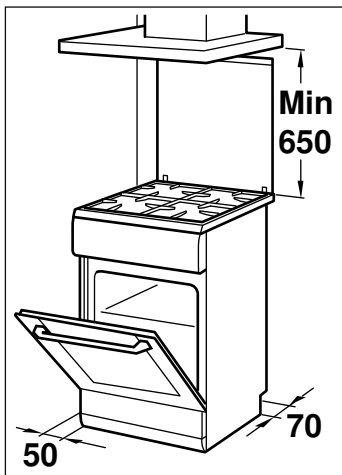
1. Izvucite postolje s ladicom te ga podignite prema gore. Na postolju iznutra su s prednje i stražnje strane nogice za regulaciju visine.
2. Nogice za regulaciju visine okrećite po potrebi pomoću šesterobridnog ključa prema gore ili prema dolje, sve dok pećnica ne bude u vodoravnom položaju (slika A).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



Pričvršćenje na zidu

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

Postavljanje aparata



- Aparat se mora u skladu s navedenim dimenzijama postaviti direktno na kuhinjski pod. Aparat ne smijete postavljati na neki drugi predmet.
- Razmak između gornjeg ruba štednjaka i donjeg ruba nape mora odgovarati zahtjevima proizvođača nape.

- Pazite da aparat nakon postavljanja više ne pomičete. Udaljenost jakog plamenika ili plamenika za wok prema susjednim frontama elemenata odn. zidu mora iznositi najmanje 50 mm.

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 pretnac, kako biste spriječili oštećenje uređaja. Karton ili sličan materijal postavite između prednje i stražnje strane, kako biste spriječili udaranje o unutrašnju stranu staklenih vrata. Vrata i gornji poklopac, ukoliko postoji, pričvrstite ljepljivom trakom na stranama 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.

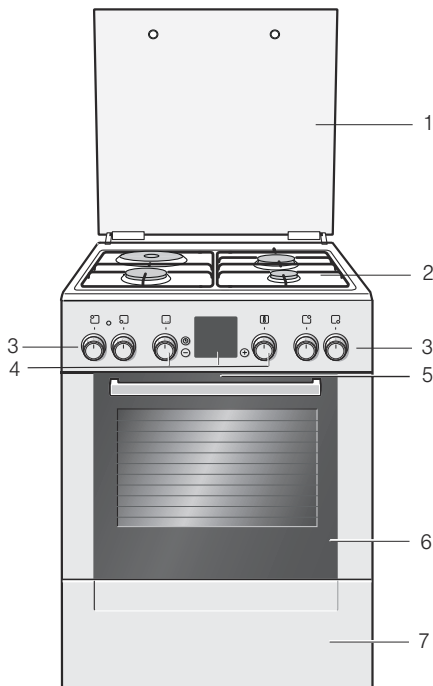
Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

Vaš novi štednjak

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

Općenito

Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.

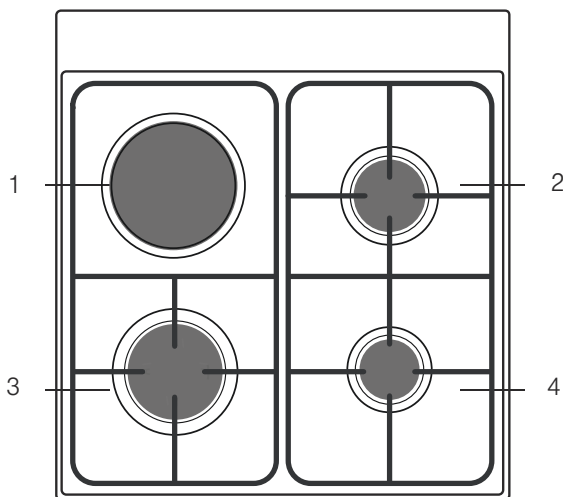


Objašnjenja

1	Pokrov
2	Kuhalište
3	Prekidač kuhališta
4	Birač funkcija, Upravljačke tipke i indikacijska ploča, temperature
5	Hlađenje uređaja
6	Vrata pećnice
7	Postolje s ladicom

Područje za kuhanje

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



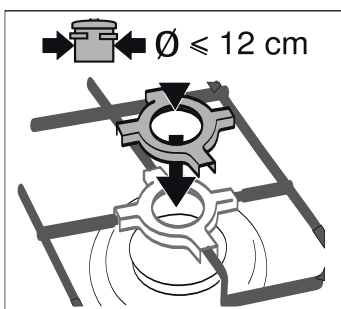
Objašnjenja

1	Električno kuhalište
2	Normalni plamenik
3	Jaki plamenik
4	Štedljivi plamenik

Električno kuhalište, stupnjevi kuhanja	Toplotna snaga	Promjer posuda ili tava prikladan za električno kuhalište
1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Podložak za lonac za štedljivi plamenik

Ako na štedljivom plameniku pripremate tursku kavu ili koristite lonce, čiji promjer je manji od 12 cm, koristite podložak za lonac koji je isporučen zajedno s aparatom.



Podložak za lonac stavite na rešetku štedljivog plamenika. Kada kuhate u loncima čiji promjer je veći od 12 cm, ne koristite podložak za lonac.

Podložak za lonac namijenjen je za uporabu na štedljivom plameniku.

Prekidač kuhališta

Snagu grijanja kuhališta možete podešavati pomoću četiriju prekidača kuhališta.

Postavke	Funkcija/plinski štednjak
⊖	Položaj nula Štednjak je isključen.
⚡	Položaj za paljenje Položaj za paljenje
⊕ ⊕	Postavno područje veliki plamen = najjači položaj štedljivi plamen = najniži položaj

Na kraju postavnog područja je graničnik. Ne okrećite dalje.

Za električno kuhalište

Snagu grijanja električnog kuhališta možete podešavati pomoću zakretnog gumba.

Kada podešavate električno kuhalište svijetli indikacijska lampica.

Postavke	Električno kuhalište/funkcija
0	Položaj nula Pećnica isključena.
1-6	Stupnjevi kuhanja 1 = najniži stupanj 6 = najviši stupanj

Prekidač kuhališta možete okretati udesno ili ulijevo.

Pećnica

S biračem funkcija i biračem temperature podešavate pećnicu.

Birač funkcija

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

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

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

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

Birač temperature

Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

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

Dok se pećnica zagrijava, svijetli simbol za temperaturu ! na prikazu. Ako se zagrijavanje prekine, simbol se gasi. Kod nekih postavki ne svijetli.

Tipke i prikaz

Tipkama možete odabrati različite dodatne funkcije. Na prikazu možete očitati podešene vrijednosti.

Tipka		Funkcija
⌚	Tipka sata	Ovom tipkom možete podesiti alarm-budilicu i trajanje I→I.
-	Tipka minus	Pomoću ove tipke možete vrijednosti za podešavanje podesiti prema dolje.
+	Tipka plus	Pomoću ove tipke možete vrijednosti za podešavanje podesiti prema gore.

Komora za pečenje

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

Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada komore za pečenje.

Rashladni ventilator

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

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

Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

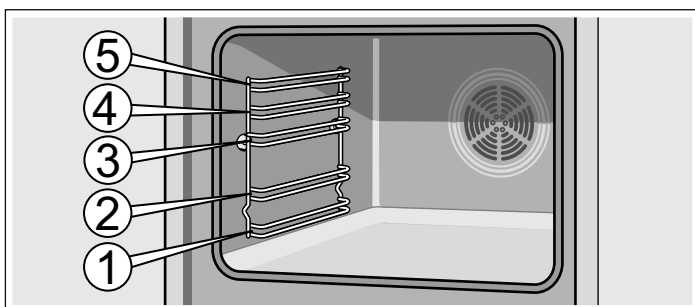
Vaš pribor

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

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

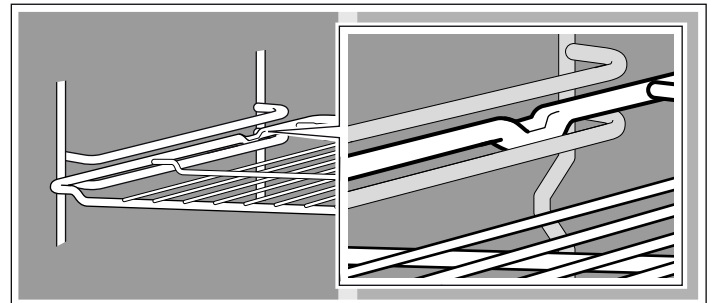
Umetanje pribora

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



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

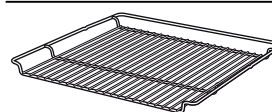
Kod umetanja u pećnicu pazite na to da je izbočina na priboru straga. Samo se na taj način uglavljuje.



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

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

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



Rešetka

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

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



Emajlirana plitica

Za kolače i kekse.

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

Poseban pribor

Poseban pribor možete dodatno kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Plitica za pečenje pizze	HEZ317000	Primjereno je naročito za pizzu, duboko smrznuta jela i okrugle torte. Pliticu za pizzu možete koristiti univerzalne tave. Postavite lim na rešetku i poštujujte informacije i napomene navedene u tabeli.
Rešetka za primjenu	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku roštilja uvijek postavite na univerzalnu tavu. Na taj ćete način sakupiti masnoću koja kaplje i sok od mesa.
Plitica za roštilj	HEZ325000	Koristi se kod pečenja na roštilju umjesto rešetke roštilja ili kao zaštita od prskanja, kako bi se pećnica zaštitila od velikog zaprljanja. Pliticu za roštilj koristite samo s univerzalnom tavom. Komadi za pečenje na roštilju na plitici za roštilj: Koristiti se mogu samo visine umetanja 1, 2 i 3. Pliticu za roštilj koristite kao zaštitu od prskanja: Univerzalna tava umeće se zajedno s pliticom za roštilj ispod rešetke.
Opeka za pečenje	HEZ327000	Opeka za pečenje je izrazito prikladna za pripremu domaćeg kruha, peciva i pice s hrskavom podlogom. Opeka se uvijek mora zagrijati na preporučenu temperaturu.
Emajlirana plitica	HEZ331003	Za kolače i kekse. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Emajlirana plitica s neprijanjajućom oblogom	HEZ331011	Kolači i keksi mogu se dobro raspodijeliti po plitici. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenu. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava s neprijanjajućom oblogom	HEZ332011	Sočni kolači, keksi, duboko zamrznuta hrana i velika pečena mogu se dobro rasporediti po univerzalnoj tavi. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Poklopac za profesionalnu tavu	HEZ333001	Zahvaljujući se poklopcu se profesionalna tava pretvara u profesionalni pekač.
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje	HEZ333003	Prikladna je naročito za pripremu velikih količina.
Rešetka	HEZ334000	Za posude, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač je primjeren za pirjana jela i nabujke. Primjereno je naročito za programe i automatske programe pečenja.

Artikal iz servisne službe

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

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

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.

Prije prvog korištenja

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

Namještanje sata

Nakon prvog priključivanja na prikazu svijetli simbol I→I.

1. Uvjerite se da simbol I→I na prikazu treperi.
2. Pritisnite tipku ⊖ .
Prikaz se potamnjuje.

Pećnica je sada spremna za rad.

Zagrijavanje pećnice

Za uklanjanje novog mirisa zagrijte praznu, zatvorenu pećnicu. Idealno za to je rad jedan sat s gornjim/donjim grijačem ☐ na 240 °C. Pazite da dijelovi ambalaže ne ostanu u pećnici.

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem ☐.
2. Birač temperature podesite na 240 °C.

Isključite pećnicu nakon sat vremena. Gumb za odabir funkcije i reguliranje temperature okrenite na nulti položaj .

Zagrijte kuhalište

Za uklanjanje novog mirisa, zagrijavajte kuhalište bez lonca na najvišem stupnju tijekom 3 minute.

Čišćenje pribora

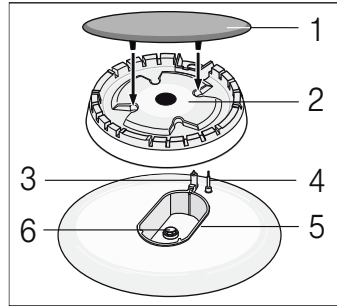
Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuđa.

Prvo čišćenje glave i poklopca plamenika

Poklopac (1) i glavu plamenika (2) čistite vodom i sredstvom za pranje posuđa. Pojedine dijelove pažljivo osušite.

Glavu i poklopac plamenika ponovno postavite na oplatu plamenika (5). Pritom pazite da se upaljač (3) i zatik za zaštitu od plamena (4) ne oštete.

Sapnica (6) mora biti suha i čista. Poklopac plamenika postavite uvijek točno na glavu plamenika.



Prikladne posude za kuhanje

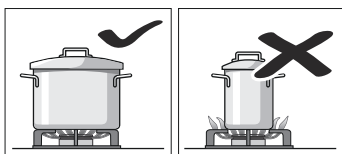
Plamenik/Električno kuhalište	Minimalni promjer lonca	Maksimalni promjer lonca
Električno kuhalište*	14,5 cm	14,5 cm
Plamenik za wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Štedljivi plamenik 3kW	24 cm	28 cm
Normalni plamenik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Štedljivi plamenik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele s električnim kuhalištem)

** Opcija (za modele s kuhalištem za wok)

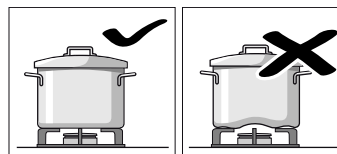
Naputci za uporabu

Sljedeći naputci Vam pomažu za uštedu energije te izbjegavanje oštećenja na posudama za kuhanje:



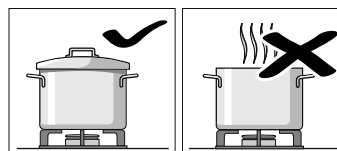
Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

Ne upotrebljavajte male posude za kuhanje na velikim plamenicima. Plamen ne bi smio dodirivati stranice posuda za kuhanje.

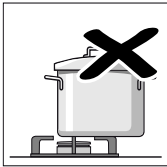
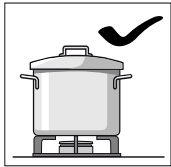


Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

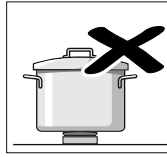
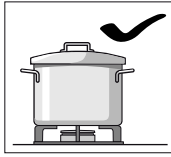
Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.



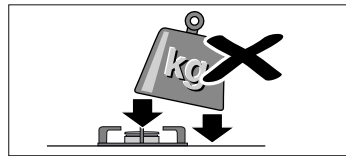
Ne kuhajte bez poklopca ili kada poklopac nije poklopljen do kraja. Gubi se veliki dio energije.



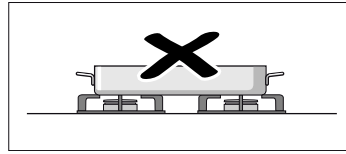
Posude uvijek postavite u sredinu na plamenik, jer bi se u suprotnom slučaju moglo prevrnuti.



Stavite lonce na rešetku, ali nikada direktno na plamenike. Prije uporabe se uvjerite da su rešetke za lonce te poklopci plinskih plamenika pravilno postavljeni.



Oprezno rukujte posudama koje se nalaze na kuhalištu. Ne udarajte po kuhalištu i ne stavljate težak teret.



Ne koristite dva plamenika ili izvora topline za samo jednu posudu za kuhanje.

Izbjegavajte uporabu tava za pečenje, glinenih posuda itd. dulje vrijeme pri maksimalnoj snazi.

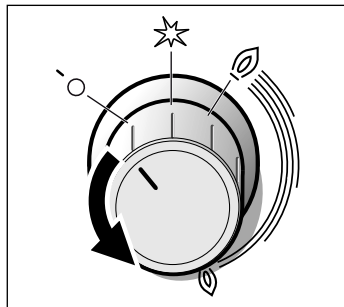
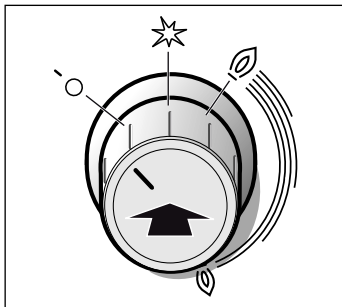
Podešavanje kuhališta

Vaša ploča za kuhanje je opremljena s tri plinska plamenika i jednom pločom za kuhanje. Ovdje možete pročitati na koji način možete upaliti vaš plinski plamenik i podesiti ploču za kuhanje.

Upalite plinski plamenik

Poklopac plamenika postavite uvijek točno na glavu plamenika. Otvori na glavi plamenika moraju uvijek biti slobodni. Svi dijelovi moraju biti suhi.

1. Otvorite gornji pokrov. Gornji pokrov mora biti otvoren, dok je štednjak u radu.
2. Okrenite prekidač željenog kuhališta ulijevo u položaj za paljenje ✨. Paljenje započinje.
3. Pritisnite prekidač kuhališta i držite ga pritisnutog tijekom 1-3 sekunde. Plinski plamenik se pali



Zaštita paljenja se aktivira. Kada se plamen plina ugasi, sustav osigurača za paljenje se automatski prekida.

4. Podesite željenu veličinu plamena. Između položaja 0 Isklj i položaja 6 plamen nije stabilan. Stoga uvijek odaberite položaj između 0 većeg i 6 manjeg plamena.
5. Ako se plamen opet ugasi, ponovite postupak od koraka 2.
6. Završetak pečenja: Prekidač kuhališta okrenite 0 udesno u položaj Isklj.

Napravu za paljenje ne bi smjeli aktivirati duže od 15 sekundi. Ako se plamenik nakon 15 sekundi ne upali, pričekajte najmanje jednu minutu. Ponovite postupak paljenja.

⚠️ Pozor!

Ako nakon isključenja na još vrućoj pećnici okrenete prekidač kuhališta, izlazi plin. +Kada prekidač ne stavite u položaj za paljenje ✨, dovod plina će se prekinuti nakon 60 sekundi.

Plinski plamenik se ne pali

U slučaju nestanka struje ili u slučaju vlažnih svjećice za paljenje se plinski plamenik može zapaliti upaljačem za plin ili žigicom.

Ovako ćete podesiti kuhalište

Snagu grijanja kuhališta možete podešavati pomoću prekidača kuhališta.

Postupite ovako:

1. Otvorite gornji pokrov. Gornji pokrov mora biti otvoren, dok je električno kuhalište u radu.
2. Okrenite sklopku električnog kuhališta ulijevo na primjereni stupanj kuhanja između 1-6.
3. Promjer električnog kuhališta iznosi 145 mm. Za kuhanje koristite lonac s glatkim dnom i istim promjerom.
4. Podesite prekidač električnog kuhališta na 0 za dovršetak postupka kuhanja.

Stupanj kuhanja 1 = najniža snaga

Stupanj kuhanja 6 = najviša snaga

Način grijanja	1 ili 2	Ovisno o količini
Kuhanje	6 2	Započnite postupak kuhanja Nastavite postupak kuhanja, ovisno o potrebi više ili niže
Pečenje na žaru	6 4	Zagrijte ulje, započnite s roštiljanjem Nastavite s roštiljanjem

Kada je kuhalište uključeno, svijetli prikazna lampica.

Važne informacije o Vašem električnom kuhalištu

Kada se promjer dna lonca ili tave ne podudara s kuhalištem ili kada je dno lonca neravno, nepotrebno se troši više energije. Prekomjerno izgara i ostavlja mrlje koje se teško otklanjaju.

Pazite da dno posude ili tave bude suho.

Električno kuhalište se ne smije uključivati ako se na njemu ne nalazi nijedna posuda.

Zbog utjecaja topline, na metalnom prstenu kuhališta s vremenom može doći do promjene boje. Tu promjenu boje možete ukloniti tako da prsten kuhališta natrljate s grubom stranom spužve za pranje i nešto sredstva za pranje. Pri čišćenju pazite da spužva ne dođe u doticaj s kuhalištem.

Kuhalište je nakon isključivanja još toplo. Djecu držite podalje od aparata.

Pobrinite se da zakretni gumb za kuhalište nakon nestanka struje bude isključen.

Tabela - Kuhanje

Za svako kuhalište odaberite odgovarajuću veličinu lonca. Promjer dna lonca ili tave se treba odgovarati veličini kuhališta.

Vremena pripreme hrane ovise o vrsti, masi i kvaliteti namirnica. Stoga su moguća odstupanja. Optimalno vrijeme pripreme hrane najbolje možete procijeniti sami.

Mineralne tvari i vitamini se pri kuhanju vrlo brzo uništavaju. Stoga pri kuhanju koristite tek malu količinu vode. Na taj će se način sačuvati vitamini i minerali. Odaberite kratko vrijeme pripreme hrane, kako bi povrće ostalo hrustavo i sačuvalo hranjive tvari.

Primjer	Jelo	Kuhalište	Stupanj kuhanja
Topljenje	Čokolada, maslac, margarin	Štedljivi plamenik	mali plamen
Zagrijavanje	Juha, povrće iz konzerve	Normalni plamenik Električno kuhalište	mali plamen 1-2
Zagrijavanje i održavanje topline	Juhe	Štedljivi plamenik Električno kuhalište	mali plamen 1-2
Pirjanje*	Riba	Normalni plamenik Električno kuhalište	između velikog i malog plamena 3-4
Pirjanje*	Krumpir i ostalo povrće, meso	Normalni plamenik Električno kuhalište	između velikog i malog plamena 3-4
Kuhanje	Riža, povrće, jelo od mesa (s umacima)	Normalni plamenik Električno kuhalište	velika visina plamena 5-6
Pečenje	Palačinke, krumpir, odrezak, riblji štapići	Jaki plamenik	između velikog i malog plamena

* Ako koristite posudu s poklopcem, plamen smanjite čim počne kuhati.

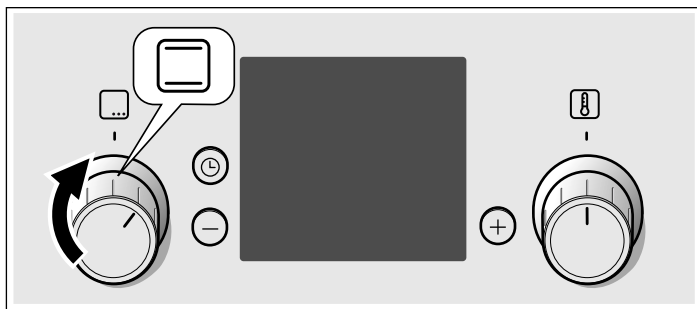
Podešavanje pećnice

Postoje različite mogućnosti za podešavanje vaše pećnice. U ovom poglavlju ćemo vam pokazati na koji način možete podesiti željenu vrstu grijanja i temperaturu ili stupanj roštilja. Za vaše jelo možete podesiti trajanje i vrijeme završetka kuhanja u pećnici.

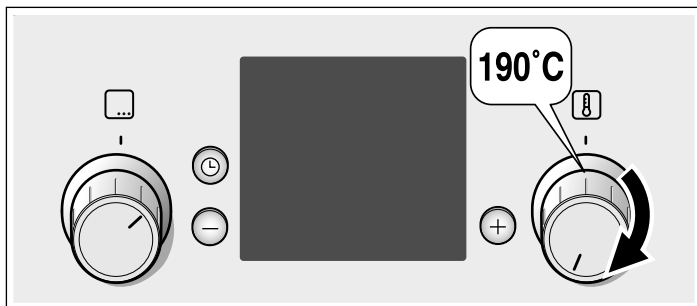
Vrste grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.



Pećnica se zagrijava.

Isključivanje pećnice


Okrenite birač funkcija na položaj nula.



Promjena postavki

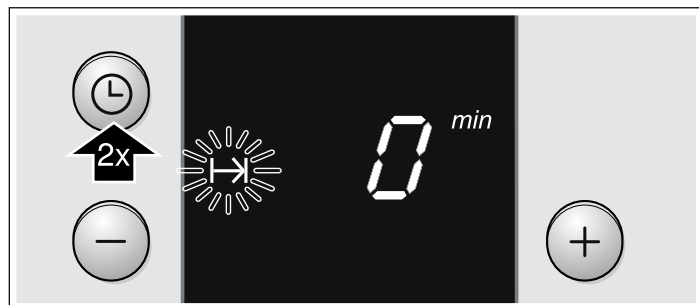
Uvijek možete promijeniti biračem funkciju pećnice i temperaturu ili funkciju roštilja.

Automatsko isključivanje pećnice

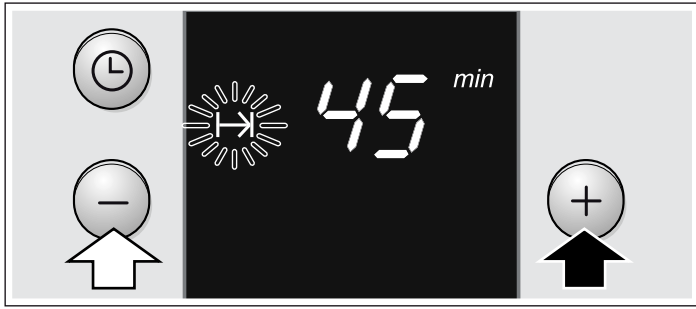
Unesite vrijeme pečenja za vaše jelo.

Primjer na slici: Gornji i donji grijač , 200 °C, trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.
2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.
3. Dva puta pritisnite tipku sata .
Symbol trajanja  treperi.



4. Tipkama + ili - podesite trajanje.
 Tipka + / predložena vrijednost = 30 minuta
 Tipka - / predložena vrijednost = 10 minuta



Pećnica će se pokrenuti nakon nekoliko sekundi. Na prikazu se pojavljuje simbol \rightarrow .

Vrijeme pečenja je isteklo

Javlja se zvučni signal. Pećnica se isključuje. Dva puta pritisnite tipku \ominus i isključite birač funkcije.

Pravovremeno prekinite postavku

Dva puta pritisnite tipku sata $\omin�$. Pritišćite tipku dok se na prikazu ne pojavi nula. Isključite birač funkcije.

Promjena postavke

Tipku sata $\omin�$ pritisnite dva puta kao što je opisano u poglavlju 4.

Napomena: Postavku možete mijenjati sve dok treperi simbol. Kada simbol svijetli, postavka je preuzeta.

Podešavanje alarma-budilice

Alarmni sat možete koristiti kao kuhinjsku budilicu odn. alarmni sat. Radi neovisno o pećnici. Alarmni sat ima poseban signal. Na taj način možete ustanoviti, kada ističe vrijeme buđenja odn. alarma ili trajanje.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Pritisnite tipku sata $\omin�$.
 Simbol alarma-budilice \triangle treperi.
2. Tipkama + ili - podesite vrijeme alarma.
 Tipka + / predložena vrijednost = 10 minuta
 Tipka - / predložena vrijednost = 5 minuta

Nakon nekoliko sekundi će se pokrenuti alarmni sat. Na prikazu se pojavljuje simbol \triangle . Prikazuje se isteklo vrijeme.

Da li je vrijeme isteklo

Javlja se zvučni signal. Pritisnite tipku sata $\omin�$. Prikaz vremena se gasi.

Promjena alarmnog sata

Pritisnite tipku sata $\omin�$. Tipkom + ili - možete promijeniti vrijeme.

Brisanje postavki

Pritisnite tipku sata $\omin�$. Tipku pritišćite sve dok se na zaslonu ne pojavi nula.

Alarmni sat i trajanje istječu istovremeno

Simboli svijetle. Vrijeme budilice vidljivo istječe na prikazu.

Upit preostalog trajanja \rightarrow :

Pritisnite tipku sata $\omin�$.

Zatražena vrijednost se pojavljuje tijekom nekoliko sekundi na prikazu.

Njega i čišćenje

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

Napomene

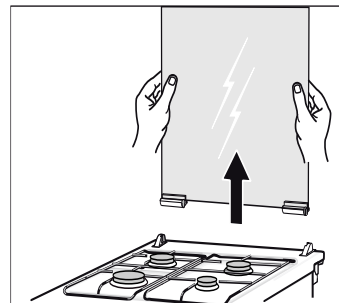
- Neznatne razlike u boji se na fronti pećnice pojavljuju zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala.
- Sjenke na staklu vrata pećnice koje djeluju poput pruga su svjetlosni refleksi žarulje pećnice.
- Emajl će zagorjeti na jako visokim temperaturama. Time mogu nastati neznatne razlike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

Gornji stakleni pokrov

Prije otvaranja gornjeg pokrova obrišite ga i osušite krpom.

Za čišćenje najbolje upotrebljavajte sredstvo za čišćenje stakla.

Za čišćenje skinite gornji pokrov. Pokrov čvrsto držite s obje strane s obje ruke te povucite prema gore.



U slučaju da se šarke pokrova otpuste, pazite na slova koja se na njima nalaze. Šarka sa slovom R se mora montirati desno, dok se šarka sa slovom L mora montirati lijevo.

Gornji pokrov nakon čišćenja ponovno ugradite obrnutim redoslijedom.

Gornji pokrov zatvorite tek kada se kuhališta ohlade.

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja kuhališta

- ne koristite nerazrijeđeno sredstvo za pranje posuđa ili sredstvo za strojno pranje posuđa,
- spužve za ribanje,
- agresivna sredstva za čišćenje poput sredstva za čišćenje pećnica ili sredstva za uklanjanje mrlja,
- visokotlačne ili parne čistače.

- Pojedine dijelove ne perite u perilici posuđa.

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.
- Nove spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

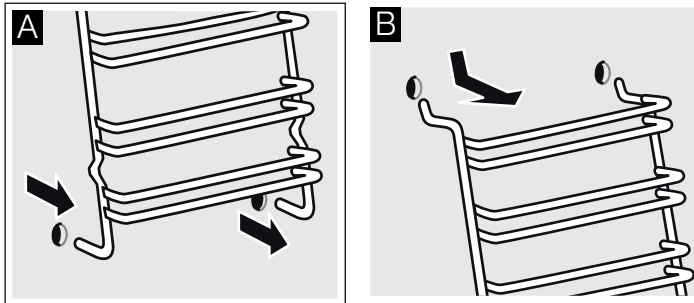
Fronte od nehrđajućeg čelika	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Uvijek brišite paralelno s prirodnom teksturom. U suprotnom bi slučaju mogle nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Fronte od nehrđajućeg čelika se mogu ulaštiti specijalnim sredstvom za održavanje. Poštujte napomene proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini mogu se nabaviti specijalna sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika.
Emajlirane i lakirane površine	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Plamenik i čelična rešetka plinskih kuhališta	Ne perite je u perilici posuđa. Izvadite rešetku te je operite spužvom, sredstvom za pranje posuđa i toplom vodom. Izvadite glavu i pokrov plamenika. Za čišćenje koristite spužvu, nešto tople vode i sredstvo za pranje posuđa. Pazite da otvori kroz koje izlazi plin na kuhalištu uvijek budu čisti i nezačepljeni. Upaljač iščetkajte malom, mekom četkom. Plinski plamenici rade samo kada su upaljači čisti. Ostatke hrane iz oplata plamenika uklonite vlažnom krpom i sredstvom za pranje posuđa. Prilikom čišćenja koriste tek malu količinu vode. Voda ne smije doprijeti u unutrašnjost uređaja. Pazite da otvori sapnica za vrijeme čišćenja ne budu začepljeni ili oštećeni. Nakon čišćenja osušite sve dijelove te poklopac plamenika postavite točno na grlo plamenika. Ako se dijelovi ne postavu točno na mjesto, paljenje plamenika će biti otežano. Poklopci plamenika su premazani crnim emailom. Zbog visokih temperatura može doći do promjena boje. Ali to ne utječe na funkciju plamenika. Rešetku ponovno umetnite u pećnicu.
Električno kuhalište (opcija)	Očistite s tvrdom stranom spužve za ribanje i s nešto tekućeg sredstva za ribanje. Nakon čišćenja, kratko uključite kuhalište da se osuši. Vlažna će kuhališta zahrdati s vremenom. Potom nanosite sredstvo za održavanje. Odmah odstranite ostatke hrane i prolivenu tekućinu.
Metalni prsten električnog kuhališta (opcija)	Metalni prsten može s vremenom promijeniti boju. Ali osnovna boja se unatoč tome ponovno može dobiti. Prsten očistite s tvrdom stranom spužve za ribanje i s nešto tekućeg sredstva za ribanje. Pritom pazite da ne oštrujete susjedne površine. Površine bi se mogle oštetiti.
Gumbi	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Staklo vrata	Može se čistiti sredstvom za čišćenje stakala. Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogli bi izgredsti ili oštetiti površinu staklene ploče.
Brtva	Obrišite mekom krpom. Osušite mekom krpom.
Unutrašnjost pećnice	Čistite je toplom vodom ili vodom s malo octa. Kod jakog onečišćenja: Sredstvo za čišćenje pećnica koristite samo na ohlađenim površinama.
Stakleni pokrov na žarulji pećnice	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom.
Aluminijska plitica (opcijski)	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. Brišite sapunicom i mekanom krpom za pranje prozora ili krpom od mikrovlakana bez malja vodoravno i bez pritiskanja na površine. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Izgrebat ćete pliticu.
Osiguranje za djecu (opcijsko)	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.
Postolje s ladicom (opcija)	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vješanje postolja

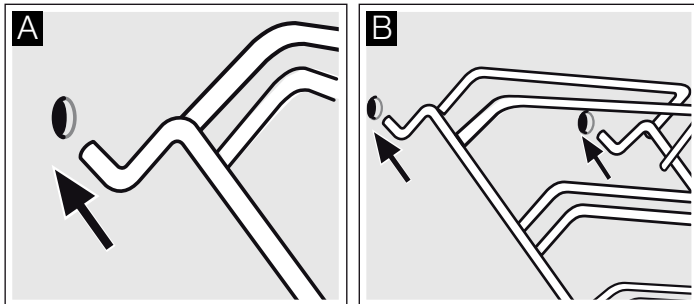
1. Postolje izvucite dolje i neznatno ga povucite prema naprijed. Izvucite produžne zatike u donjem području postolja iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim postolje podignite i oprezno ga izvadite (slika B).



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

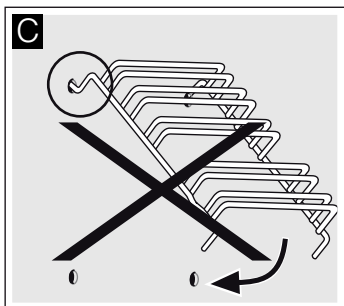
Vješanje postolja

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



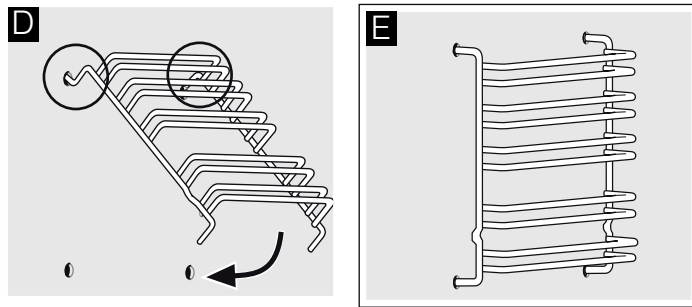
⚠ Nepravilna montaža!

Stalac nikada ne pomičite prije nego što se dvije kuke u cijelosti učvrste u gornjim rupama. Emajl bi se mogao oštetiti i napuknuti (ilustracija C).



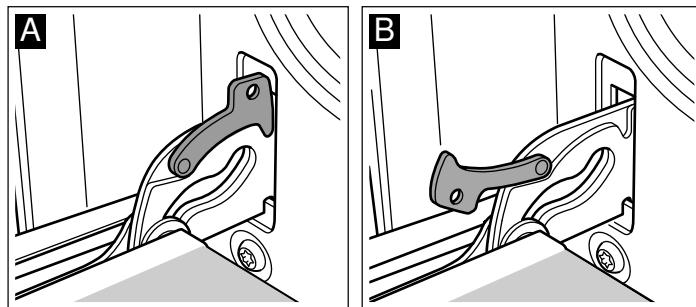
2. Dvije kuke moraju u potpunosti biti obješene u gornjim rupama. Stalac sada polako i oprezno pomičite prema dolje i objesite ga u donje rupe (ilustracija D).
3. Obje vodilice objesite u bočne stijenke pećnice (ilustracija E).

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.

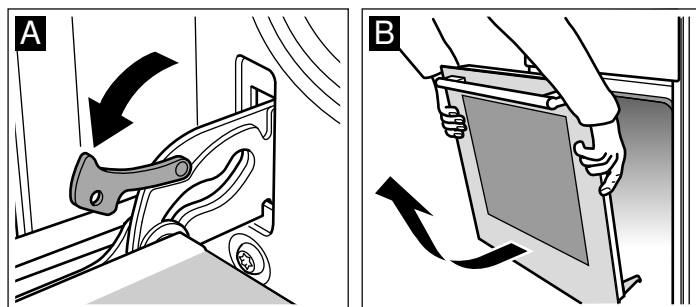


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

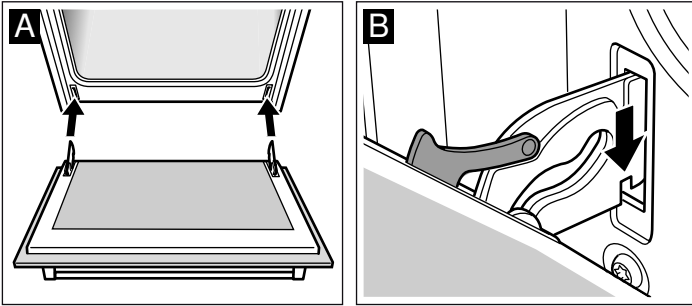
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



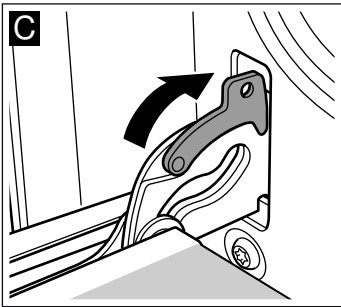
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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



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



⚠ Opasnost od ozljeda!

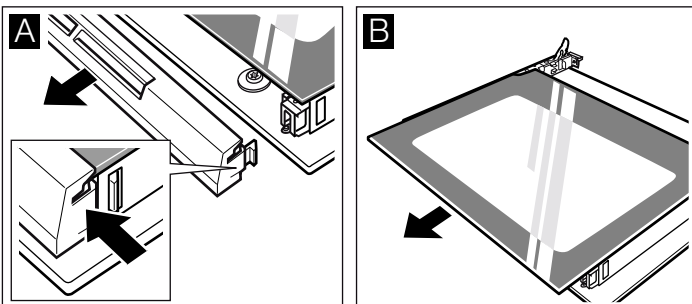
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

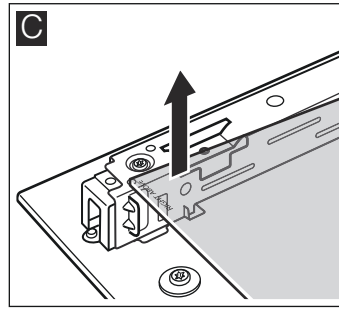
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

Demontaža

1. Demontirajte vrata pećnice te ih s ručkom okrenutom prema dolje stavite na krpu.
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.

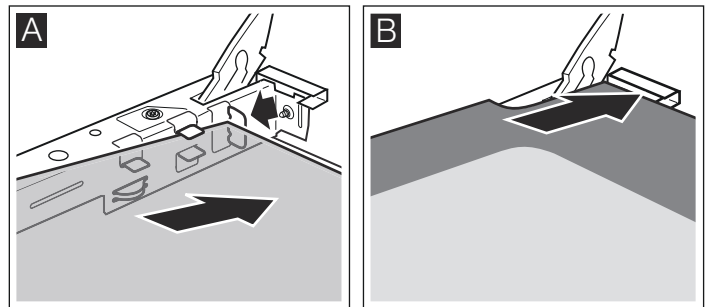
⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Ukoliko jelo nije optimalno uspjele, molimo pogledajte poglavlje *Testirano za vas u našem studiju za kuhanje*. Tu ćete pronaći brojne savjete i upute za kuhanje.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

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

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/napomene
Pećnica ne funkcionira.	Osigurač je u kvaru.	U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u redu.
	Nestanak struje.	Provjerite da li kuhinjsko svjetlo ili ostali uređaji u kuhinji pravilno funkcioniraju.
Indikator sata treperi.	Nestanak struje.	Nanovo postavite vrijeme .
Pećnica se ne zagrijava.	Prašina na kontaktima.	Nekoliko puta okrenite gumbe lijevo i desno.
Plinski plamenik se ne pali .	Nestanak struje ili vlažne svjećice za paljenje.	Plinski plamenik zapalite upaljačem za plin ili žigicom.

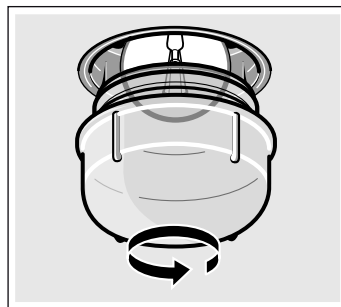
Izmjena žarulje pećnice na stropu

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

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

1. Stavite krpu za 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 krpu 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.

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

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

Ušteda energije u pećnici

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

Štednja energije na plinskom kuhalištu

- Uvijek koristite lonac odgovarajuće veličine za vaša jela. Za veliki, tek djelomično napunjeni lonac je potrebno puno energije.
- Lonce uvijek zatvarajte s odgovarajućim poklopcem.
- Plinski plamen mora uvijek biti u kontaktu s dnom lonca.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje. Samo zagrijavanje, ako je navedeno u tabelama. Pribor oblažite tek nakon zagrijavanja s papirom za pečenje.
- Informacije o vremenima u tabelama su okvirne vrijednosti. Ovisi o kvaliteti i svojstvima 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 posuđe koji vam nisu potrebni.
- Uvijek koristite krpu ili rukavicu kada vadite vrući pribor ili posuđe iz komore za pečenje.

Kolači i peciva

Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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

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

Tabele



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

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










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








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

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

Kolači u modelima	Model	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C	Trajanje, minute
Voćna torta ili torta od sira, prhko tijesto*	Model za tortu	1		170-190	70-90
Aromatični kolač*	Model za tortu	1		180-200	50-60

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




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

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

Kruh i pecivo


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

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

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

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.	Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.
Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen:	Zabodite drveni štapić ca. 10 minuta prije kraja vremena 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 je slegnuo.	Slijedeći puta koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksanja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub modela za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.

Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabolite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Slijedeći puta odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Slijedeći puta koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite nadjev. Molimo pratite recepte i poštujujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Slijedeći puta stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Slijedeći puta koristite dublju univerzalnu tavu, ukoliko postoji.
Sitno pecivo iz dizanog tijesta se kod pečenja lijepi jedno na drugo.	Oko svakog komada peciva bi trebao biti razmak od cca. 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se pojedini komadi peciva lijepo dignu i okolo zarumene.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkom polju ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizikalna pojava.

Meso, perad, riba

Posude

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

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

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

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

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe odložite 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 posuđa. Ako pripravljate mesu u emajliranim posudama za pečenje, tada je potrebno nešto više tekućine nego u staklenom posuđu.

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

Napomene za pečenje na roštilju (gril)

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

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

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

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

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

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

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

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

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








Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Govedina	Goveđe pečenje	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi filet, roza	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, ružičasti	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Steakovi, roza boje 3 cm		Rešetka	5		3	15

Meso	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
bez kože (npr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
s kožicom (npr. plečka)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Janjeće meso						
Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
Mljeveno meso						
Mljeveno meso	ca. 500 g	otvoreno	1		170-190	70
Kobasice						
Kobasice		Rešetka	4		3	15
Perad						
Podaci o težini u tabeli odnose se na nenapunjenu perad pripremljenu za pečenje.				Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na taj će način izići mast.		
Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.				Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.		
Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.				Ako želite peći direktno na roštilju, stavite pliticu za pečenje na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.		
Perad	Težina	Posuda	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pečenja u minutama
Polovica pileta 1 do 4 komada	po 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Pile u komadima	po 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Pile, cijelo 1 do 4 komada	po 1,0 g	Rešetka	2		190-210	50-80
Patka	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Guska	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlada purica	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 pureća zabatka	po 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110
Riba						
Komadiće ribe okrećite nakon $\frac{2}{3}$ vremena pečenja.				prema gore. Narezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u utrobi ribe će je učiniti stabilnijom.		
Cijelu ribu ne morate okretati. Cijelu ribu umetnite u pećnicu u položaju u kojem riba inače pliva s leđnom perajom okrenutom				Ako želite peći direktno na roštilju, stavite dodatno pliticu za pečenje na visinu 1. Na taj će se način na plitici sakupiti tekućina a pećnica će ostati čista.		
Riba	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C, stupanj žara	Trajanje, minute
Riba, cijela	po 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Riblji file, 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

Savjeti za pečenje i žar





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

Nabujci, zapečena jela, toastovi

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

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

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





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

Gotovi proizvodi

Molimo, poštujujte navode proizvođača na ambalaži.

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

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

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

Posebna jela

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

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

Priprema jogurta

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

3. Preljite u šalice ili male twist-off čašice te prekrijte s prozirnom folijom.
4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
5. Šalice ili čašice stavite na dno pećnice te ih pripremite kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite na uobičajeni način, stavite ga u keramičku vatrostalnu posudu te ga pokrijte.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se digne.

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

Otapanje

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

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži. Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini prehrambenih namirnica. Perad stavite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

Zamrznuta hrana

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

Pribor **Visina** **Način grijanja** **Informacija o temperaturi u °C**





Rešetka 2  Birač temperature ostaje isključen

Sušenje voća

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

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

Posuda za pečenje se umeće na visinu 4, a rešetka na visinu 2. Posudu za pečenje i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

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

Ukuhavanje

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

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.

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

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.

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.

Opres!

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 zagrianih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića

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

Savjeti za pripremu jela s malim udjelom akrilamida


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

Probna jela

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





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

Kolači u modelima iz bijelog lima:

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



Pečenje

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

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

Pečenje na žaru

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

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

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

Важни указания за безопасност	29	Сладкиши и сладки.....	46
Причини за повреди	32	Съвети за печене.....	48
Повреди на готварската фурна.....	32	Риба, птици, месо.....	48
Щети в долния шкаф.....	32	Съвети за печене на фурна и печене на грил.....	50
Монтаж, свързване на газта и електрическото захранване	32	Суфлета, огретени, препечени филии.....	50
Присъединяване на газопровода.....	32	Готови продукти.....	50
Неизправности в газовата инсталация / миризма на газ.....	32	Специални ястия.....	51
Преместване на уреда, държейки го за газопровода или дръжката на вратата.....	33	Размразяване.....	51
Електрическо присъединяване.....	33	Сушене.....	51
Поставяне на печката водоравно.....	33	Консервиране.....	52
Закрепване за стена.....	33	Акриламид в хранителните продукти	52
Инсталиране на уреда.....	33	Тестови ястия	53
Предписания за съблюдаване при транспортирането.....	33	Печене.....	53
Вашата нова печка	34	Печене на грил.....	53
Обща информация.....	34		
Зона за готвене.....	34		
Фурната.....	35		
Камерата.....	35		
Вашите допълнителни принадлежности	36		
Вкарване на допълнителни принадлежности.....	36		
Специални принадлежности.....	36		
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти.....	37		
Преди да използвате за първи път	37		
Нагласяване на текущото време.....	37		
Подгряване на фурната.....	37		
Нагряване на котлона.....	37		
Почистване на принадлежностите.....	37		
Предварително почистване на чашата на горелката и на нейния капак.....	38		
Подходящи готварски съдове	38		
Указания при употребата.....	38		
Подготвяне на полето за готвене	39		
Запалване на горелката.....	39		
Така се регулират електрическите котлони.....	39		
Важни информации за Вашия електрически котлон.....	39		
Таблица - готвене.....	39		
Регулиране на фурната	40		
Видове нагряване и температура.....	40		
Автоматично изключване на фурната.....	40		
Настройка на сигналния часовник	41		
Поддържане и почистване	41		
Горен стъклен капак.....	41		
Препарат за миене.....	42		
Откачване и закачване на поставките.....	43		
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	43		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	44		
Какво да правя при повреда?	45		
Таблица с повредите.....	45		
Смяна на лампата на тавана на фурната.....	45		
Стъклен капак.....	45		
Център за обслужване на клиенти	45		
Е - номер и FD - номер.....	45		
Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	46		
Пестене на енергия във фурната.....	46		
Спестяване на енергия от газовия готварски плот.....	46		
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти.....	46		
Изпробвано е в нашето готварско студио	46		

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

Тези указания са валидни само когато обозначението на съответната страна е налично върху уреда. Когато обозначението на страната го няма върху уреда, трябва да се използва ръководството за инсталация, което съдържа необходимите данни за пренастройване на уреда към регулациите за включване на уреда в съответната страна.

Категория на уреда: Първа категория

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

Само оправомощен специалист може да свърже уреда и да извърши превключване към друг вид газ. Инсталацията на уреда (електрическо и газово свързване) трябва да се извърши съгласно ръководството за употреба и монтаж. Грешки при присъединяване на захранването и при настройките могат да доведат до тежки злополуки и повреди по уреда. Производителят на уреда не поема никаква отговорност за такива щети. Гаранцията за уреда отпада.

Внимание: Този уред е предвиден само за готвене. Той не трябва да бъде използван за други цели, напр. отопление на помещението.

Внимание: Използването на газовия уред за готвене води до образуването на топлина, влага и продукти на горенето в помещението. Когато уредът работи, в помещението трябва да се осигури добра вентилация: Естествените отвори за вентилация трябва да бъдат отворени или да се предвиди изкуствена вентилация (аспиратор).

При интензивно или продължително използване на уреда може да наложи допълнително проветряване, напр. отварянето на прозорец или поставянето на аспиратора на по-висока мощност.

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

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

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

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

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

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

Опасност от пожар!

- 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.
- Съхраняваните в камерата запалими предмети могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Затворете подаването на газ.
- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.

- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става много горещ, запалимите материали могат лесно да се подпалят. Не съхранявайте или използвайте запалими предмети (напр. спрейове, почистващи препарати) под или в близост до фурната. Не съхранявайте запалими предмети в или върху фурната.
- Газовите котлони без поставен съд за готвене при работа развиват голяма топлина. Уредът и поставеният над него аспиратор могат да се повредят или да се запалят. Във филтъра на аспиратора могат да се запалят остатъци от мазнина. Използвайте газовите котлони само с поставен отгоре съд за готвене.
- Задната страна на уреда става много гореща. Това може да предизвика повреда на хранящите проводници и тръби. Електрическите проводници и газопроводите не трябва да влизат в контакт със задната страна на уреда.
- Никога не слагайте запалими предмети на готварския плот и не съхранявайте във фурната. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда. Изключете щепсела от контакта респ. изключете предпазителя от таблото. Спрете подаването на газ.
- Повърхностите на долния шкаф на фурната могат силно да се нагорещат. Съхранявайте в тях само принадлежности за фурната. В долния шкаф на печката не бива да бъдат поставяни никакви възпламеняващи се или запалими предмети.

Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява 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.

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- По време на работа повърхностите на уреда се нагорещават. Не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Празният съд за готвене се нагрява изключително силно върху работещи газови котлони. Никога не загревайте празен съд за готвене.
- Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- **Внимание:** Достъпни части могат да бъдат горещи при използването на грила. Не позволявайте достъп на малки деца до уреда.
- Ако бутилката с течен газ не е в отвесно положение, течният пропан/бутан може да попадне в уреда. При това по горелката могат да се появят силни пламъци. Компонентите могат да се повредят и с времето да се загуби плътността, така че да започне да излиза газ неконтролирано. Това може да доведе до изгаряния. Бутилките с течен газ да се използват винаги в отвесна позиция.

Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват 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.
- Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти и да сменя повредени електрически кабели и газопроводи. Ако

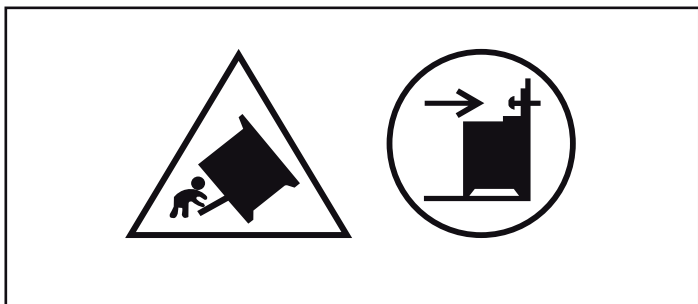
уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители, затворете подаването на газ. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

- Дефектите и повредите по уреда са опасни. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Затворете подаването на газ. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Неподходящите размери на тенджери, повредените или погрешно позиционирани тенджери могат да причинят тежки наранявания. Спазвайте указанията към съда за готвене.
- **Внимание:** Стъкленият капак може да се напука от топлината. Преди да затворите капака, изключете всички газови котлони. Изчакайте фурната да се охлади, преди да затворите стъкления капак.



- Ако уредът е поставен свободно върху поставка, той може да се изплъзне от нея. Уредът трябва да се закрепва здраво към поставката.

Опасност от преобръщане!



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

Опасност от токов удар!

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

Причини за повреди

Готварски плот

Внимание!

- Използвайте готварските зони само с поставени върху тях съдове. Не загрявайте празни тенджери или тигани. Уврежда се дъното на съда.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна.
- Поставяйте тенджерите и тиганите точно по средата на котлона. Така топлината от пламъка на котлона ще се предаде оптимално на тенджерата или на тигана. Дръжките и ръкохватките не се повреждат и се осигурява по-висока икономия на енергия.
- Погрижете се газовете горелки на готварската зона винаги да бъдат чисти и сухи. Чашката и капакът на горелката трябва да бъдат точно на мястото си.
- Внимавайте за това, печката да не бъде включена със затворен капак (особено от играещи деца).

Повреди на готварската фурна

Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и 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: Оставете камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Щети в долния шкаф

Внимание!

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

Монтаж, свързване на газта и електрическото захранване

Присъединяване на газопровода

Инсталацията е позволено да бъде извършена само от сертифициран специалист респ. от упълномощен техник на центъра за обслужване на клиенти в съответствие с указанията от „Присъединяване към захранването на газ и пренастройка за работа на друг вид газ“.

За упълномощения квалифициран специалист, респ. центъра за обслужване на клиенти

Внимание!

- Данните с настройките на уреда се намират върху типовата табелка на гърба на уреда. Видът на газта, за която фабрично е настроен уреда, е означен със звезда (*).
- Преди свързване на уреда проверете дали съвпадат условията на място (вид и налягане на газта) и настройките на уреда. В случай, че настройките на уреда трябва да бъдат променени, следвайте указанията от раздел „Присъединяване към захранването на газ и пренастройка за работа на друг вид газ“.
- Този уред не е свързан към инсталация за извеждане на отработени газове. Той трябва да бъде свързан и пуснат в експлоатация в съответствие с изискванията за инсталация. Не присъединявайте уреда към за извеждане на отработени

газове. Всички предписания за вентилация трябва да бъдат спазвани.

- Присъединяването на газта трябва да се направи чрез твърд, неподвижен конектор (газопровод) или чрез маркуч със защита.
- При използването на маркуч със защита непременно внимавайте той да не бъде прищипан или сплескан. Маркучът не бива да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Присъединяването към газта (тръба за газ или маркуч със защита) може да стане от лявата или от дясната страна на уреда. Присъединителната връзка трябва да разполага с лесно достъпно спирателно приспособление.

Неизправности в газовата инсталация / миризма на газ

Ако усетите миризма на газ или забележите повреди в газовата инсталация, Вие трябва

- незабавно да спрете подаването на газ респ. да затворите вентила на газовата бутилка
- незабавно да загасите открити пламъци и цигари
- да изключите електрическите уреди, дори и лампите
- да отворите прозорците и добре да проветрите помещението
- да се обадите на центъра за обслужване на клиенти или на газоснабдяващото дружество.

Преместване на уреда, държейки го за газопровода или дръжката на вратата

Не местете уреда, държейки го за тръбите за газ; тръбата за газ може да бъде повредена. Опасност от изтичане на газ! Не местете уреда, държейки го за дръжката на вратата. Пантите и дръжката на вратата могат да бъдат повредени.

Електрическо присъединяване

Внимание!

- Взложете монтажа на уреда на центъра за обслужване на клиенти. За свързването на уреда е необходим предпазител 16 А. Уредът е конструиран за работа със захранване 220-240 V.
- Ако напрежението на електрическия ток падне под 180 V, електрическата система за запалване не функционира.
- Ако уредът се присъедини неправилно, при възникване на повреда гаранцията отпада.
- Ако мрежовият кабел се повреди, той трябва да се смени от производителя, от неговата клиентска служба или от друго квалифицирано лице.

За центъра за обслужване на клиенти

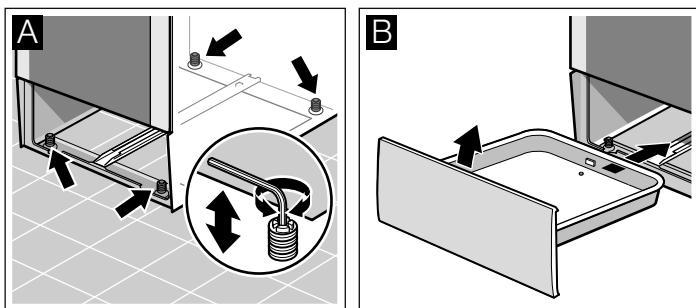
Внимание!

- Уредът трябва да бъде присъединен в съответствие с данните от идентификационната табелка.
- Включвайте уреда само към точка на електрическо присъединяване, съответстваща на изискванията. Контактът трябва да е лесно достъпен, за да може уредът при необходимост да се изключи от електрическата мрежа.
- Трябва да се осигури наличието на многополюсен прекъсвач.
- Никога не използвайте удължителни кабели или разклонители.
- От съображения за безопасност свързването на този уред е разрешено само към заземена присъединителна верига. Ако точката на свързване на защитния проводник не съответства на предписанията, не е осигурена защита от опасностите от електрическия ток.
- За свързване на уреда трябва да бъде използван кабел от типа H 05 W-F или аналогичен.

Поставяне на печката водоравно

Поставете печката директно на пода.

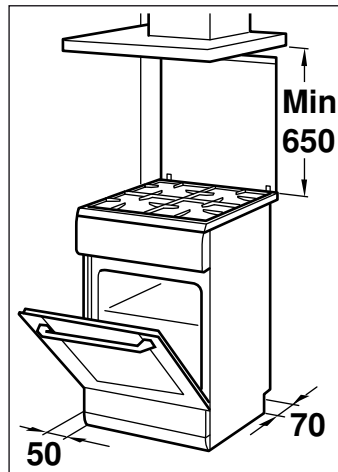
1. Изтеглете долното чекмедже и повдигнете нагоре. Отвътре на поставката отпред и отзад има регулируеми крачета.
2. При нужда завъртайте регулируемите крачета с гаечен ключ на високо или на ниско, докато печката не застане водоравно (фиг. А).
3. Вкарайте обратно долното чекмедже (фиг. В).



Закрепване за стена

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

Инсталиране на уреда



- Уредът трябва да бъде поставен в съответствие с дадените размери и непосредствено върху кухненския под. Уредът не бива да се поставя върху някакъв друг предмет.
- Разстоянието между горния край на готварската печка и долния край на аспиратора трябва да съответства на предписанията на производителя на аспиратора.
- Не местете уреда повече след неговото инсталиране. Разстоянието между мощния газов котлон, или котлона за съдове с полусферично дъно (уок) и повърхностите на съседните мебели трябва да е най-малко 50 мм.

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. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

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

В случай, че оригиналната опаковка не е запазена

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.

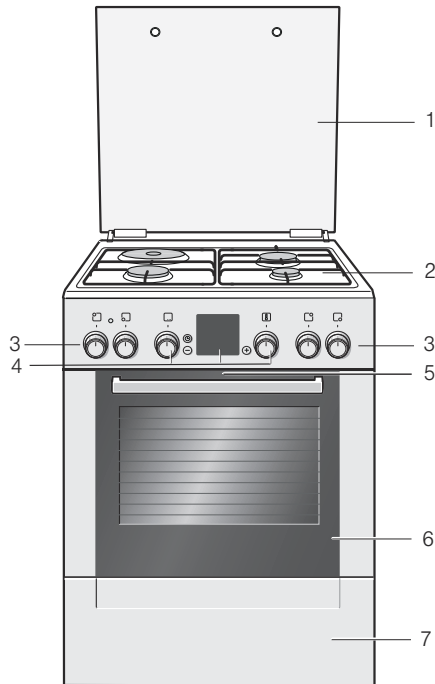
Вашата нова печка

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

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

Обща информация

Изпълнението зависи от вида на съответния уред.

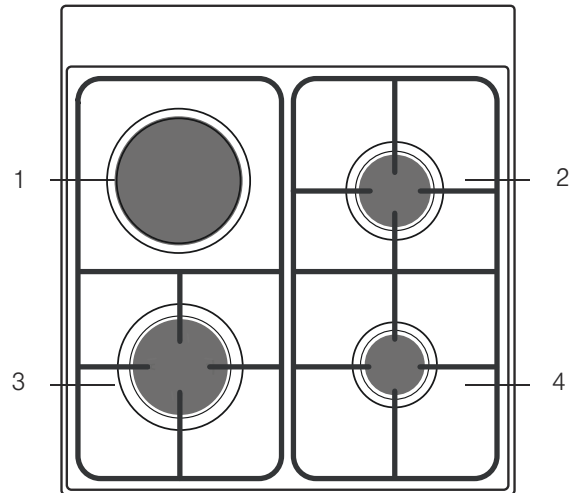


Разяснения

1	Покривен панел
2	Готварски плот
3	Ключ за готварската зона
4	Функционален превключвател, Копчета за управление и дисплей, Превключвател на температурата
5	Охлаждане на уредите
6	Врата на фурната
7	Долно чекмедже

Зона за готвене

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



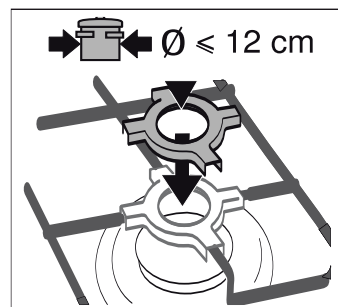
Разяснения

1	Електрически котлон за готвене
2	Нормална горелка
3	Мощна горелка
4	Икономична горелка

Електрически котлони, стени за готвене	Нагревателна мощност	Подходящи диаметри на тенджерите и тиганите за електрическия котлон за готвене
1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Подложка за икономичната горелка

Ако приготвяте турско кафе на икономичната горелка или използвате тенджери с диаметър, по-малък от 12 см., използвайте приложената към уреда подложка за тенджери.



Поставете подложката на скарата на икономичната горелка. Когато готвите в тенджери с диаметър, по-голям от 12 см., не използвайте подложката.

Подложката е предназначена за използване само с икономичната горелка.

Ключ за готварската зона

С четирите ключа за готварската зона можете да регулирате нагряването на съответните котлони.

Позиции	Функция/газова печка	
	Изключено	Печката е изключена.
	Позиция за запалване	Позиция за запалване
	Диапазон на регулиране	голям пламък = най-високата степен икономичен пламък = най-ниската степен

В края на диапазона на регулиране има ограничителен упорен елемент. Не въртете повече.

За електрическия готварски котлон

Може да настройвате мощността за нагряване на електрическия котлон с помощта на въртящия превключвател.

Когато настройвате електрическия котлон свети индикаторната лампичка.

Позиции	Функция на електрическия котлон	
0	Изключено	Печката е изключена.
1-6	Степени за готвене	1 = най-ниска степен 6 = най-висока степен

Въртящия се превключвател може да се върти наляво или надясно.

Фурната

Фурната се настройва с функционалния превключвател и превключвателя на температурата.

Функционален превключвател

С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагряване.

Функционалния превключвател може да се върти наляво и надясно.

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

* Вид нагряване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.

Позиции	Функция	
	Размразяване	Пример : месо, птици, хляб и торти. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.

* Вид нагряване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.

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

Превключвател на температурата

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

Позиции	Функция	
	Изключено	Фурната не нагрява.
50-270	Температурен диапазон	Данни за температурата в °C.
1, 2, 3	Степени на грила	Степени на грила, малка и голяма повърхност. Степен 1= слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна

Когато фурната нагрява, свети символът за температура на индикацията. Ако нагряването прекъсне, символът угасва. При някои положения на превключвателя лампичката не свети.

Бутони и индикация

С бутоните се избират различни допълнителни функции. На индикацията се показват нагласените стойности.

Бутон	Функция	
	Бутон за часовника	С този бутон се настройват будилника и продължителността $I \rightarrow I$.
	Бутон минус	С този бутон задаваната стойност може да се намалява.
	Бутон плюс	С този бутон задаваната стойност може да се увеличава.

Камерата

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

Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети.

Вентилатор за студен въздух

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

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

Внимание!

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

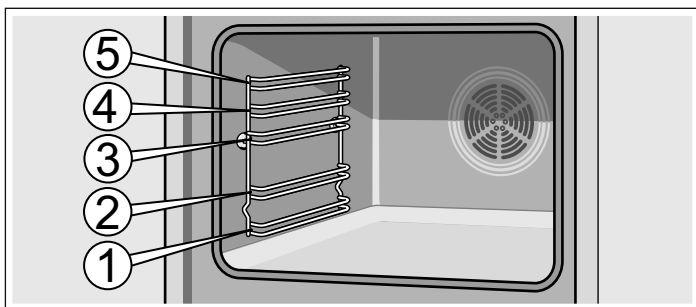
Вашите допълнителни принадлежности

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

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

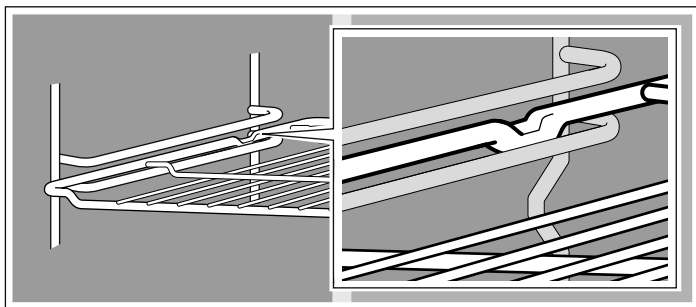
Вкарване на допълнителни принадлежности

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



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

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



Специални принадлежности	HEZ номер	Функция
Тава за пица	HEZ317000	Много подходяща за пица, дълбоко замразени ястия и кръгли торти. Можете да използвате тавата за пица вместо универсалната тава. Вкарайте тавата над скарата и се придържайте към данните в таблиците.
Поставяща се скара	HEZ324000	За печене. Винаги поставяйте скарата за грил върху универсалната тава. Така оттичащата се мазнина и сокът от месото ще бъдат събрани в нея.
Тава за грил	HEZ325000	Използва се при печенето на грил вместо скара за грил или като защита от пръски, за да се предпази фурната от по-силно замърсяване. Използвайте тавата за грил само с универсалната тава. Продукти за печене на грил върху тава за грил: Могат да се използват само нива 1, 2 и 3. Тава за грил като защита от пръски: Универсалната тава се вкарва заедно с тавата за грил под скарата.
Каменна плоча за печене	HEZ327000	Каменната плоча за печене е изключително подходяща за приготвяне на домашен хляб, хлебчета и пица, които трябва да се изпекат с хрупкава коричка отдолу. Каменната плоча трябва винаги да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.
Емайлирана тава за печене	HEZ331003	За сладкиши и курабии. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

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

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

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



Скара

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

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



Емайлирана тава

За сладкиши и курабии.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

Специални принадлежности

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

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

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

Асортимент на центъра за обслужване на клиенти

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

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

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

Преди да използвате за първи път

Тук научавате какво трябва да правите, преди за първи път да пригответе ястие с фурната си или с газовия си готварски панел. Преди това прочетете глава *Инструкции за безопасност*.

Нагласяване на текущото време

След първото включване на индикацията светва символът $I \rightarrow$.

1. Уверете се, че символът $I \rightarrow$ на индикацията мига.
2. Натиснете бутона \odot .
Индикацията потъмнява.

Сега фурната е готова за експлоатация.

Подгряване 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 \square с 240 °C. Внимавайте да няма остатъци от опаковката в камерата.

1. С функционалния превключвател настройте загряване отгоре/отдолу \square .
2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

След един час изключете фурната. Завъртете функционалния превключвател и превключвателя на температурата на нулева позиция.

Нагряване на котлона

За да отстраните миризмата на ново, нагрейте котлона без тенджерка на най-високата степен за 3 минути.

Почистване на принадлежностите

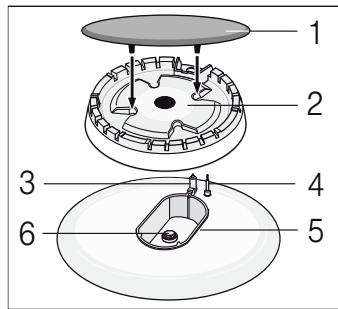
Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

Предварително почистване на чашата на горелката и на нейния капак

Почистете чашата на горелката (1) и капака ѝ (2) с вода и почистващ препарат. Подсушете внимателно отделните части.

Поставете чашата на горелката и капака отново върху главата на горелката (5). Внимавайте при това да не се наранят запалката (3) и нейният предпазен щифт (4).

Дюзата (6) трябва да бъде чиста и суха. Поставяйте капака на горелката винаги точно върху чашата на горелката.



Подходящи готварски съдове

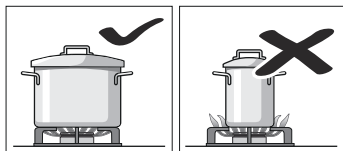
Горелка/електрически котлон за готвене	Минимален диаметър на тенджерата	Максимален диаметър на тенджерата
Електрически котлон за готвене*	14,5 см	14,5 см
Газов котлон Уок** 3,6 kW	24 см	28 см
Икономична горелка 3kW	24 см	28 см
Нормална горелка 1,7 kW	18 см	24 см
Икономична горелка 1 kW	12 см	18 см

* Опция (за модели с електрически котлон за готвене)

** Опция (за модели с газов котлон Уок)

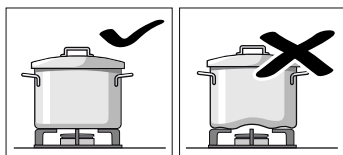
Указания при употребата

Следните указания ще Ви помогнат да спестите енергия и да избегнете щети по готварските съдове:



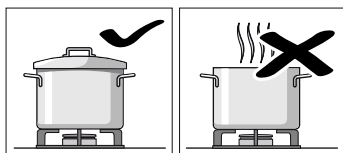
Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

Не използвайте малки готварски съдове върху големите горелки. Пламъкът трябва да не докосва страничните части на готварските съдове.

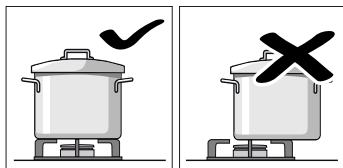


Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

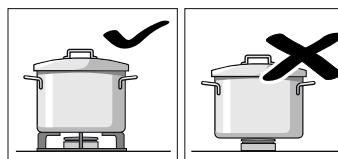
Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.



Не гответе без капак или когато капакът е изместен. Голяма част от енергията се хаби.

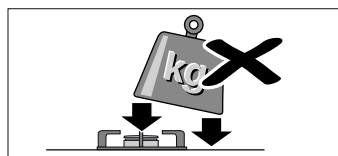


Кухненският съд да се поставя винаги централно върху горелката, в противен случай може да се обърне.



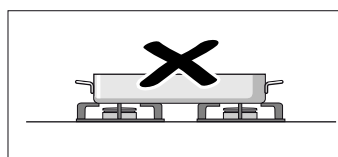
Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките.

Преди употреба проверявайте дали скарите за тенджери и капациите на газовите горелки са поставени правилно.



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

Не удряйте върху готварския плот и не поставяйте тежки предмети върху него.



Не използвайте две горелки или два източника на топлина за един съд за готвене.


Избягвайте употребата на тигани, керамични тенджери и др. за дълго време при максимална мощност.

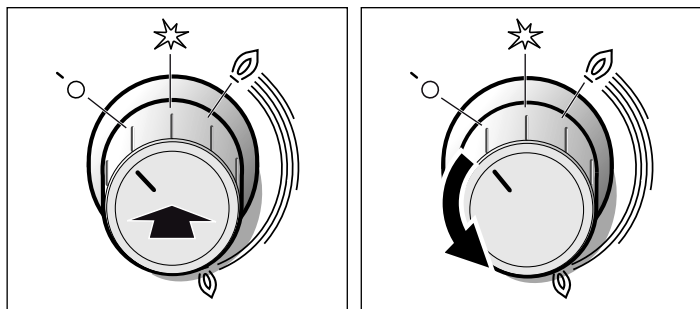
Подготвяне на полето за готвене

Вашият готварски плот е оборудван с три газови котлона и един електрически котлон. Тук можете да прочетете как да запалите газовите котлони и да настроите електрическия котлон.






Запалване на горелката

Поставяйте капака на горелката винаги точно върху чашата на горелката. Отворите на чашата на горелката трябва винаги да са отпушени. Всички детайли трябва да са сухи.

1. Отворете горния капак. Докато печката работи, горният капак трябва да бъде отворен.
2. Завъртете ключа на желания котлон наляво до положението за запалване . Запалването започва.
3. Натиснете ключа и го задръжте натиснат в продължение на 1-3 секунди. Горелката се запалва.




Защитата на запалването ще се задейства. Ако пламъкът загасне, подаването на газ ще бъде прекъснато автоматично от защитната система за запалването.

4. Настройте желаната височина на пламъка. Пламъкът не е стабилен между позицията  „Изкл.“ и позицията . По тази причина винаги избирайте позиция между  големия и  малкия пламък.
5. Ако пламъкът отново изгасне, повторете процедурата, започвайки от стъпка 2 нататък.
6. Завършване на готвенето: Завъртете ключа на котлона  надясно в положение „Изкл.“.

Приспособлението за запалване не трябва да бъде активирано повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали след 15 секунди, изчакайте поне една минута. После повторете процедурата за запалване.

Внимание!

Ако се завърти ключа на котлона при още гореща печка, започва да излиза газ. Ако ключът не се постави в положение за запалване,  притокът на газ се прекратява след 60 секунди.

Газовата горелка не се запалва

При спиране на тока или влажни запалителни свещи можете да запалите газовата горелка с газова запалка или с кибрит.

Така се регулират електрическите котлони

С четирите ключа за готварската зона можете да регулирате нагревателната мощност на котлоните.

Процедирайте по следния начин

1. Отворете горния капак. Докато печката работи, горният капак трябва да бъде отворен.
2. Завъртете ключа на котлона наляво на съответната степен 1-6.
3. Диаметърът на електрическия котлон е 145 мм. Използвайте за готвене тенджери с гладко дъно и същия диаметър.
4. Поставете ключа на котлона на нула, за да приключите с готвенето.

Степен 1 = най-малка мощност
Степен 6 = най-голяма мощност

Вид на нагряване	1 или 2	Според количеството нето
Готвене	6 2	Начало на готвенето Продължаване на готвенето, високо или ниско според нуждите
Печене	6 4	Загряване на олиото Започване на печенето на грил. Продължаване на печенето на грил

Когато електрическият котлон е включен, светва индикаторната лампа.

Важни информации за Вашия електрически котлон

Когато диаметърът на дъното на тенджерата или тигана не съответства на диаметъра на котлона, или когато дъното на тенджерата не е равно, се изразходва излишно енергия. Изкипялите количества загарят и оставят трудно отстраними петна.

Внимавайте дъното на тенджерата или на тигана да са сухи.

Електрическият котлон не бива да се включва, ако върху него не е поставена тенджерата.

Поради развиването на топлина, металния пръстен около котлона се оцветява с течение на времето. Това оцветяване може да се отстрани, като почистите пръстена с грубата част на почистваща гъба и подходящо почистващо средство. При почистването внимавайте гъбата да не влиза в контакт със самия котлон.

След изключването на котлона, в него все още остава остатъчна топлина. Дръжте малките деца далече от уреда.

Погрижете се да изключите въртящия превключвател на котлона при евентуално спиране на електрическия ток.

Таблица - готвене

Изберете подходящия размер тенджерата за всеки котлон. Диаметърът на дъното на тенджерата или на тигана трябва да се припокриват с размера на котлона.

Времето за приготвяне зависи от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения. Оптималното време за готвене можете да прецените най-добре сами.

Минералите и витамините се разрушават много бързо при готвене. По тази причина използвайте малко вода. Така витамините и минералите ще се запазят. Изберете кратко време за готвене, така зеленчуците остават твърди и богати на хранителни вещества.


Пример	Ястие	Котлон	Степен за готвене
Разтапяне	шоколад, масло, маргарин	Икономична газова горелка	малък пламък
Загряване	бульон, зеленчуци от консерва	Нормален газов котлон Електрически котлон за готвене	малък пламък 1-2
Загряване и поддържане на топлината	супи	Икономична газова горелка Електрически котлон за готвене	малък пламък 1-2
Задушаване*	Риба	Нормален газов котлон Електрически котлон за готвене	между голям и малък пламък 3-4
Задушаване*	картофи и други зеленчуци, месо	Нормален газов котлон Електрически котлон за готвене	между голям и малък пламък 3-4
готвене*	Ориз, зеленчуци, рибни ястия (със сосове)	Нормален газов котлон Електрически котлон за готвене	голяма височина на пламъка 5-6
пържене	палачинки, картофи, шницели, рибни пръчици	Мощна газова горелка	между голям и малък пламък

* Ако използвате тенджерата с капак, намалете пламъка, когато ястието заври.

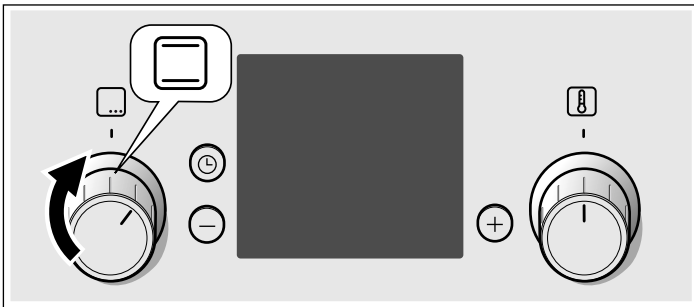
Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройване на Вашата фурна. Тук ще Ви обясним, как да настроите желаните вид на нагряване и температура или степен на грил. За Вашето ястие на фурната можете да настройвате продължителност и време на край.

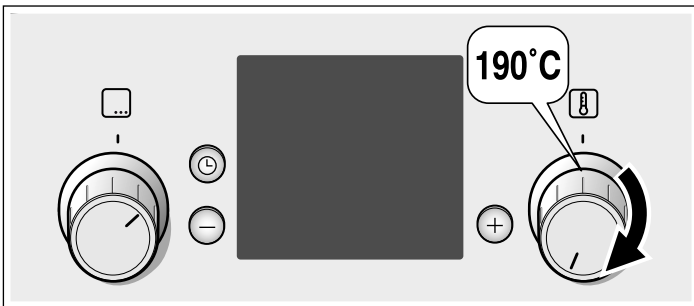
Видове нагряване и температура

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

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



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



Фурната се загрява.

Изключване на фурната


Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.



Промяна на настройките

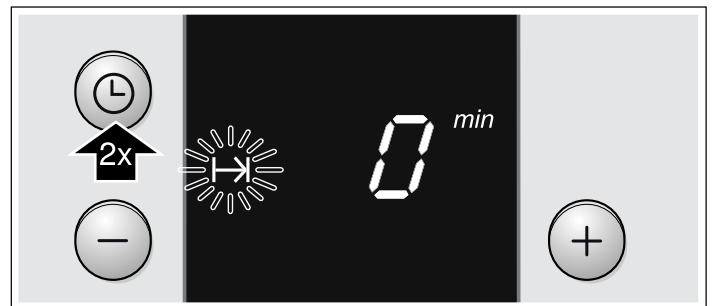
Можете да промените вида на нагряването и температурата или степента на грила по всяко време със съответния превключвател.

Автоматично изключване на фурната

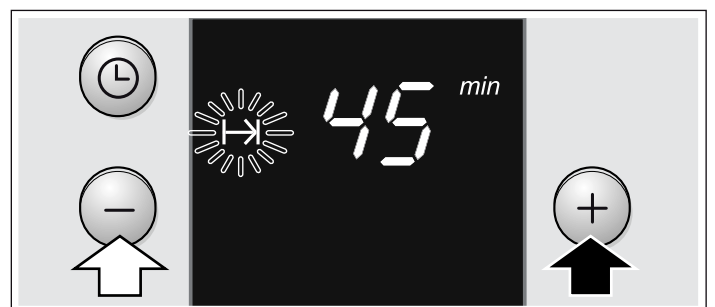
Задайте времето за печене на ястието.

Пример на фигурата: горно/долно нагряване , 200 °C, продължителност 45 минути.

1. Чрез функционалния превключвател се избира желаните вид нагряване.
2. Чрез превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грила.
3. Натиснете два пъти  бутона за часовника. Символът за продължителност  мига.



4. Нагласете продължителността с бутоните + или - .
Бутон + / предлагана стойност = 30 минути
Бутон - / предлагана стойност = 10 минути



Фурната се включва след няколко секунди. На индикацията се появява символът I→I.

Времето за печене е изтекло

Прозвучава звуков сигнал. Фурната се изключва. Натиснете бутон ⊖ два пъти и изключете функционалния превключвател.

Предсрочно прекъсване на настройките

Натиснете два пъти бутона ⊖ на часовника. Натискайте бутона -, докато в индикацията се появи нула. Изключете функционалния превключвател.

Промяна на настройките

Натиснете два пъти бутона на часовника ⊖ и настройте, както е описано в гл. 4 .

Указание: Можете да промените настройките, докато символът мига. Когато символът свети постоянно, настройките са приети.

Настройка на сигналния часовник

Можете да използвате часовника като кухненски сигнален часовник. Той върви независимо от фурната. Сигналният часовник има специфичен сигнал. По този начин можете да чуете, когато избраното време или продължителност е изтекло.

Така се настройва

1. Натиснете ⊖ бутона за часовника.
Символът за сигнален часовник Δ мига.
2. Нагласете времето за звънене с бутоните + или - .
Бутон + / предлагана стойност = 10 минути
Бутон - / предлагана стойност = 5 минути

Сигналният часовник се включва след няколко секунди. На индикацията се появява символът Δ. Показва се изтеклото време.

Времето е изтекло

Прозвучава звуков сигнал. Натиснете ⊖ бутона за часовника. Индикацията на сигналния часовник изгасва.

Промяна на времето за звънене

Натиснете ⊖ бутона за часовника. С бутоните + или - можете да промените времето.

Изтриване на настройките

Натиснете ⊖ бутона за часовника. Натискайте бутона -, докато индикацията покаже нула.

Сигналният часовник и продължителността се променят едновременно

Символите светят. Изтичането на времето се вижда на индикацията.

Установяване на I→I останалата продължителност:

Натиснете ⊖ бутона за часовника два пъти.

Търсената стойност се появява в индикацията за няколко секунди.

Поддържане и почистване

При старателна поддръжка и почистване готварският Ви плот и фурната Ви се запазват дълго красиви и функционални. Тук ще Ви обясним как да се грижите за тях и как да ги почиствате.

Указание

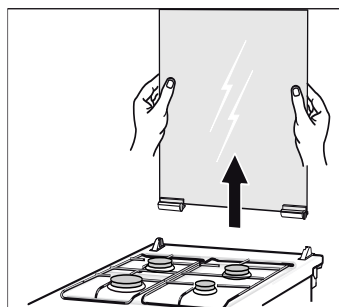
- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като ивици, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- При много високи температури емайлт си променя цвета. Поради това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

Горен стъклен капак

Преди да отворите горния стъклен капак, го избършете с кърпа.

За почистване най-добре използвайте препарат за почистване на стъкла.

За почистване демонтирайте горния капак. За целта го хванете с две ръце от страни и дърпайте нагоре.



Ако трябва пантите на капака да бъдат освободени, обърнете внимание на буквените означения. Пантата с означение „R“ трябва да бъде монтирана отдясно, тази с „L“ отляво.

След почистване монтирайте отново горния капак в обратна последователност на описаната.

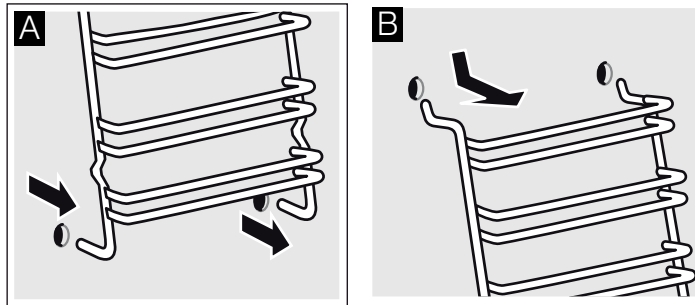
Затваряйте горния капак едва когато котлоните са изстинали.

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

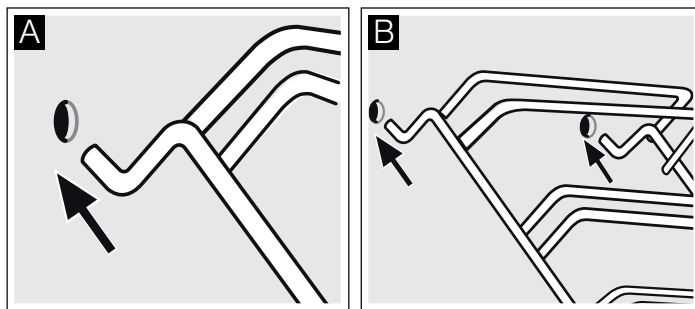
1. Откачете отдолу поставката и леко я изтеглете напред. Изтеглете удължаващите щифтове в долната част на поставката от отворите за закрепване (фиг. А).
2. След това повдигнете поставката и внимателно я извадете (фиг. В).



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

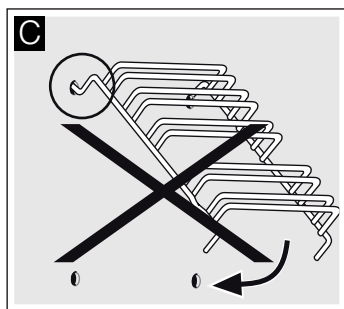
Закачване на поставките

1. Поставете внимателно двете куки в горните отвори. (фиг. А-В)



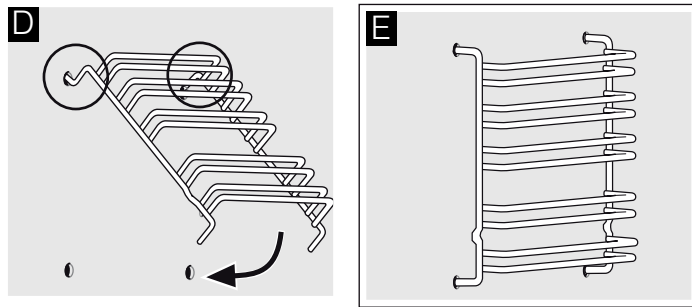
⚠️ Погрешен монтаж!

Никога не движете поставката, преди да сте захванали двете куки напълно в горните отвори. Емайлт може да се повреди и счупи (фиг. С).



2. Двете куки трябва да са закачени докрай в горните отвори. Сега бавно и внимателно преместете надолу поставката и я закачете в долните отвори (фиг. D).
3. Закачете двете поставки в страничните стени на фурната (фиг. E).

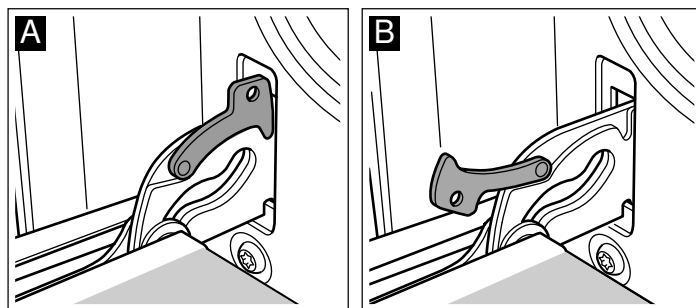
При правилно монтирани поставки разстоянието между двете горни нива е по-голямо.



Откачване и закачване на вратата на фурната

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

Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени (фиг. А), вратата на фурната е блокирана. Тя не може да бъде откачена. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата (фиг. Б), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

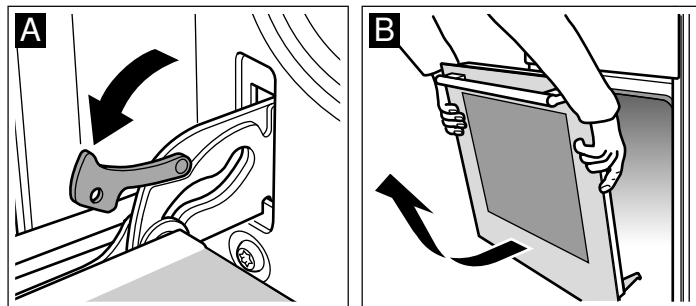


⚠️ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

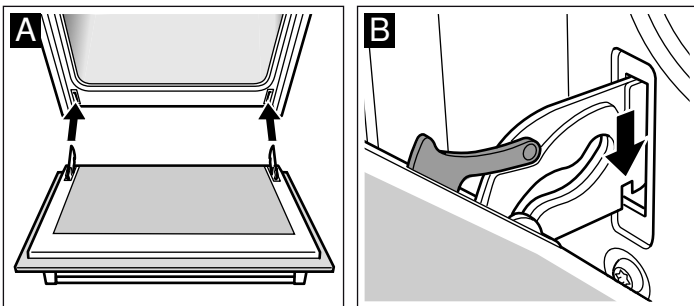
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



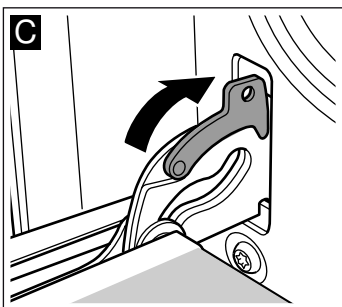
Закачване на вратата

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!

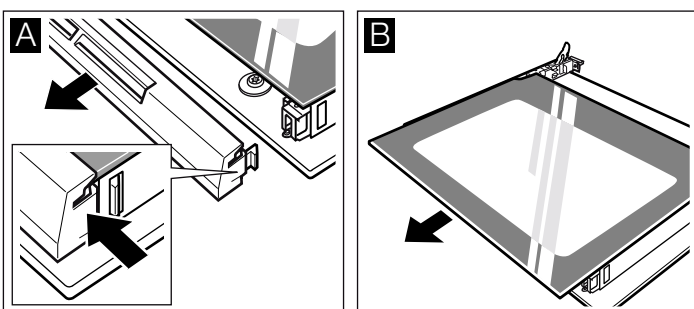
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

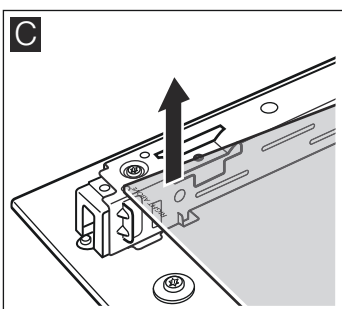
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

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.

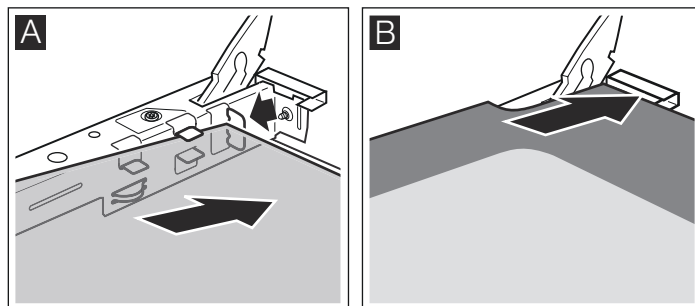
⚠ Опасност от нараняване!

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 полегатото стъклото назад (фиг. А).
2. Плъзнете полегатото 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 дадено ястие не стане оптимално добро, моля, консултирайте се с глава *Изпробвано в нашето готварско студио*. Там ще намерите много съвети и указания за готвене.

Опасност от токов удар!

Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти.

Повреда	Възможна причина	Помощ/указания
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Погледнете в кутията за предпазители, за да установите дали предпазителят е в изправност.
	Спиране на тока.	Проверете дали кухненското осветление или другите кухненски уреди функционират.
Индикацията за времето мига	Спиране на тока.	Настройте наново часа.
Фурната не загарява.	Има прах върху контактите.	Завъртете няколко пъти ръкохватките на ключовете в двете посоки.
Газовият котлон не се запалва.	Спиране на тока или влажни запалителни свещи.	Запалете газовия котлон с газова запалка или с кибрит.

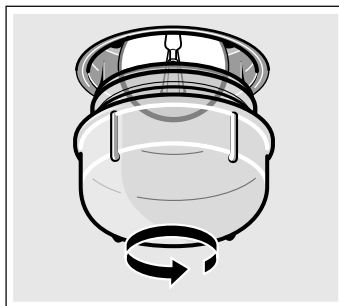
Смяна на лампата на тавана на фурната

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 сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

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

Пестене на енергия във фурната

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

Спестяване на енергия от газовия готварски плот

- Винаги избирайте тенджерата с правилен размер за вашите ястия. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Затваряйте тенджерата винаги с подходящ капак.
- Пламъкът на газта трябва винаги да влиза в контакт с дъното на тенджерата.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

Изпробвано е в нашето готварско студио

Тук ще намерите избор от ястия и оптималните настройки за приготвянето им. Ще Ви обясним кой начин на нагриване 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 подгриване.
- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и от състоянието на хранителните продукти.
- Използвайте принадлежностите от окомплектовката на уреда. Допълнителните принадлежности можете да си набавите като специални принадлежности в специализираните магазини или от центъра за обслужване на клиенти.
Преди употреба изваждайте допълнителните принадлежности и кухненските съдове, които няма да са ви нужни, от камерата.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

Сладкиши и сладки

Форми за печене

Най-добре пригодени са тъмните форми за печене от метал. При светлите форми за печене от 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 нагриване 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 настройват следващия път на по-висока.

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

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

Сладкиши във форма	Форма	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Обикновен, сух сладкиш	Форма с подвижен пръстен с дупка в средата/ форма за кралски сладкиш	3		160-180	50-60
Обикновен, сух сладкиш, фин	Форма с подвижен пръстен с дупка в средата/ форма за кралски сладкиш	2		150-170	60-70
Блат за торта от бъркано тесто	Форма за плодов блат	3		140-160	20-30

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

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

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

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

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

Хляб и хлебчета

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

Никога не наливайте вода в горещата фурна.

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

Съвети за печене

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

Риба, птици, месо

Кухненски съдове

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

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

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

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

Данни в таблиците:

Съдове без капак = открити

Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

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

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

Печете винаги при затворена фурна.

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

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

Посолете стеговете едва след печенето на грил.

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

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

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

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

Месо

Обърнете късовете месо по средата на времето за готвене.

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

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

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

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагриването	Зададена температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Говеждо месо						
Говеждо печено	1,0 кг	затворен	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, розово	1,0 кг	отворен	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, розов	1,0 кг	отворен	1		210-230	50
Стекове, розови 3 см		Скара	5		3	15

Телешко месо						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120

Свинско месо						
без кожа (напр. врат)	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
с кожа (напр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Свински ребра с кост	1,0 кг	затворен	2		210-230	70

Агнешно месо						
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		150-170	120

Кайма						
Руло от кайма	прибл. 500 г	отворен	1		170-190	70

Наденички						
Наденички		Скара	4		3	15

Птици

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

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

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

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

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

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

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

Риба

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

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

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

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

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

Съвети за печене на фурна и печене на грил

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

Суфлета, огретени, препечени филии

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

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

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

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

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Резултатът от изпичането е силно зависим от храната.

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

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

Специални ястия

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

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



Приготвяне на кисело мляко

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

3. Прелейте в чаши или малки бурканчета с капачки на винт и покрийте с домакинско фолио.
4. Предварително загрейте камерата както е посочено.
5. Поставете чашите или бурканчетата на дъното на камерата и подгответе както е посочено.

Оставете тестото с мая да втаса

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

Ястие	Кухненски съдове	Вид на нагриването	Температура	Времетраене
Кисело мляко	Чаши или буркан с капачка на винт	се поставят на дъното на камерата	 100 °С предварително загреване включете само лампичката на фурната	15 мин. 8 ч.
Оставете тестото с мая да втаса	Устойчив на топлина кухненски съд	се поставя на дъното на камерата	 50 °С предварително загреване Изключете уреда и вкарайте тестото с мая в камерата	5-10 мин. 20-30 мин.


Размразяване

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

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птиците с гърдите към чинията.

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

Сушене





Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измийте основно.

Оставете плодовете и зеленчуците да се отцедят и ги подсушете.

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

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

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

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

Консервиране

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

Внимание!

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

Посоченото време в таблиците е 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.

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

4. Затворете бурканите с щипките.

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

Настройка

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

Консервиране

Плодове

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

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

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	
	<ul style="list-style-type: none">■ Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки.■ Ястията да се запичат до златисто-жълто, а не до тъмно-кафяво.■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.
Печене	Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете равномерно и еднородно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

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





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

Сладкиш в откопчаващи се тапи от бял метал:

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



Печене

При покрит ябълков сладкиш поставяйте разбъркано тъмните откопчаващи се тапи.

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

Печене на грил

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

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

* Обръщайте след $\frac{2}{3}$ време

Važne napomene za sigurnost.....	55	Za Vas testirano u našoj kuhinji	71
Uzroci oštećenja	57	Kolači i peciva	71
Oštećenja rerne.....	57	Saveti za pečenje.....	73
Oštećenja u donjoj fioci.....	57	Meso, živina, riba	73
Postavljanje, priključak za gas i električni priključak.....	58	Saveti za prženje i pečenje roštilja	75
Priključak na gas.....	58	Pite savijače, gratinirana jela, tostevi	75
Smetnje na gasnim instalacijama / miris gasa	58	Gotovi proizvodi	75
Pomeranje uređaja držanjem za crevo od gasa ili za dršku na vratima rerne	58	Specijalna jela	76
Električni priključak.....	58	Topljenje	76
Vodoravno postavljanje šporeta	58	Sušenje voća i povrća	76
Fiksator za zid	58	Ukuvavanje.....	76
Postavka uređaja	58	Akrimalid u namirnicama	77
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta.....	59	Probna jela	78
Vaš novi šporet	59	Pečenje	78
Opšte.....	59	Roštilj.....	78
Površina za kuvanje.....	59		
Rerna.....	60		
Rerna.....	61		
Vaš pribor	61		
Uguravanje pribora.....	61		
Specijalan pribor	61		
Artikli servisne službe	62		
Pre prvog korišćenja	63		
Podešavanje vremena na časovniku	63		
Zagrevanje rerne.....	63		
Zagrevanje ringle	63		
Čišćenje pribora.....	63		
Preliminarno čišćenje vrata i poklopca gorionika.....	63		
Odgovarajući lonci za kuvanje.....	63		
Napomene prilikom korišćenja	63		
Podešavanje ringle	64		
Paljenje gorionika na gas.....	64		
Ovako podešavate električnu ringlu.....	64		
Važne informacije za Vašu električnu ringlu.....	64		
Tabela - Kuvanje	65		
Podešavanje rerne	65		
Vrste zagrevanja i temperatura	65		
Automatsko isključivanje rerne	65		
Podešavanje alarmnog sata.....	66		
Održavanje i čišćenje	66		
Gornji stakleni poklopac.....	66		
Sredstva za čišćenje	67		
Otkaćivanje i zakaćivanje okvira.....	68		
Otkaćivanje i zakaćivanje vrata na rerni.....	68		
Demontaža i ugradnja stakla na vrata	69		
Smetnja, šta činiti?	70		
Tabela sa smetnjama.....	70		
Zamena sijalice na svodu u rerni	70		
Stakleni poklopac	70		
Tablica smetnji	70		
E-broj i FD-broj	70		
Saveti vezani za energiju i životnu sredinu	71		
Štednja energije u rerni	71		
Štednja energije na ringli na gas.....	71		
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	71		

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

Važne napomene za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Ovo uputstvo važi samo, ako je na uređaju naveden skraćeni naziv dotične zemlje. Ako se skraćeni naziv ne pojavljuje na uređaju, morate konsultovati uputstvo za instalaciju, koje sadrži neophodne podatke za prebacivanje uređaja na uslove priključivanja u dotičnoj zemlji.

Kategorije uređaja: Kategorije 1

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

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključi uređaj i da izvrši prebacivanje na drugu vrstu gasa. Instalacija uređaja (električni i priključak na gas) moraju da se sprovedu u skladu sa uputstvom za upotrebu i instalaciju. Pogrešno priključivanje i pogrešna podešavanja mogu da dovedu do teških nesreća i oštećenja na uređaju. Za takva oštećenja proizvođači ne preuzimaju odgovornost. U tom slučaju se ne priznaje garancija uređaja.

Pažnja: Ovaj uređaj je predviđen samo za svrhu kuvanja. Ne sme se koristiti u druge svrhe, na primer za zagrevanje prostorije.

Pažnja: Korišćenje uređaja za kuvanje na gas dovodi do formiranja toplote, vlage i produkata sagorevanja u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen. Ako uređaj radi, morate posebno voditi računa o dobroj ventilaciji u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen: prirodne otvore za ventilaciju držite otvorene ili predvidite mehanički sistem za ventilaciju (npr. aspirator).

Intenzivno i dugotrajno korišćenje uređaja može usloviti potrebu za dodatnom ventilacijom, npr. otvaranje prozora ili efikasniju ventilaciju, npr. rad postojećih mehaničkih sistema za ventilaciju na većem stepenu snage.

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

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo

u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

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

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

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

Opasnost od požara!

- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.
- U rerni odloženi, zapaljivi predmeti mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. zatvorite dovod gasa.
- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugashite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj je veoma vreo, zapaljivi materijali mogu lako da planu. Zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) nemojte čuvati ili koristiti ispod ili u blizini rerne. Zapaljive predmete nemojte čuvati u ili na rerni.
- Ringle na gas, na koje nije stavljeno posuđe za kuvanje tokom rada proizvode veliku toplotu. Uređaj i iznad njega smešten aspirator mogu da se oštete i da se zapale. Ostaci masti u filteru aspiratora mogu da se zapale. Ringle na gas

uključite samo kada ste na njih stavili posuđe za kuvanje.

- Zadnja strana uređaja je veoma vrela. Ovo može da dovede do oštećenja priključnih kablova. Električni kablovi i creva za gas ne smeju da dođu u dodir sa zadnjom stranom uređaja.
- Na ringlu nikada ne stavljajte zapaljive predmete i ne odlažite ih u rernu. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj. Izvucite utikač, odnosno isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Zatvorite dovod gasa.
- Površine donje fioke mogu biti veoma vrela. U fioci čuvajte samo pribor za rernu. Predmete koji mogu da planu i zapaljive predmete ne smete čuvati u donjoj fioci.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.
- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrela površine. Udaljite decu.
- Tokom režima rada površine uređaja su vrela. Nemojte da dodirujete vrela površine. Udaljite decu od uređaja.
- Prazno posuđe se na ringli na gas, koja radi, ekstremno zagreva. Nemojte zagrevati prazno posuđe za kuvanje.
- Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
- **Pažnja:** Delovi koje dodirujete tokom rada roštilja se zagrevaju. Odatle morate da udaljite decu.
- Ako boca sa tečnim gasom ne stoji uspravno, tečni propan/butan može da dospe u uređaj. Iz tog razloga može da izađe snažan plamen na gorionicima, kada se upale. Komponente mogu da se oštete i da vremenom postanu nehermetične, tako da gas nekontrolisano izlazi. Obe situacije mogu da budu

uzročnici opekotina. Boce sa tečnim gasom uvek upotrebljavajte u ispravnom položaju.

Opasnost od oparotina!

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

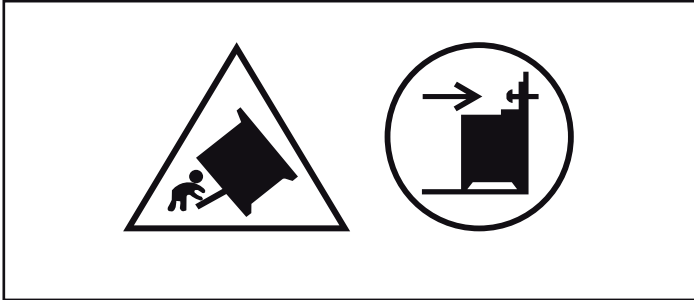
Opasnost od povrede!

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nestručne popravke su opasne. Samo servisni tehničar, koga smo mi obučili sme da vrši popravke i da zameni oštećene kablove za struju i vodove za gas. Ako je uređaj pokvaren, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače, zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Smetnje ili oštećenja na uređaju su opasne. Nikada nemojte uključivati pokvaren uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Neodgovarajuća veličina lonaca, oštećeni ili pogrešno pozicionirani lonci mogu da prouzrokuju teške povrede. Obratite pažnju na napomene za posuđe za kuvanje.
- **Pažnja:** Stakleni poklopac može da pukne od toplote. Pre zatvaranja poklopca isključite sve gorionike. Sačekajte da se rerna ohladi, pre nego što zatvorite stakleni poklopac.



- Ako je uređaj nefiksiran postavljen na postolje, može da klizi sa postolja. Uređaj mora da bude čvrsto povezan sa postoljem.

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni

servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u retni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Ringla

Oprez!

- Ringle koristite samo ako ste na njih postavili posuđe. Prazne lonce i šerpe nemojte zagrevati. Dno lonca se oštećuje.
- Koristiti samo lonce i šerpe sa ravnim dnom.
- Lonac i šerpu postavite tačno na sredinu gorionika. Na taj način se toplota plamena gorionika optimalno prenosi na donju stranu lonca ili šerpe. Drška ili ušice se ne oštećuju, a zagarantovan je viši stepen uštede energije.
- Pazite na to, da gorionici na ringlama stalno budu čisti i suvi. Vrta i poklopac gorionika moraju da budu postavljeni tačno na svoje mesto.
- Pazite na to, da neko ne uključi šporet sa zatvorenim poklopcem (posebno deca koja se igraju).

Oštećenja rerne

Oprez!

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

otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.

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

Oštećenja u donjoj fioci

Oprez!

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

Postavljanje, priključak za gas i električni priključak

Priključak na gas

Instalaciju sme da vrši samo sertifikirani stručnjak odnosno serviser proizvođača u skladu sa uputstvima koja su navedena pod "Priključak na gas i prebacivanje na drugu vrstu gasa".

Za sertifikovanog stručnjaka odnosno servisnu službu

Oprez!

- Vrednosti za podešavanje uređaja su navedene na pločici sa tipom na zadnjoj strani uređaja. Fabrički podešena vrsta gasa je obeležena strelicom (*).
- Pre priključivanja uređaja proverite, da li su lokalni uslovi priključivanja (vrsta gasa i pritisak gasa) usklađeni sa podešavanjima na uređaju. Ako podešavanja na uređaju moraju da se promene, sledite uputstva u poglavlju "Priključivanje na gas i prebacivanje na drugu vrstu gasa".
- Uređaj nije priključen na odvod za izduvne gasove. Morate ga priključiti u skladu sa instalacionim uslovima i pustiti u rad. Priključite uređaj na izlaz za izduvne gasove. Morate poštovati sve propise za ventilaciju.
- Priključivanje na gas mora da se izvrši preko fiksnog, t.j. nepokretnog priključka (crevo za gas) ili preko sigurnosnog creva.
- Prilikom primene sigurnosnog creva pazite na to, da se crevo ne stegne ili kompresuje. Crevo ne sme da dođe u dodir sa vrelim površinama.
- Priključivanje na gas (crevo za gas ili sigurnosno crevo) može da se izvrši i na desnoj ili na levoj strani uređaja. Priključak mora da raspolaze lako dostupnim mehanizmom za zatvaranje.

Smetnje na gasnim instalacijama / miris gasa

Ako ste primetili miris gasa ili utvrdili smetnje na gasnim instalacijama morate

- odmah zatvoriti dovod gasa odnosno ventil na boci za gas
- odmah ugasiti otvoreni plamen i cigarete
- isključiti električne uređaje - i sijalice
- otvoriti prozore i dobro provetriti prostoriju
- pozvati servisnu službu ili organizaciju za snabdevanje gasom.

Pomeranje uređaja držanjem za crevo od gasa ili za dršku na vratima rerne

Uređaj ne pomerajte, tako što ga držite za crevo od gasa; crevo od gasa bi se moglo oštetiti. Opasnost od isticanja gasa! Uređaj ne pomerajte, tako što ga držite za dršku na vratima rerne. Šarniri na vratima i drška na vratima bi se mogli oštetiti.

Električni priključak

Oprez!

- Neka Vam uređaj postavi servisna služba. Za priključivanje je neophodan osigurač od 16 A. Uređaj je namenjen za rad na 220-240 V.
- Ako napon električne mreže padne ispod 180 V, sistem električnog paljenja ne funkcioniše.
- Ako je uređaj pogrešno priključen, kod eventualnih oštećenja ne važi garancija.
- Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

Za servisnu službu

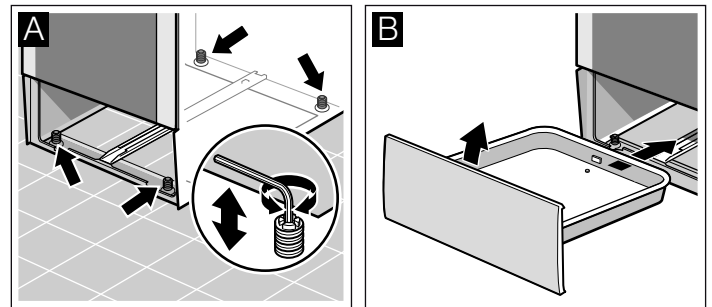
Oprez!

- Uređaj mora da se priključi u skladu sa podacima na pločici sa tipom.
- Uređaj priključite samo na jedan električni priključak prema važećim odredbama. Utičnica mora da bude pristupačna, kako biste u slučaju potrebe mogli da ga isključite sa električne mreže.
- Morate se pobrinuti za obezbeđivanje višepolnog sistema isključivanja.
- Nikada ne koristite produžne kablove ili lopove.
- Iz sigurnosnih razloga uređaj se sme priključiti samo na uzemljeni priključak. Ako priključak zaštitnog provodnika ne odgovara propisima, nije zagarantovana zaštita od opasnosti od električne struje.
- Za priključivanje uređaja morate koristiti kabl tipa H 05 W-F ili ekvivalentni.

Vodoravno postavljanje šporeta

Šporet postavite direktno na pod.

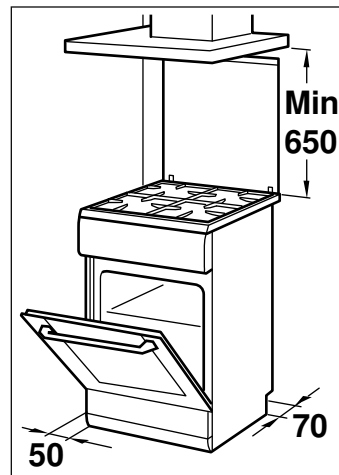
1. Izvucite donju fioku i izdignite je na gore. Na postolju su unutra napred i pozadi podesive stopice.
2. Podesive stopice po potrebi obrnite šestougaonim ključem da budu više ili niže, dok šporet ne stoji vodoravno (slika A).
3. Ponovo ugurajte donju fioku (slika B).



Fiksator za zid

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

Postavka uređaja



- Uređaj mora da se postavi u skladu sa navedenim dimenzijama i direktno na kuhinjski pod. Uređaj ne sme da se postavi na neki drugi predmet.

- Rastojanje između gornje ivice šporeta i donje ivice aspiratora mora da odgovara priloženim podacima proizvođača aspiratora.
- Pazite na to, da se uređaj posle postavljanja više ne pomera. Rastojanje od jakog gorionika ili vok gorionika do susednih prednjih delova nameštaja mora da iznosi najmanje 50 mm.

Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Postavite karton ili slično između prednje i zadnje

strane, kako biste sprečili udare na unutrašnju stranu staklenih vrata. Pričvrstite vrata i, ako postoji, gornji poklopac lepljivom trakom na bočnim stranama uređaja.

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportujete uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

Ako više ne postoji originalna ambalaža

prepakujte uređaj u zaštitnu ambalažu, kako biste obezbedili odgovarajuću zaštitu od mogućih oštećenja u transportu.

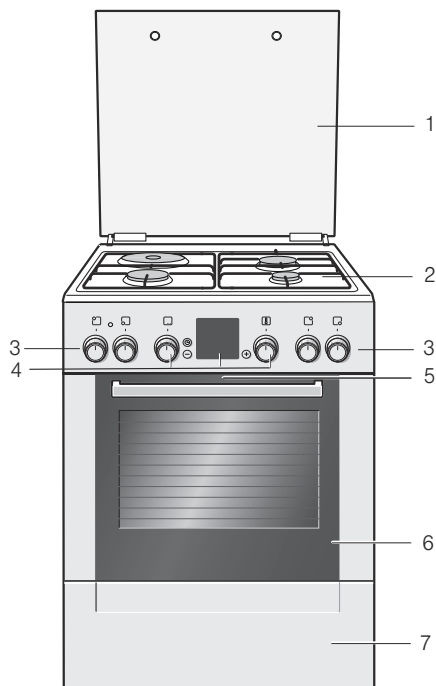
Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

Vaš novi šporet

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

Opšte

Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.

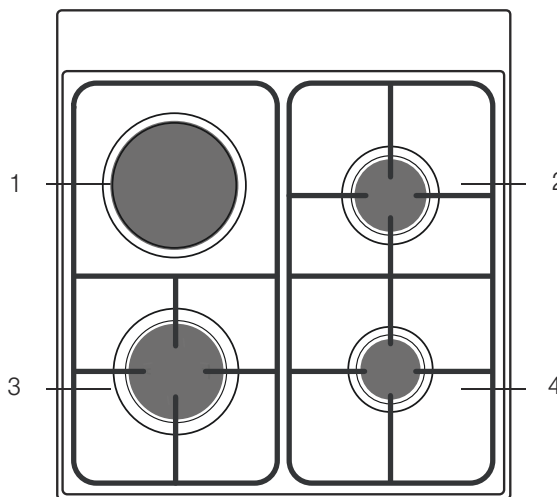


Objašnjenja

1	Poklopac
2	Ringla
3	Prekidač za ringlu
4	Birač za funkcije, tasteri za parametrisanje i polje za prikaz, birač za temperaturu
5	Hlađenje uređaja
6	Vrata rerne
7	Donja fioka

Površina za kuvanje

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



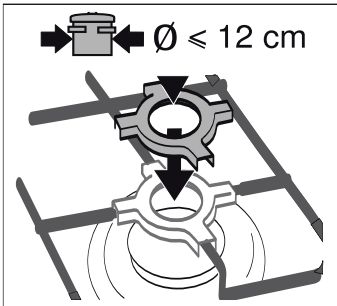
Objašnjenja

1	Električna ringla
2	Normalni gorionik
3	Jak gorionik
4	Štedljivi gorionik

Električna ringla, stepeni za kuvanje	Grejna snaga	Odgovarajući prečnik lonaca i šerpi za električne ringle
1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Podmetač za štedljivi gorionik

Ako na štedljivom gorioniku pripremate tursku kafu ili koristite lonce, čiji je prečnik manji od 12 cm, koristite podmetač za lonac, koji ste dobili u isporuci zajedno sa uređajem.



Podmetač za lonac položite na rešetku štedljivog gorionika.

Ako kuvate sa loncima, čiji je prečnik veći od 12 cm, nemojte koristiti podmetač za lonac.

Podmetač za lonac je predodređen samo za primenu na štedljivom gorioniku.

Prekidač za ringlu

Pomoću četiri prekidača za ringle možete da podešavate grejnu snagu ringli.

Podešavanja	Funkcija/šporet na gas
⊖ Nulti položaj	Šporet je isključen.
⚡ Položaj za paljenje	Položaj za paljenje
⊕ Opseg podešavanja	veliki plamen = najjače podešavanje mali plamen = najslabije podešavanje

Na kraju opsega podešavanja je graničnik. Ne obrćite dalje.

Za električnu ringlu

Pomoću obrtnog dugmeta možete podesiti grejnu snagu električne ringle.

Ako podesite električnu ringlu, na prikazu svetli lampica.

Podešavanja	Električna ringla/funkcija
0 Nulti položaj	Šporet isključen.
1-6 Stepni za ringlu	1 = najniži stepen 6 = najviši stepen

Prekidač za ringlu možete obrtati u desno ili u levo.

Rerna

Pomoću birača za funkcije i birača za temperaturu podešavate reanu.

Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.

Birač za funkcije možete obrtati u desno ili u levo.

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

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

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

Birač za temperaturu

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

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

Dok se rerna zagreva, svetli simbol za temperaturu ⚡ na prikazu. Ako se zagrevanje prekine, simbol se gasi. Kod nekih podešavanja ni ne svetli.

Tasteri i prikaz

Pomoću tastera možete da birate različite dodatne funkcije. Na prikazu možete da očitavate podešene vrednosti.

Taster	Funkcija
⌚	Taster za časovnik Pomoću ovog tastera možete da podesite alarmni sat i trajanje → .
-	Taster minus Pomoću ovog tastera možete da smanjujete podešene vrednosti.
+	Taster plus Pomoću ovog tastera možete da povećavate podešene vrednosti.

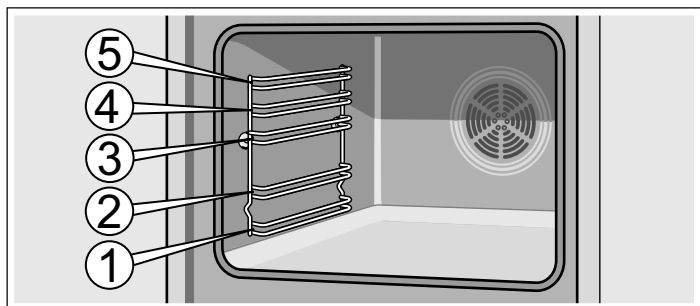
Vaš pribor

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

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

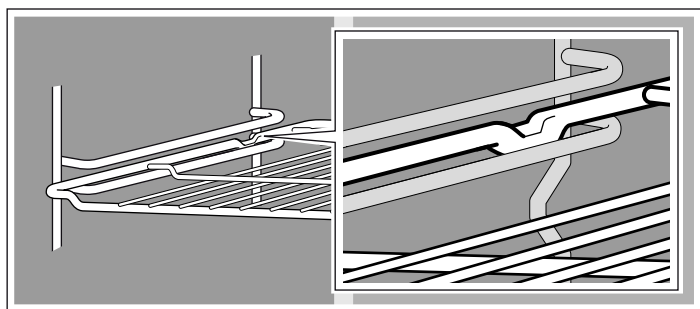
Uguravanje pribora

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



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

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



Rerna

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

Lampica za rernu

Tokom rada u rerni svetli lampica.

Rashladni ventilator

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

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

Oprez!

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

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


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

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



Žica

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

Ugurajte rešetku zakrivljenu  na dole.



Emajlirani pleh za pečenje

Za kolače i kesks.

Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.

Specijalan pribor

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

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

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Pleh za picu	HEZ317000	Specijalno namenjen za picu, smrznuta jela i okrugle torte. Pleh za picu možete koristiti umesto univerzalnog tiganja. Gurnite pleh preko rešetke i pridržavajte se podataka u tabelama.
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku za roštilj uvek postavite na univerzalni tiganj. Mast koja kaplje i sokovi od mesa padaju na dno tiganja.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Pleh za roštilj	HEZ325000	Koristi se prilikom pečenja roštilja umesto rešetke za roštilj ili kao zaštita od prskanja, kako bi se rerna zaštitila od jake nečistoće. Pleh za roštilj se koristiti samo sa univerzalnim tiganjem. Pečenje komada roštilja na plehu za roštilj: mogu da se koriste samo visine za ubacivanje 1, 2 i 3. Pleh za roštilj kao zaštita od prskanja: univerzalni tiganj se ubacuje ispod rešetke zajedno sa plehom za roštilj.
Kameni pleh za pečenje	HEZ327000	Kameni pleh za pečenje je posebno namenjen za pripremu hleba, zemički i pice, kod kojih donji deo treba da bude hrskav. Kameni pleh za pečenje se uvek mora predhodno zagrejati na temperaturu koja se preporučuje.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ331003	Za kolače i kesks. Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Emajlirani pleh sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ331011	Kolači i keks na plehu za pečenje mogu dobro da se rasporede. Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ332003	Za sočne kolače, peciva, smrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe može da se koristi za prihvatanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ332011	Sočni kolači, pecivo, smrznuta jela i veliki komadi pečenja se lakše raspoređuju na univerzalnom tiganju. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Poklopac za profesionalnu šerpu	HEZ333001	Sa poklopcem profesionalna šerpa postaje profesionalni pekač.
Profesionalna šerpa sa rešetkom za umetanje	HEZ333003	Posebno namenjena za pripremu velikih količina.
Rešetka	HEZ334000	Za posude, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.
Stakleni tiganj	HEZ915001	Stakleni tiganj odgovara za dinstana jela i pite savijače. Specijalno namenjen za programe i automatsko pečenje.

Artikli servisne službe

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

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

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


Pre prvog korišćenja

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

Podešavanje vremena na časovniku


Posle prvog priključivanja na prikazu svetli simbol I→I.

1. Uverite se, da simbol I→I na prikazu treperi.

2. Pritisnite taster .
Prikaz postaje taman.

Rerna je sada spremna za rad.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan sat zagrevanja sa gornje/donje strane  na 240 °C. Pri tome pazite na to, da u rerni nema ostataka od ambalaže.

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

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

Posle jednog sata isključite rernu. Birač za funkcije i birač za temperaturu obrnite u nulti položaj.

Zagrevanje ringle

Kako biste odstranili miris novog, zagrevajte ringlu bez lonca na najvišem stepenu 3 minuta.

Čišćenje pribora

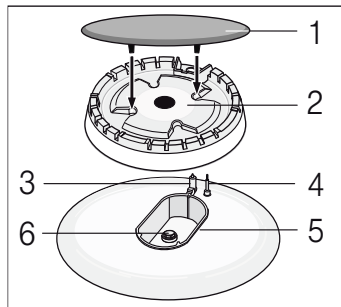
Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

Preliminarno čišćenje vrata i poklopca gorionika

Očistite poklopac (1) i vrat gorionika (2) vodom i sredstvom za pranje sudova. Pažljivo osušite pojedinačne delove.

Vrat i poklopac gorionika ponovo vratiti na šalice gorionika (5). Paziti na to da se ne oštete fitilji (3) i štitnik za plamen (4).

Mlaznica (6) mora da bude suva i čista. Poklopac gorionika uvek postavite tačno na vrat gorionika.



Odgovarajući lonci za kuvanje

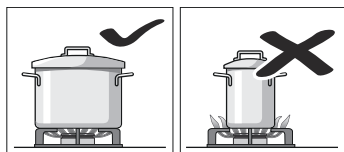
Gorionik/električna ploča za kuvanje	Minimalni prečnik lonca	Maksimalni prečnik lonca
Električna ploča za kuvanje*	14,5 cm	14,5 cm
Vok gorionik** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Štedljivi gorionik 3kW	24 cm	28 cm
Normalni gorionik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Štedljivi gorionik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele sa električnom pločom za kuvanje)

** Opcija (za modele sa vok gorionikom)

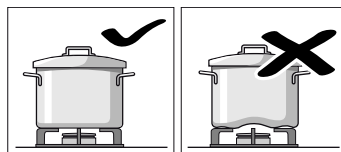
Napomene prilikom korišćenja

Sledeće napomene će Vam pomoći, da uštedite energiju i da izbegnete oštećenja na loncima za kuvanje:



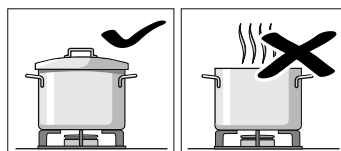
Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine.

Nemojte da koristite male lonce za kuvanje na velikim gorionicima. Plamen ne bi trebalo da dodiruje lonce za kuvanje sa strane.

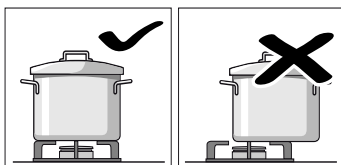


Nemojte da koristite deformisane lonce za kuvanje koji ne stoje stabilno na ringli. Sudovi mogu da se prevrnu.

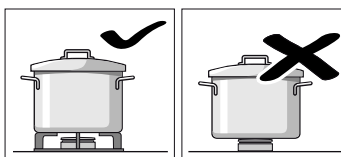
Koristite samo lonce za kuvanje sa ravnim i debelim dnom.



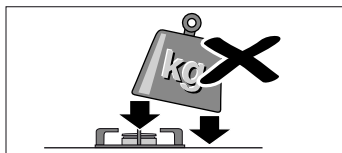
Nemojte da kuvate bez poklopca ili ako je poklopac pomešen. Veliki deo energije će da se izgubi.



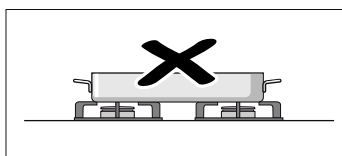
Posuđe uvek postavljajte na sredinu gorionika, u suprotnom bi mogao da se prevrne.



Lonce postavljajte na rešetke, nikada na gorionike. Pre upotrebe utvrdite, da su rešetke za lonce i poklopci gorionika na gas korektno postavljeni.



Oprezno rukujte posuđem, koje stoji na ringli. Ne udarajte po ringli i ne stavljajte na nju velike težine.



Nemojte da koristite dva gorionika ili izvora toplote samo za jedan sud za kuvanje. Izbegavajte upotrebu tiganja za prženje, glinenih lonaca itd. na duži vremenski period na maksimalnoj snazi.

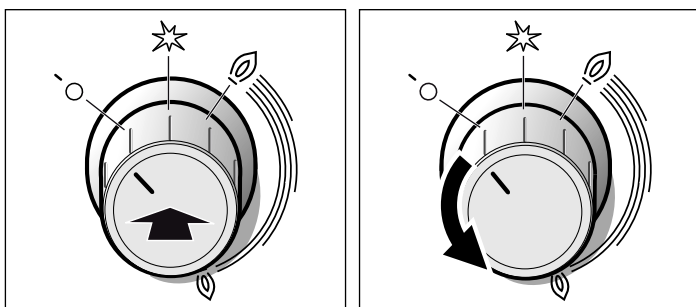
Podešavanje ringle

Vaša ringla je opremljena sa četiri gasna gorionika. Ovde možete da pročitate, kako se pale gasni gorionici i kako se podešava veličina plamena.

Paljenje gorionika na gas

Poklopac gorionika uvek postavite tačno na vrat gorionika. Otvori na vratu gorionika moraju uvek biti slobodni. Svi delovi moraju biti suvi.

1. Otvorite gornji poklopac. Ukoliko šporet radi, morate otvoriti gornji poklopac.
2. Obrnite prekidač željene ringle u levo u položaj za paljenje ✨. Počinje paljenje.
3. Pritisnite prekidač za ringlu i držite ga pritisnutog 1-3 sekunde. Gorionik na gas se pali.



Aktivira se osigurač za paljenje. Ako se plamen gasa ugasi, automatski se prekida dovod gasa kroz sistem osigurača za paljenje.

4. Podesite željenu veličinu plamena. Između podešavanja ① isklj. i podešavanja ② plamen nije stabilan. Stoga stalno birajte podešavanje između ② većeg i ① manjeg plamena.
5. Ako se plamen ponovo gasi, ponovite postupak od koraka 2.
6. Završite proces kuvanja: Prekidač za ringlu ① obrnite u desno na položaj isklj.

Mehanizam za paljenje ne bi trebalo da bude aktiviran duže od 15 sekundi. Ako se gorionik ne pali posle 15 sekundi, sačekajte najmanje jedan minut. Onda ponovite postupak paljenja.

⚠ Pažnja!

Ako posle isključivanja na još vrelom šporetu obrnete prekidač za ringlu, izlazi gas. +Ako prekidač niste stavili u položaj za paljenje ✨, dotok gasa se prekida posle 60 sekundi.

Gorionik na gas se ne pali

Ukoliko je nestalo struje ili su svećice vlažne gorionik na gas možete upaliti upaljačem na gas ili drvčetom šibice.

Ovako podešavate električnu ringlu

Pomoću prekidača za ringle možete da podešavate grejnu snagu ringli.

Postupite na sledeći način:

1. Otvorite gornji poklopac. Ukoliko električna ringla radi, morate otvoriti gornji poklopac.
2. Obrnite prekidač električne ringle u levo na odgovarajući stepen za kuvanje između 1-6.
3. Prečnik električne ringle iznosi 145 mm. Za kuvanje koristite lonac sa glatkim dnom i istovetnim prečnikom.
4. Postavite prekidač električne ringle na 0, kako biste završili proces kuvanja.

Stepen za kuvanje 1 = minimalna snaga
Stepen za kuvanje 6 = maksimalna snaga

Vrsta zagrevanja	1 ili 2	U zavisnosti od količine
Kuvanje	6 2	Započnite proces kuvanja Nastavite proces kuvanja, u zavisnosti od potrebe, visok ili nizak
Roštilj	6 4	Zagrejte ulje, počnite proces pečenja roštilja Nastavite proces pečenja roštilja

Ako se ringla uključi, svetli lampica na prikazu.

Važne informacije za Vašu električnu ringlu

Ako prečnik dna lonca ili tiganja nije u skladu sa ringlom ili je dno lonca neravno, nepotrebno se troši energija. Ono što pokupi se zapali i za sobom ostavlja fleke, koje je teško ukloniti. Vodite računa o tome, da dno lonca ili šerpe bude suvo.

Električna ringla ne bi trebalo da se uključuje, ako se na njoj ne nalazi lonac.

Zbog uticaja toplote metalni prsten oko ringle tokom vremena menja boju. Tu promenu boje možete da otklonite, tako što ćete prsten oko ringle očistiti grubom stranom sundera i sredstvom za čišćenje. Prilikom čišćenja pazite na to da sunder ne dođe u dodir sa ringlom.

Posle isključivanja ringle, ona je još uvek topla. Udaljite decu od uređaja.

Proverite, da li ste isključili obrtno dugme električne ringle u slučaju kada je nestalo struje.

Tabela - Kuvanje

Za svaku ringlu izaberite odgovarajuću veličinu lonca. Prečnik lonca ili šerpe treba da odgovara veličini ringle.

Vreme kuvanja zavisi od vrste, težine i kvaliteta jela. Zato su moguća odstupanja. Optimalno vreme kuvanja najbolje sami možete da procenite.

Mineralne materije i vitamini se prilikom kuvanja jako brzo uništavaju. Zato koristite samo malo vode. Na taj način se zadržavaju vitamini i mineralne materije. Izaberite kratko vreme kuvanja, kako bi povrće ostalo čvrsto i bogato hranljivim materijama.

Primer	Jelo	Ringla	Stepen (temperatura)
Topljenje	Čokolada, buter, margarin	Štedljivi gorionik	Mali plamen
Podgrevanje	Supa, povrće iz konzerve	Normalni gorionik Električna ringla	Mali plamen 1-2
Podgrevanje i održavanje toplote	Supa	Štedljivi gorionik Električna ringla	Mali plamen 1-2
Distanje*	Riba	Normalni gorionik Električna ringla	između velikog i malog plamena 3-4
Distanje*	Krompir i ostalo povrće, riba	Normalni gorionik Električna ringla	između velikog i malog plamena 3-4
Kuvanje*	Pirinač, povrće, jela od ribe (sa sosevima)	Normalni gorionik Električna ringla	velika visina plamena 5-6
Prženje	Palačinke, krompir, šnicle, riblji štapići	Jak gorionik	između velikog i malog plamena

* Ako koristite lonac sa poklopcem, vratite plamen unazad, dokle traje kuvanje.

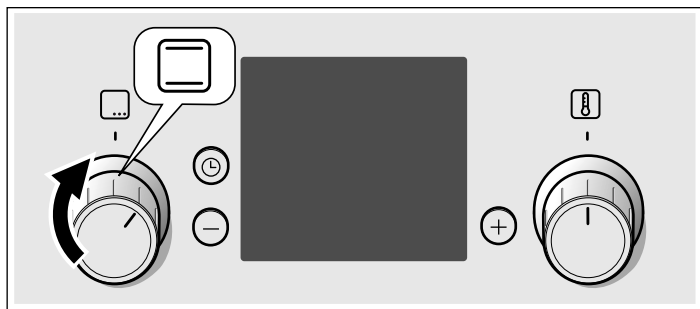
Podešavanje rerne

Imate razne mogućnosti da podesite Vašu rernu. Ovde ćemo Vam objasniti, kako da podesite željenu vrstu toplote i temperature ili stepen za roštilj. Ovde možete da podesite trajanje i vreme kraja pečenja na rerni.

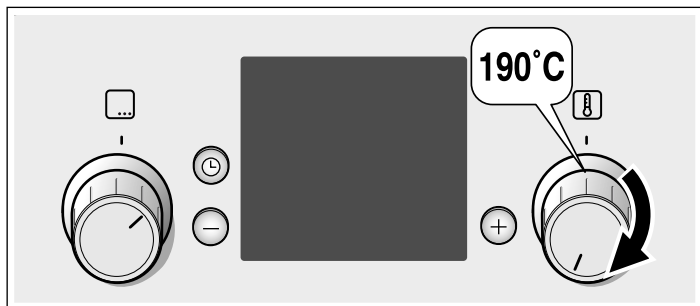
Vrste zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.



Rerna se zagreva.

Isključivanje rerne


Birač funkcije obrnite u nulti položaj.



Promena podešavanja

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

Automatsko isključivanje rerne

Unesite vreme kuvanja za Vaše jelo.

Primer na slici: Zagrevanje sa gornje i donje strane , 200 °C, trajanje 45 minuta.

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.
3. Taster za časovnik  pritisnite dva puta. Simbol za trajanje  treperi.



4. Pomoću tastera + ili - podesite trajanje.
 Taster + / podrazumevana vrednost = 30 minuta
 Taster - / podrazumevana vrednost = 10 minuta



Rerna počinje da radi posle nekoliko sekundi. Na prikazu se pojavljuje simbol I→.

Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster <symbol role="BSHSymbAll">0</symbol> i isključite birač za funkcije.

Prevrveno prekidanje podešavanja

Taster za časovnik ⌚ pritisnite dva puta. Taster - pritisnite, dok se na prikazu ne pojavi nula. Isključite birač za funkcije.

Promena podešavanja

Taster za časovnik ⌚ pritisnite dva puta i izvršite podešavanja, kako je opisano u poglavlju 4.

Napomena: Podešavanje možete da promenite, dok simbol treperi. Ako simbol svetli, podešavanje je prihvaćeno.

Podešavanje alarmnog sata

Alarmni sat možete da koristite kao časovnik koji zvoni u kuhinji. On radi nezavisno od rerne. Alarmni sat ima jedan specijalan signal. Na taj način možete da čujete da je isteklo vreme na alarmnom satu ili vreme trajanja.

Podesite ovako

1. Pritisnite taster za časovnik ⌚ .
 Simbol za alarmni sat ⚠ treperi.
2. Pomoću tastera + ili - podesite vreme na alarmnom satu.
 Taster + / podrazumevana vrednost = 10 minuta
 Taster - / podrazumevana vrednost = 5 minuta

Alarmni sat počinje da radi posle nekoliko sekundi. Na prikazu se pojavljuje simbol ⚠. Prikazuje se vreme, koje je isteklo.

Vreme je isteklo

Čuje se signal. Pritisnite taster za časovnik ⌚ . Prikaz za alarmni sat se gasi.

Promena vremena na alarmnom satu

Pritisnite taster za časovnik ⌚ . Pomoću tastera + ili - možete da promenite vreme.

Brisanje podešavanja

Pritisnite taster za časovnik ⌚ . Taster - pritisnite sve dok se na prikazu ne pojavi jedna nula.

Alarmni sat i trajanje ističu istovremeno

Simboli svetle. Isticanje vremena na alarmnom satu se vidi na prikazu.

Provera preostalog trajanja I→I :

Taster za časovnik ⌚ pritisnite dva puta.

Vreme, koje ste proveravali, pojavljuje se na nekoliko sekundi na prikazu.

Održavanje i čišćenje

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

Napomene

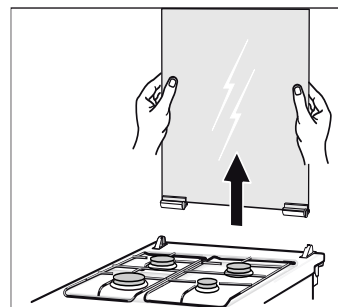
- Male razlike u boji na prednjem delu rerne su rezultat različitih materijala, kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao trake, su svetlosne refleksije od sijalice u rerni.
- Emajl se spaljuje na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu male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

Gornji stakleni poklopac

Pre nego što otvorite gornji poklopac, obrišite krpom, ako je eventualno nešto prosuto.

Za čišćenje je najbolje da koristite sredstvo za čišćenje stakala.

Za čišćenje uklonite gornji poklopac. Pri tom poklopac držite obema rukama i povucite ga na gore.



Ako treba da otpustite šarnire na poklopcu, pazite na slova, koja se na njima nalaze. Šarnir sa slovom R mora da se montira desno, šarnir sa slovom L mora da se montira levo.

Gornji poklopac posle čišćenja ponovo montirajte obrnutim redosledom.

Gornji poklopac zatvorite tek, ako su se ringle ohladile.

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja ringli nemojte koristiti

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova ili sredstvo za mašinsko pranje sudova,
- abrazivne sunđere,
- agresivna sredstva za čišćenje kao što su sredstva za čišćenje rerni ili skidači fleka,
- kompresorske ili parne čistače.

- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

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

Pre prve upotrebe uredno operite nove sunđere.

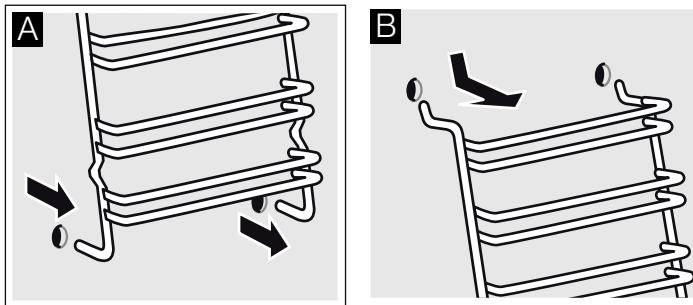
Prednji delovi od prohroma	Brišite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Uvek brišite paralelno sa prirodnim teksturom. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, gustina i belanceta. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sunđere, koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednji delovi od prohroma mogu da se poliraju specijalnim sredstvima za negu. Obratite pažnju na napomene proizvođača. Specijalna sredstva za čišćenje prohroma ćete dobiti kod naše servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.
Emajlirane i lakirane površine	Očistite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Gorionik i čelična mreža za ringle na šporetima na gas	Nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Skinite rešetku i očistite sunđerom, sredstvom za pranje posuđa i sa nešto tople vode. Uklonite vrat gorionika i poklopac gorionika. Za čišćenje koristite sunđer i nešto tople vode i sredstva za pranje posuđa. Pazite na to, da otvori, gde izlazi gas na vratu gorionika budu čisti i da se ne zapuše. Upaljače očetkajte malom, mekom četkom. Gorionici na gas funkcionišu samo, ako su upaljači čisti. Ostatke jela sa šalice gorionika uklonite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Pri tome koristite samo malo vode. Voda ne sme da dospe u unutrašnjost uređaja. Pazite na to, da se otvor na mlaznicama ne zapuši ili ne ošteti prilikom čišćenja. Sve delove posle čišćenja osušite i poklopac gorionika postavite tačno na vrat gorionika. Ako delovi nisu postavljeni tačno, otežano je paljenje gorionika. Poklopci gorionika su presvučeni crnim emajlom. Zbog visoke temperature može doći do gubljenja boje. Funkcija gorionika se na taj način ugrožava. Napravite prazno mesto. Rešetku ponovo vratite u rernu.
Električna ringla (opcija)	Očistite tvrdom stranom abrazivnog sunđera i sa nešto tečno abrazivnog sredstva. Posle čišćenja ringlu uključite na kratko, kako biste je osušili. Vlažne ringle vremenom zardaju. Zatim nanesite sredstvo za negu. Pokipelu tečnost i ostatke jela uvek odmah uklonite.
Metalni prsten na električnoj ringli (opcija)	Tokom vremena metalni prsten može da izgubi boju. Prvobitna boja se ipak može povratiti. Prsten očistite tvrdom stranom abrazivnog sunđera i sa nešto tečno abrazivnog sredstva. Pri tome pazite na to, da abraziv ne dotakne susedne površine. Površine bi se mogle oštetiti.
Dugmad	Očistite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Staklo na vratima	Možete ga čistiti sredstvom za čišćenje stakla. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. To može da dovede do pucanja površine stakla i da ga ošteti.
Zaptivač	Obrišite mekom krpom. Osušite mekom krpom.
Unutrašnja strana rerne	Očistite toplom vodom ili vodom i sirćetom. Kod jakih nečistoća: Sredstva za čišćenje rerne koristite samo kada su površine hladne.
Stakleni poklopac lampice u rerni	Očistite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Umočite u topao bazni rastvor za čišćenje. Očistite četkom ili sunđerom.
Aluminijumski pleh za pečenje (opcija)	Nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nikada nemojte dodirivati nožem ili sličnim oštrim predmetom. Obrišite baznim rastvorom za čišćenje i mekom krpom za prozore ili mikrofiber krpom koja ne ostavlja dlačice horizontalno i bez pritiska na površine. Osušite mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sunđere, koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Ogrebaćete pleh za pečenje
Zaštita dece (opcija)	Ako je na vrata rerne postavljena zaštita za decu, pre čišćenja se ona mora ukloniti. Sve plastične delove potopite u topao bazni rastvor za čišćenje i istrljajte sunđerom. Osušite mekom krpom. Ako je jako zaprljana, zaštita za decu ne funkcioniše više dobro.
Donja fioka (opcija)	Očistite sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Umočite u topao bazni rastvor za čišćenje. Očistite četkom ili sunđerom.

Otkaçivanje i zakačivanje okvira

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

Otkaçivanje stalka

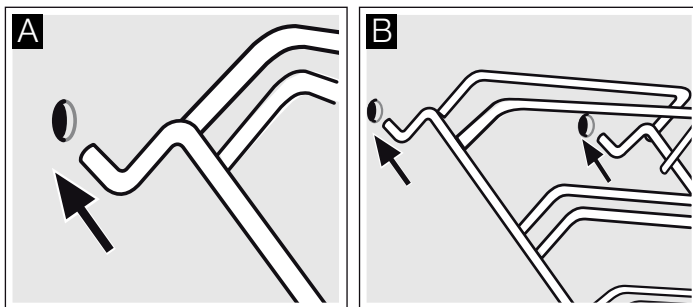
1. Stalak izvucite na dole i malo povucite u napred. Produžne nožice u donjem delu stalka izvucite iz otvora za pričvršćivanje (slika A).
2. Zatim sklopite stalak i pažljivo ga izvucite (slika B).



Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sunderom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

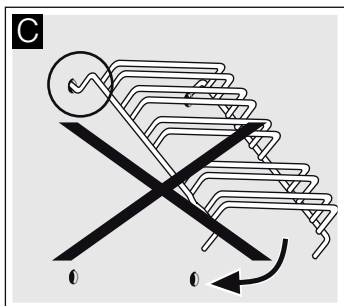
Kačenje stalka

1. Dve kuke pažljivo ubacite u gornje rupe. (slika A-B)



⚠ Pogrešna montaža!

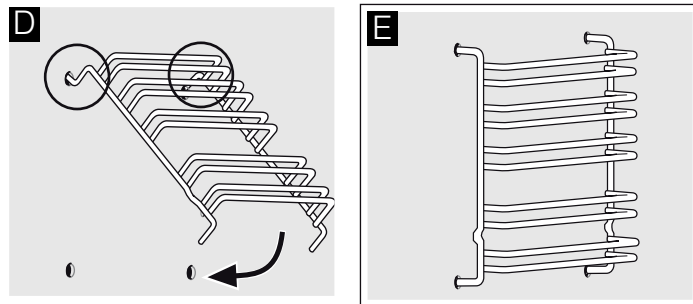
Nikada nemojte da pomerate stalak, pre nego što su se kuke sasvim učvrstile u gornjim rupama. Emajl bi mogao da se ošteti i odlomi (slika C).



2. Dve kuke moraju u potpunosti da budu zakačene u gornje rupe. Sada stalak lagano i pažljivo pomerajte na dole i zakačite u donje rupe (slika D).

3. Oba stalka zakačite u bočne strane rerne (slika E).

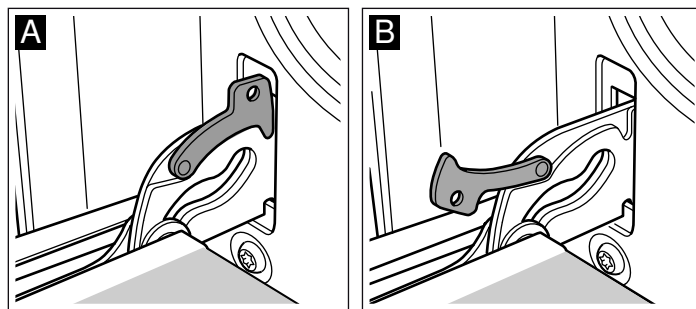
Kada su stalci pravilno montirani rastojanje između dve gornje visine za ubacivanje je veće.



Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni

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

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

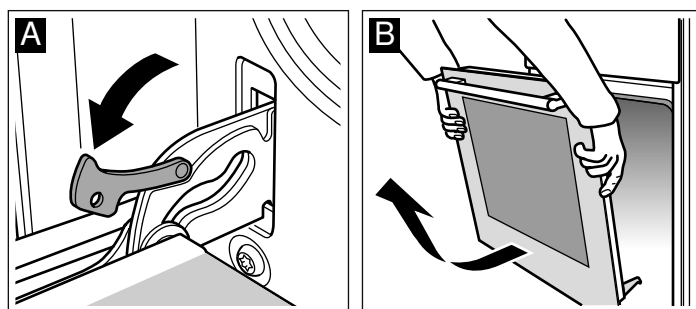


⚠ Opasnost od povrede!

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

Otkaçivanje vrata

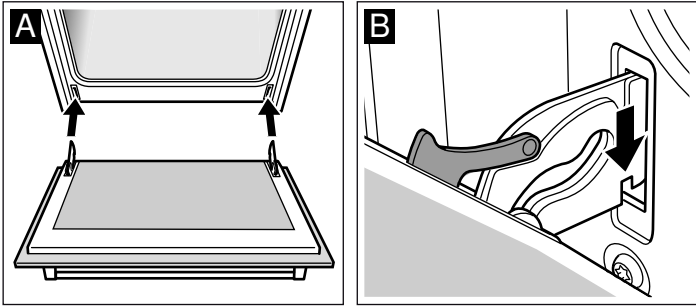
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



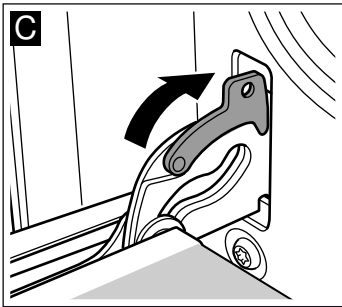
Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

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



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



⚠ Opasnost od povrede!

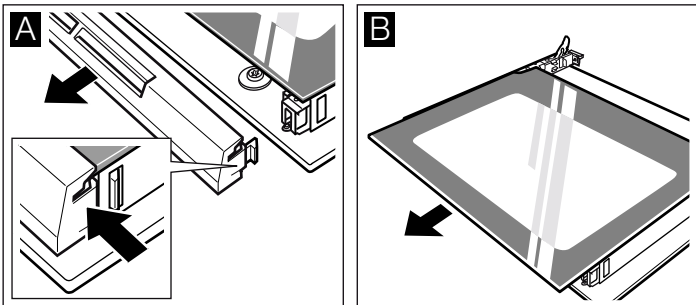
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

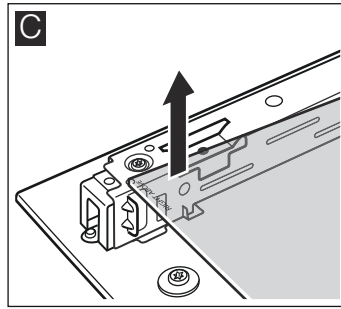
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otkočite vrata na rerni i sa ručkom okrenutom na dole, položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to levo i desno prstima pritisnite spojnicu (slika A).
3. Podignite gornje staklo i izvucite (slika B).



4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

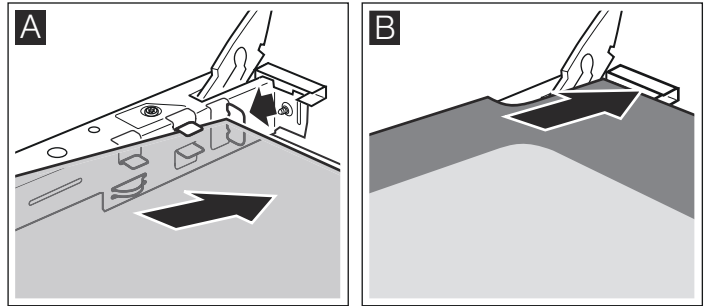
⚠ Opasnost od povrede!

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

Ugradnja

Prilikom ugradnje pazite na to, da dole levo ispravno stoji logo "right above" .

1. Staklo ugurajte ukoso pozadi (slika A).
2. Gornje staklo ugurajte ukoso u nazad u oba držača. Glatka površina mora da bude spolja. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.
4. Zakačite vrata rerne.

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

Smetnja, šta činiti?

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

Tabela sa smetnjama

Ako jelo nije optimalno uspeo, molimo pogledajte poglavlje *Testirano za Vas u našoj kuhinji*. Tamo ćete naći mnogo saveta i napomena za kuvanje.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo servisni tehničar, koga smo mi obučili.

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/Napomene
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Proverite da li su osigurači u komandnom ormanu u redu.
	Nestalo je električne struje.	Proverite, da li funkcionišu svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Prikaz na časovniku treperi	Nestalo je električne struje.	Iznova podesite tačno vreme.
Rerna ne greje.	Na kontaktima je prašina.	Obrnite drške prekidača više puta tamo-ovamo.
Gorionik na gas se ne pali.	Nestalo je električne struje ili su svećice za paljenje vlažne.	Gorionik na gas upalite upaljačem na gas ili drvčetom šibice.

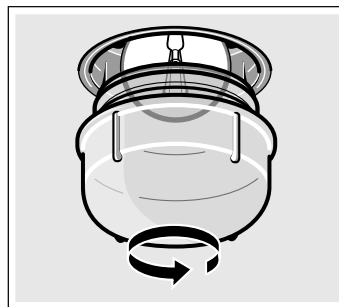
Zamena sijalice na svodu u rerni

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

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

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



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

Stakleni poklopac

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

Tablica smetnji

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

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

E-broj i FD-broj

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

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

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

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

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

Saveti vezani za energiju i životnu sredinu

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

Štednja energije u rerni

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

Štednja energije na ringli na gas

- Uvek izaberite lonac sa pravom veličinom za Vaše jelo. Veliki, malo napunjeni lonac troši više energije.
- Lonac uvek zatvorite odgovarajućim poklopcem.
- Plamen gasa mora uvek da ima kontakt sa dnom lonca.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

Napomene

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

Kolači i peciva

Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

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

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

Tabele





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

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

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








Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Jednostavni, suvi kolač	Kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom/kalup za kraljevske kolače	3		160-180	50-60
Jednostavni, suvi kolač, fini	Kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom/kalup za kraljevske kolače	2		150-170	60-70
Kore za torte od mučenog testa	Kalup za kore za voćne torte	3		140-160	20-30
Voćna torta, jednostavno testo	Visoki kalup sa skočnim mehanizmom sa cevastim dnom	3		150-170	50-60

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

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2		160-180	30-40
Kore za torte od mučenog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		170-190	25-35
Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		170-190	70-90
Začinjeni kolač*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		180-200	50-60

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



Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mučeno i kiselo testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	2		170-190	20-30
Mučeno i kiselo testo sa sočnim nadevom, voće	Pleh za pečenje	3		170-190	40-50
Biskvitni rolat (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	2		190-210	15-20
Pletenica sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		160-180	30-40
Štolen (tvrda štrudla) sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	3		160-180	60-70
Štolen (tvrda štrudla) sa 1 kg brašna	Pleh za pečenje	3		150-170	90-100
Štrudla, slatka	Pleh za pečenje	2		180-200	55-65
Burek	Pleh za pečenje	2		180-200	40-50
Pica	Pleh za pečenje	2		220-240	25-35

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

Hleb i zemičke

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

Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

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

Saveti za pečenje

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

Meso, živina, riba

Posuće

Moćete da koristite svo posuće, koje je otporno na toplotu. Za velika pećenja namenjen je takoće i pleh za pećenje.

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

Ako koristite emaljirane tiganje, dodajte malo više tećnosti.

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

Podaci u tabeli:

Posuće bez poklopca = otvoreno

Posuće sa poklopcem = zatvoreno

Posuće postavite uvek na sredinu rešetke.

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

Prćenje

U posnije meso dodajte malo tećnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko ½ cm.

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

Kolićna tećnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emaljiranom tiganju, potrebno je nešto više tećnosti nego u staklenom posuću.

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

Napomene za pećenje roštilja

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

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

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

Komade za roštilj okrenite posle ⅔ vremena za pećenje.

Stekove posolite tek posle pećenja na roštilju.

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

Dodatno ugurajte pleh za pećenje na visinu 1. Sokovi iz mesa će isćureti u posudu, a rerna ostaje ćista.

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

Grejna tela roštilja se uvek iznova ukljućuju i iskljućuju. To je normalno. Koliko ćesto se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pećenje roštilja.








Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.



Ako je pećenje gotovo, trebalo bi još 10 minuta da odstoji u iskljućenoj, zatvorenoj rerni. Na taj naćin se sokovi mesa bolje raspodeljuju.

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








Kod svinjskog pećenja sa koćicom, koćicu isecite na krstiće i pećenje najpre položite u sud sa koćicom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podaci o temperaturi u °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Govedina						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, roza	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Govedina, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Stekovi, roza 3 cm		Rešetka	5		3	15

Teletina

Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Svinjsko meso

bez kože (npr. . vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
sa kožom (npr. plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Svinjsko dimljeno meso sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70

Jagnjetina

Jagnjeći butovi bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
--------------------------------------	--------	----------	---	---	---------	-----

Mleveno meso

Veknice od mesa	oko. 500 g	otvoreno	1		170-190	70
-----------------	------------	----------	---	---	---------	----

Viršle

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

Živina

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

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

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

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

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

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

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

Riba

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

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

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

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

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

Saveti za prženje i pečenje roštilja

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

Pite savijače, gratinirana jela, tostevi

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

Posude uvek stavljajte na rešetku.

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

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

Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

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

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

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

Specijalna jela

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

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

Priprema jogurta

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

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

Topljenje

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

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

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

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

Sušenje voća i povrća

Koristite samo adekvatno voće i povrće i temeljno ga operite.

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

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

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

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

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

Ukuvavanje

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

Opres!

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

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

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

2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.

3. Na svaku teglu stavite mokr gumeni prsten i poklopac.

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

1. Na visinu 2 ugurajte univerzalni tiganj. Tegle postavite tako, da ne dodiruju jedna drugu.

2. ½ litra vrele vode (oko 80 °C) sipajte u univerzalni tiganj.

3. Zatvorite vrata na rerni.

4. Podesite zagrevanje sa donje strane

5. Temperaturu podesite na 170 do 180 °C.

Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.

Ukuvavanje

Voće

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

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

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

Povrće

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

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

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

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Oprez!

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

Akrimalid u namirnicama

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

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


Saveti za pripremu jela bez akrilamida

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

Probna jela





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

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

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



Pečenje

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

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

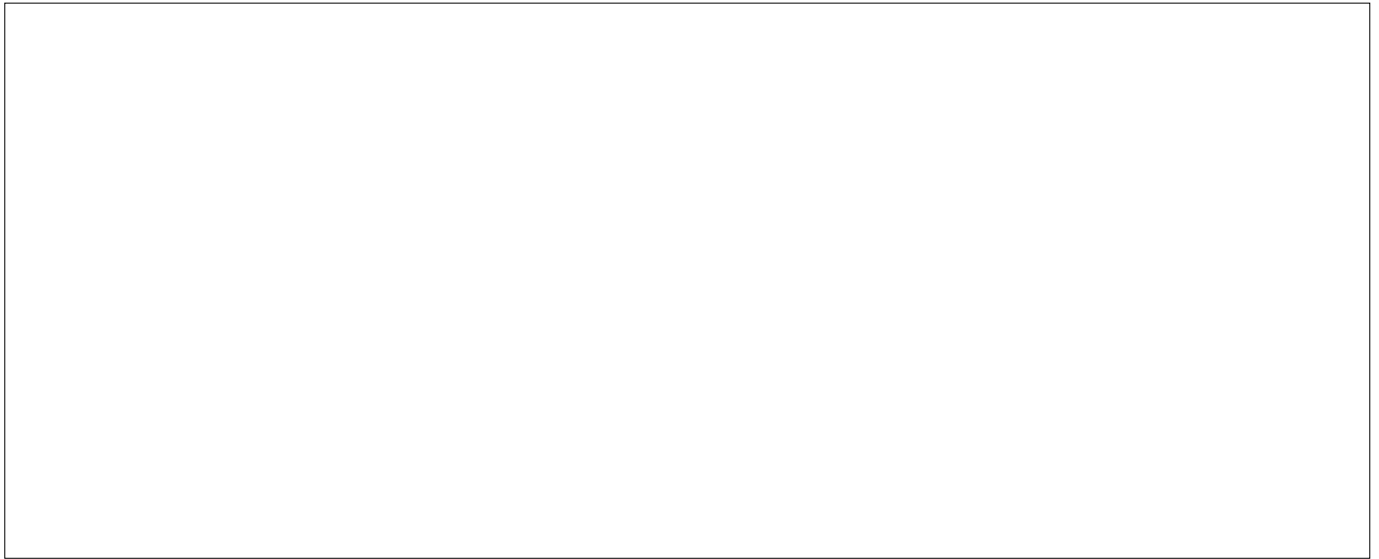
Roštilj

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

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

* Posle $\frac{2}{3}$ vremena okrenite





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000940989

01
021093