



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



Stojeći štednjak
Готварска печка
Stajaći šporet
HCE743350E



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja ... 3
[bg] Ръководство 29

[sr] Uputstva za upotrebu 55

Kazalo

Važne sigurnosne napomene	4	Posebna jela.....	25
Uzroci šteta	6	Otapanje.....	25
Pregled.....	6	Sušenje voća.....	26
Štete na pećnici.....	6	Ukuhavanje.....	26
Oštećenja na postolju s ladicom.....	6	Akrlamid u namirnicama	27
Postavljanje i priključivanje	7	Probna jela	27
Za instalatera.....	7	Pečenje.....	27
Vodoravno postavljanje pećnice.....	7	Pečenje na žaru.....	28
Vaš novi štednjak	7		
Općenito.....	7		
Područje za kuhanje.....	8		
Pećnica.....	8		
Komora za pečenje.....	9		
Vaš pribor	9		
Umetanje pribora.....	9		
Poseban pribor.....	10		
Artikal iz servisne službe.....	11		
Prije prvog korištenja	11		
Podешavanje sata.....	11		
Zagrijavanje pećnice.....	11		
Čišćenje pribora.....	11		
Podешavanje kuhališta	11		
Podешavanje obavljajte ovako.....	11		
Veliko dvokružno kuhalište.....	11		
Tablica kuhanja.....	11		
Podешavanje pećnice	13		
Vrste grijanja i temperatura.....	13		
Pećnica će se automatski isključiti.....	13		
Pećnica će se automatski uključiti i isključiti.....	14		
Brzo zagrijavanje.....	14		
Podешavanje vremena	14		
Podешavanje alarmnog sata	15		
Zaštita za djecu	15		
Pećnica.....	15		
Njega i čišćenje	15		
Sredstva za čišćenje.....	15		
Skidanje i vješanje postolja.....	16		
Skidanje i vješanje vrata pećnice.....	16		
Demontaža i montaža ploča vrata.....	17		
Što napraviti u slučaju smetnje?	18		
Tabela smetnji.....	18		
Izmjena žarulje pećnice na stropu.....	18		
Stakleni pokrov.....	18		
Servisna služba	18		
E-broj i FD-broj.....	18		
Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša	19		
Ušteda energije u pećnici.....	19		
Štednja energije na kuhalištu.....	19		
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje.....	19		
Testirano za vas u našem studiju za kuhanje	19		
Kolači i peciva.....	19		
Savjeti za pečenje.....	21		
Meso, perad, riba.....	22		
Savjeti za pečenje i žar.....	24		
Nabujci, zapečena jela, tostovi.....	24		
Gotovi proizvodi.....	24		

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

Važne sigurnosne napomene

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

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

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

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

Ovaj uređaj nije primjeren za rad s eksternim alarmnim satom ili 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!

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

poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

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

Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.
- Kuhališta i prostor oko njih jako su vrući . Nikada ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od pećnice.
- Tijekom rada postaju površine uređaja vruće. Ne dodirujte vruće površine. Djecu držite podalje od uređaja.
- Kuhalište se zagrijava ali indikator ne funkcionira. Isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.
- Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.

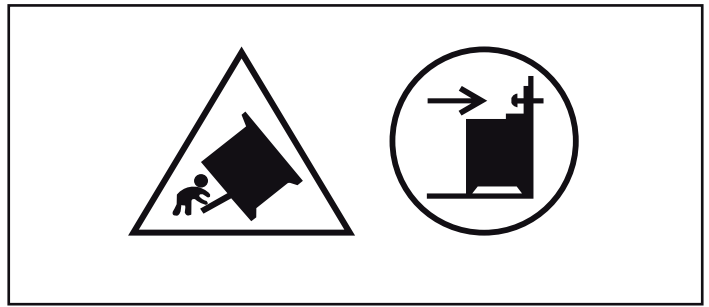
Opasnost od opekline!

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

Opasnost od ozljeda!

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Posuđe može zbog tekućine koja se nalazi između dna lonca i kuhališta naglo skočiti u zrak. Kuhališta i dno lonca uvijek držite suhima.
- Ako je uređaj postavljen nepričvršćen na postolju ili stalku, mogao bi skliznuti s postolja odn stalka. Uređaj mora biti čvrsto povezan s postoljem.

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci šteta

Kuhalište

Oprez!

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

Pregled

U slijedećim tabelama ćete pronaći najučestalija oštećenja:

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

Štete na pećnici

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posude na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utok, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte

kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.

- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posude ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Oštećenja na postolju s ladicom

Oprez!

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

Postavljanje i priključivanje

Električni priključak

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

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

Opres!

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

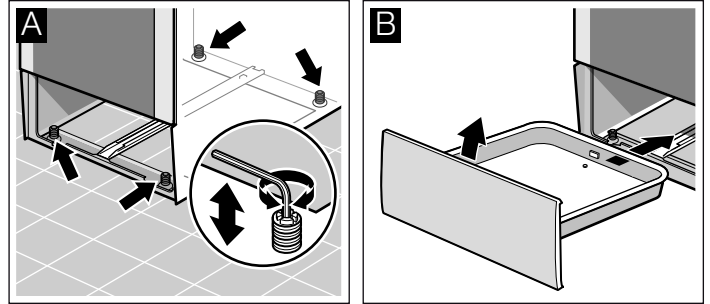
Za instalatera

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

Vodoravno postavljanje pećnice

Pećnicu postavite izravno na pod.

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



Pričvršćenje na zidu

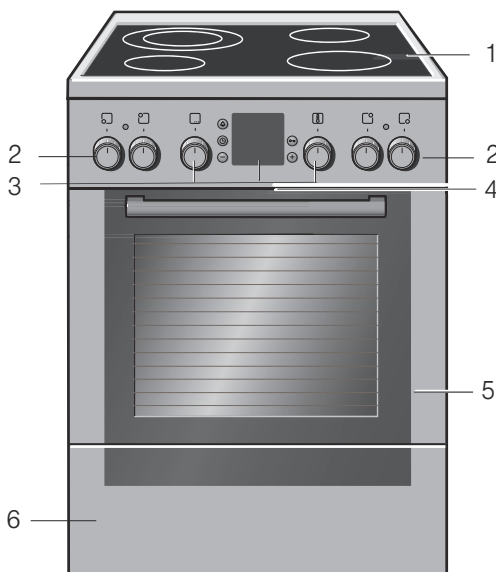
Kako se pećnica ne bi prevrnula, morate je pričvrstiti na zid pomoću priloženih kutnika. Molimo pazite na upute za montažu za pričvršćenje na zid.

Vaš novi štednjak

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

Općenito

Izvedba ovisi o pojedinom tipu uređaja.



Objašnjenja

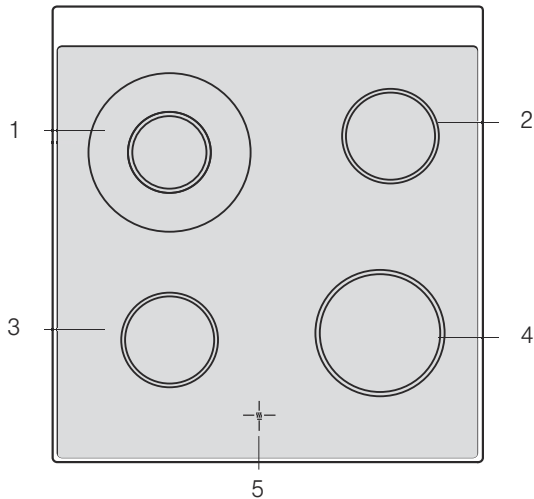
1	Kuhalište
2	Prekidač kuhališta
3	Birač funkcija, Upravljačke tipke i indikacijska ploča, temperature
4	Hlađenje uređaja
5	Vrata pećnice
6	Postolje s ladicom

Ručice sklopki

Ručice sklopki se u položaju isklj mogu spustiti. Za uvlačenje i izvlačenje pritisnite na ručicu sklopke.

Područje za kuhanje

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



Objašnjenja

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

Prekidač za kuhalište

Snagu grijanja pojedinačnih kuhališta možete podešavati pomoću četiriju prekidača kuhališta.

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

Kada uključite kuhalište, gori prikazna lampica.

Indikator da su kuhališta i dalje topla

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

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

Pećnica

S biračem funkcija i biračem temperature podešavate pećnicu.

Birač funkcija

S biračem funkcija podešavate vrstu grijanja za pećnicu. Birač funkcije možete okretati udesno ili ulijevo.

Položaj	Korištenje
○	Nulti položaj Pećnica je isključena.
☐	Gornji/donji grijač Za kolače, nabujke i manje komadiće pečenja, npr. govedina ili divljač na jednoj razini. Toplina jednakomjerno dolazi odozgo i odozdo.
☉	3D-vrući zrak* Za kolače i pecivo na jednoj do tri razine. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijača u stražnjoj stijenci jednakomjerno u pećnici.
☐	Stupanj za pizzu Za brzu pripremu duboko smrznutih proizvoda bez zagrijavanja, kao npr. pizze, pomfrita ili savijače. Donji grijač i prstenasti grijač u stražnjoj stijenci griju.
☐	Donji grijač Za ukuhavanje i dodatno pečenje ili prženje. Vrućina dolazi odozdo.
☉	Roštilj na kružeći zrak Za pečenje mesa, peradi i cijele ribe. Ovdje se izmjenično uključuju i isključuju grijač roštilja i ventilator. Ventilator vrti vrući zrak oko jela.
☐	Roštilj, mala površina Za pečenje na roštilju malih količina steakova, kobasica, toastova i komadića ribe. Zagrijava se srednji dio grijača roštilja.
☐	Roštilj, velika površina Za pečenje na roštilju steakova, kobasica, toastova i komada ribe. Zagrijava se cjelokupna površina ispod grijača roštilja.
☉*	Otapanje Za odleđivanje ribe, peradi, kruha i kolača. Ventilator vrti topli zrak oko jela.
☐	Brzo zagrijavanje Brzo zagrijavanje pećnice bez pribora.

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

Kada podešavate, svijetli žarulja u pećnici.

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 displej

Tipkama podesite različite dodatne funkcije. Na displeju možete očitati podešene vrijednosti.

Tipka	Korištenje
	Tipka alarmnog sata Time ćete podesiti alarmni sat.
	Tipka sata Tako ćete podesiti vrijeme, trajanje pečenja \rightarrow i vrijeme završetka kuhanja \rightarrow l.
	Tipka minus Time ćete promijeniti vrijednosti za podešavanje niže.
	Tipka ključa Time ćete uključiti i isključiti zaštitu za djecu.
	Tipka plus Time ćete promijeniti vrijednosti za podešavanje više.

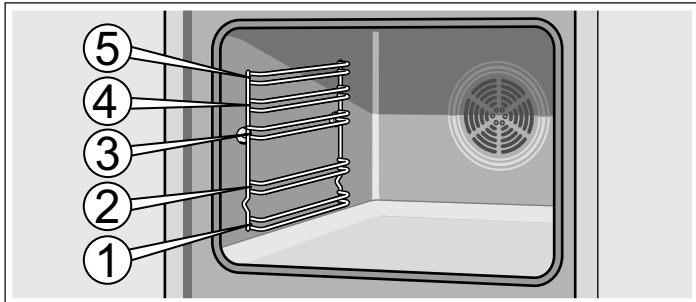
Vaš pribor

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

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

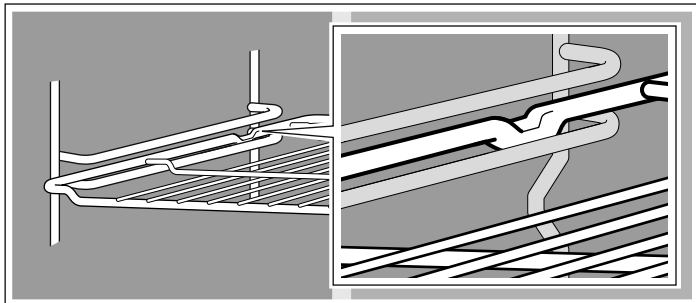
Umetanje pribora

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



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

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



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

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

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.

Opres!


Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

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



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.



Univerzalna tava

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

Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.

Poseban pribor

Poseban pribor možete dodatno kupiti kod servisne službe ili u specijaliziranoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete pronaći različite proizvode koji su primjereni za vašu pećnicu. Raspoloživost posebnog pribora ili mogućnost naručivanja

preko interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete pronaći u prodajnoj dokumentaciji.

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

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Plitica za pečenje pize	HEZ317000	Primjereno je naročito za pizzu, duboko smrznuta jela i okrugle torte. Pliticu za pizzu možete koristiti univerzalne tave. Postavite lim na rešetku i poštuje informacije i napomene navedene u tabeli.
Rešetka za primjenu	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku roštilja uvijek postavite na univerzalnu tavu. Na taj ćete način sakupiti masnoću koja kaplje i sok od mesa.
Plitica za roštilj	HEZ325000	Koristi se kod pečenja na roštilju umjesto rešetke roštilja ili kao zaštita od prskanja, kako bi se pećnica zaštitila od velikog zaprljanja. Pliticu za roštilj koristite samo s univerzalnom tavom. Komadi za pečenje na roštilju na plitici za roštilj: Koristiti se mogu samo visine umetanja 1, 2 i 3. Pliticu za roštilj koristite kao zaštitu od prskanja: Univerzalna tava umeće se zajedno s pliticom za roštilj ispod rešetke.
Opeka za pečenje	HEZ327000	Opeka za pečenje je izrazito prikladna za pripremu domaćeg kruha, peciva i pice s hrskavom podlogom. Opeka se uvijek mora zagrijati na preporučenu temperaturu.
Emajlirana plitica	HEZ331003	Za kolače i kekse. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Emajlirana plitica s neprijanjajućom oblogom	HEZ331011	Kolači i keksi mogu se dobro raspodijeliti po plitici. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava s neprijanjajućom oblogom	HEZ332011	Sočni kolači, keksi, duboko zamrznuta hrana i velika pečenka mogu se dobro rasporediti po univerzalnoj tavi. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Poklopac za profesionalnu tavu	HEZ333001	Zahvaljujući se poklopcu se profesionalna tava pretvara u profesionalni pekač.
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje	HEZ333003	Prikladna je naročito za pripremu velikih količina.
Izvlačne vodilice		
3-struki teleskopski izvlačni element	HEZ338352	Izvlačnim vodilicama u visini 1, 2 i 3 možete pribor izvući, a da se ne prevrne. 3-struko puno izvlačenje, nije primjereno za uređaje s ražnjem.
Trostruki teleskopski izvlačni element s funkcijom zaustavljanja	HEZ338357	Sa izvlačnim vodilicama u visini 1, 2 i 3 možete pribor skroz izvući, a da se ne prevrne. Izvlačne vodilice se uglavljaju tako da se posude za pečenje jednostavno mogu umetnuti. Trostruki teleskopski izvlačni element s funkcijom zaustavljanja nije primjeren za uređaje s ražnjem.
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


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

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

Prije prvog korištenja

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

Podešavanje sata


Nakon priključivanja na displej svijetli simbol  i tri ništice. Postavite vrijeme .


1. Pritisnite tipku .
Na displeju se pojavljuje vrijeme 12:00 a simbol  treperi.

2. Tipkom + ili tipkom - podesite vrijeme.

Nakon nekoliko sekundi se preuzima podešeno vrijeme.

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 .

Čišćenje pribora

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

Podešavanje kuhališta

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

Podešavanje obavljajte ovako

Snagu grijanja pojedinog kuhališta možete podešavati pomoću prekidača kuhališta.

Položaj 0 = isklj

Položaj 1 = najniži stupanj

Položaj 9 = najviši stupanj

Kada uključite kuhalište, gori indikator.

Veliko dvokružno kuhalište

Kod ovog kuhališta možete promijeniti veličinu .

Priključivanje veće površine

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

 = veliko dvokružno kuhalište

Zatim prebacite na željeni stupanj kuhanja.

Prebacivanje na manju površinu

Okrenite prekidač kuhališta na 0 i ponovno podesite.

Malo dvokružno kuhalište možete koristiti naročito za zagrijavanje malih količina.

Oprez!

Nikada ne okrećite preko simbola  na 0.

Tablica kuhanja

U slijedećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primjera

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

Kod zagrijavanja gustih jela, redovito miješajte.

Za blanširanje koristite kuhalište 9.

	Stupanj za kontinuirano kuhanje	Trajanje kontinuiranog kuhanja u minutama
Topljenje		
Čokolada, glazura, želatina	1	-
Maslac	1-2	-
Zagrijavanje i održavanje topline		
Varivo (npr. grah ili leća)	1-2	-
Mlijeko**	1-2	-
Dokuhavanje, lagano ključanje		
Knedle, okruglice	4*	20-30 min.
Riba	3*	10-15 min.
Bijeli umaci, npr. bešamel umak	1	3-6 min.
Kuhanje, kuhanje na pari, pirjanje		
Riža (s dvostrukom količinom vode)	3	15-30 min.
Kuhani krumpir u ljusci	3-4	25-30 min.
Kuhani krumpir (slanac)	3-4	15-25 min.
Tjestenine, rezanci	5*	6-10Min.
Variva, juhe	3-4	15-60 min.
Povrće	3-4	10-20 min.
Povrće, dubokosmrznuto	3-4	10-20 min.
Kuhanje u ekspresnom loncu	3-4	-
Prženje		
Rolade	3-4	50-60 min.
Pečenka	3-4	60-100 min.
Gulaš	3-4	50-60 Min
Pečenje**		
Odrezak, naravni ili panirani	6-7	6-10 min.
Odrezak, dubokosmrznuti	6-7	8-12 min.
Kotlet, naravni ili panirani	6-7	8-12 min.
Steak (debljine 3 cm)	7-8	8-12 min.
Riba i riblji filet naravni	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet panirani	4-5	8-20 min.
Riba i riblji filet, panirani i dubokosmrznuti npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Jela u tavi dubokosmrznuta	6-7	6-10 Min
Palačinke	5-6	kontinuirano

* kontinuirano kuhanje bez poklopca

** bez poklopca

Podešavanje pećnice

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.

Pećnica će se automatski isključiti

Sada unesite trajanje (pečenje) za vaše jelo.

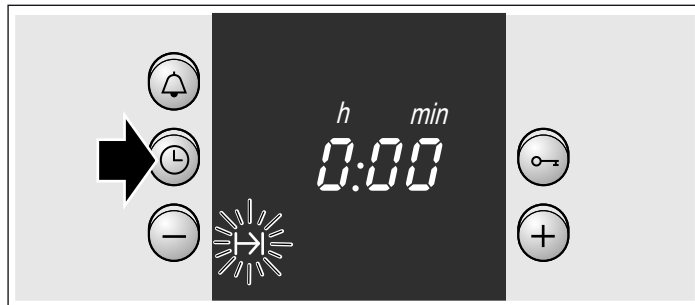
Primjer na slici: Postavka za gornje i donje zagrijavanje ☐, 190 °C, trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcije namjestite željenu vrstu grijanja.

2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu ili stupanj roštilja.

3. Pritisnite tipku sata ⌚.

Symbol trajanja I→I treperi.



4. Tipkom + ili tipkom - podesite trajanje.

Tipka + predložena vrijednost = 30 minuta

Tipka - predložena vrijednost = 10 minuta



Vrijeme pečenja je isteklo

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

Promjena postavke

Pritisnite tipku sata ⌚. Tipkom + ili tipkom - promijenite trajanje.

Prekinite postavku


Pritisnite tipku sata ⌚. Pritisnite tipku -, dok prikaz ne bude na nuli. Isključite birač funkcije.




Podesite trajanje, kada je vrijeme isključeno

Dva puta pritisnite tipku sata ⌚ i podesite kao što je opisano u točki 4.

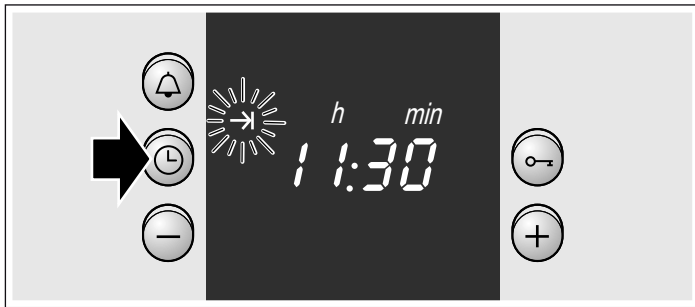
Pećnica će se automatski uključiti i isključiti

Molimo uzmete u obzir da lako pokvarljive namirnice ne smiju dugo stajati u pećnici.

Primjer na slici: Postavka za gornje i donje zagrijavanje , 190 °C. Sati je 10:45 . Kuhanje traje 45 minuta i treba biti gotovo oko 12:45 sati.

1. Biračem funkcije namjestite željenu vrstu grijanja.
2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu ili stupanj roštilja.
3. Pritisnite tipku sata .
4. Tipkom + ili tipkom - podesite trajanje.
5. Pritišćite tipku sata  sve dok ne započne treperiti simbol .


Na displeju vidite, kada je jelo gotovo.



6. Tipkom + pomičite vrijeme završetka kuhanja na kasnije . Nakon nekoliko sekundi se preuzima postavka. Na displeju stoji vrijeme završetka kuhanja, sve dok se pećnica ne pokrene.



Vrijeme pečenja je isteklo

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

Napomena: Dok simbol treperi, možete mijenjati. Kada simbol svijetli postavka je preuzeta.

Brzo zagrijavanje

S brzim zagrijavanjem postiže vaša pećnica podešenu temperaturu naročito brzo.

Koristite brzo zagrijavanje kod temperatura podešenih iznad 100 °C.

Kako biste dobili jednakomjeran rezultat pečenja, stavite vaše jelo u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje dovršeno.

1. Birač funkcija stavite na .


2. Biračem temperature podesite željenu temperaturu.

Na displeju svijetli simbol . Pećnica se započinje zagrijavati.




Brzo zagrijavanje je dovršeno

Na displeju se gasi simbol . Stavite vaše jelo u pećnicu i namjestite željenu vrstu grijanja.

Podešavanje vremena

Nakon prvog priključivanja ili nakon nestanka struje treperi na displeju simbol  i tri nule. Postavite vrijeme . Birač funkcije mora biti isključen.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Pritisnite tipku sata . Na displeju se pojavljuje 12.00 sati a simbol  treperi.
2. Tipkom + ili tipkom - podesite vrijeme. Nakon nekoliko sekundi se preuzima vrijeme. Simbol  se gasi.



Promjena s npr. ljetnog na zimsko vrijeme


Dva puta pritisnite tipku sata  te promijenite s tipkom + ili tipkom - .

Podešavanje alarmnog sata


Alarmni sat možete koristiti kao kuhinjsku budilicu odn. alarmni sat. Radi neovisno o pećnici. Alarmni sat ima poseban signal. Tako ćete čuti da li je alarmni sat ili trajanje pečenja isteklo ist. Alarmni sat možete podesiti i kada je zaštita za djecu aktivna.

Podešavanje obavljajte ovako

1. Pritisnite tipku alarmnog sata .
Simbol  treperi.
2. Tipkom + ili tipkom - podesite vrijeme na alarmnom satu.
Tipka + predložena vrijednost = 10 minuta
Tipka - predložena vrijednost = 5 minuta

Alarmni sat se pokreće nakon nekoliko sekundi. Na displeju se pojavljuje simbol . Vrijeme vidljivo teče.


Nakon isteka vremena

Javlja se zvučni signal. Pritisnite tipku alarmnog sata . Prikaz alarmnog sata se gasi.

Promjena vremena alarmnog sata

Pritisnite tipku alarmnog sata . Tipkom + ili tipkom - promijenite vrijeme.

Brisanje postavke

Pritisnite tipku alarmnog sata . Pritisnite tipku -, dok prikaz ne bude na nuli.

Alarmni sat i trajanje istovremeno teku

Simboli svijetle. Vrijeme alarmnog sata vidljivo teče na displeju. Za upit preostalog trajanja \rightarrow , vremena završetka kuhanja \rightarrow ili vremena \odot :

Pritišćite tipku sata \odot sve dok ne započne treperiti simbol. Tijekom nekoliko sekundi se na displeju pojavljuje tražena vrijednost.



Zaštita za djecu



Pećnica

Kako djeca ne bi nehotice uključila pećnicu, na pećnici postoji zaštita za djecu.

Uključivanje i isključivanje zaštite za djecu

Birač funkcije mora biti isključen.

Uključivanje: Pritisnite tipku ključa , sve dok se na displeju ne pojavi simbol . To traje oko 4 sekunde.

Isključivanje: Pritisnite tipku ključa , dok se simbol  ne ugasi.

Napomene

- Budilicu i vrijeme možete podesiti u svakom trenutku.
- Nakon nestanka struje se podešena zaštita za djecu briše.

Njega i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja kuhališta

- ne koristite nerazrijeđeno sredstvo za pranje 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.

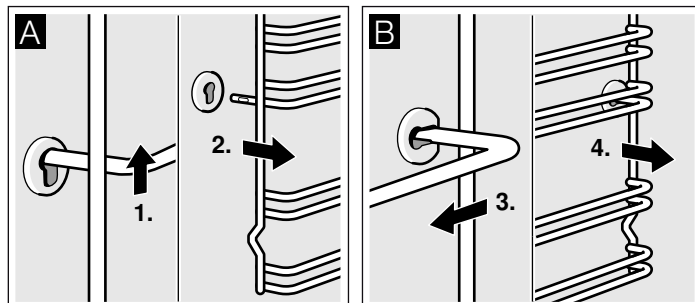
Područje	Sredstva za čišćenje
Aparat izvana	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stalaka ili strugač za staklo.
Nehrđajući čelik	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba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

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

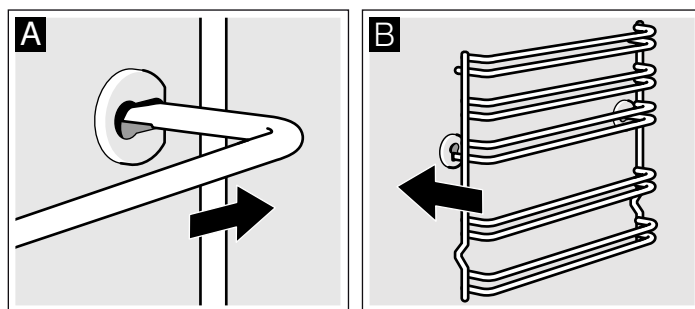
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

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

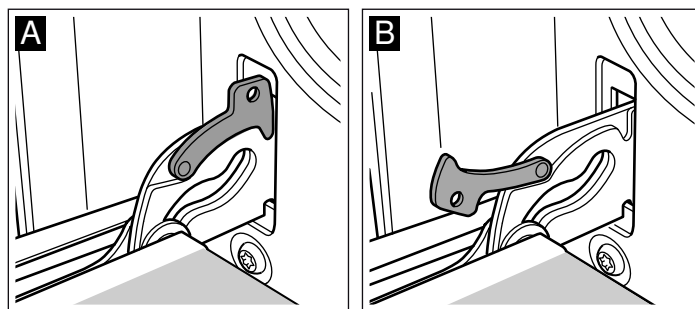


Postolja pristaju desno i lijevo. Pazite da su kao na slici B visina 1 i 2 dolje a visina 3, 4 i 5 gore.

Skidanje i vješanje vrata pećnice

Za čišćenje i vađenje stakla vrata možete skinuti vrata pećnice.

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

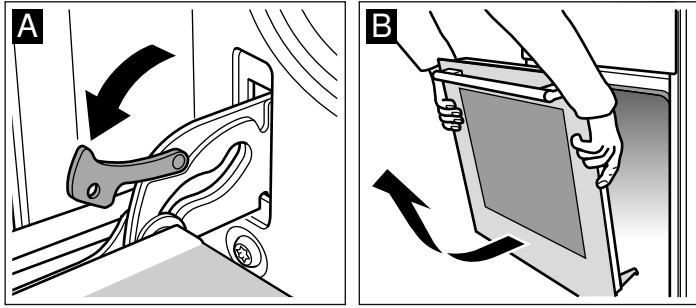


⚠ Opasnost od ozljeda!

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

Skidanje vrata

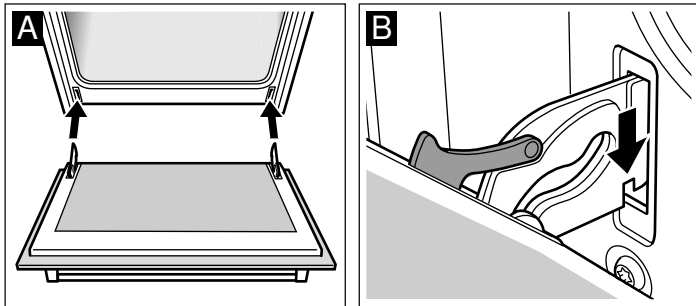
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uхватите ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



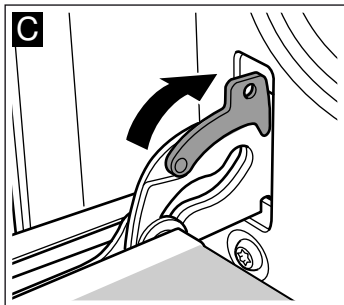
Vješanje vrata

Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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



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



⚠ Opasnost od ozljeda!

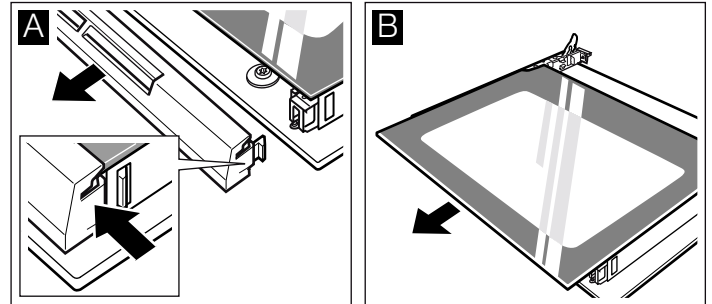
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i montaža ploča vrata

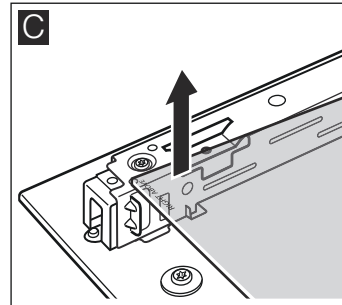
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

Demontaža

1. 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.

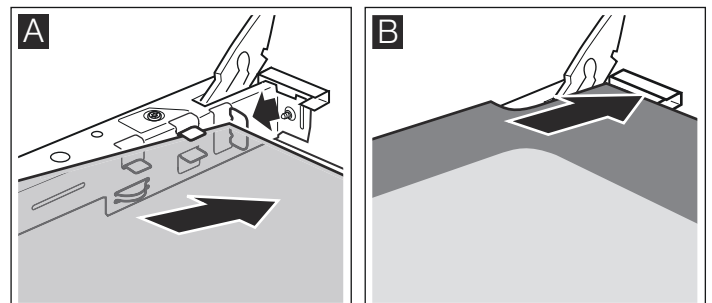
⚠ Opasnost od ozljeda!

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 uspjelo, 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/napomena
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.

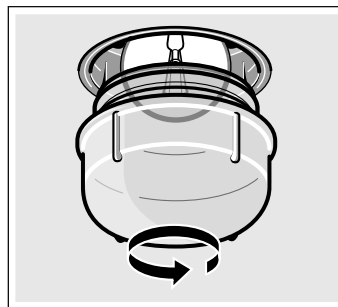
Izmjena žarulje pećnice na stropu

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 kuhalištu

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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

Napomene

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

Kolači i peciva

Pečenje na jednoj razini

S gornjim/donjim grijačem ☐ pečenje kolača najbolje uspijeva.

Kada pečete pomoću 3D-vrućeg zraka ☉, koristite slijedeće visine umetanja za pribor:

- Kolači u modelima Visina 2
- Kolači na plitici Visina 3

Pečenje na više razina

Koristite vrući zrak 3D ☉.

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

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

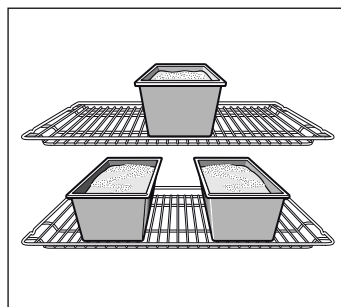
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

- Posuda za pečenje: Visina 5
- Univerzalna tava: Visina 3
- Posuda za pečenje: Visina 1

Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

U tabelama ćete pronaći brojne prijedloge i savjete za vaša jela.

Kada istovremeno pečete s 3 kalupa, postavite ih na rešetku kao što je prikazano na slici.



Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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

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

Tabele

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

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

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

Kolači u modelima	Model	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Jednostavan kolač od lijevanog tijesta	Model za kuglof/kalup	2	☉	160-180	40-50
	3 kalupa	3+1	☉	140-160	60-80
Fini kolač od lijevanog tijesta	Model za kuglof/kalup	2	☐	150-170	60-70
Podloga za tortu od lijevanog tijesta	Model za voćnu tortu	2	☐	150-170	20-30
Fini voćni kolač, od lijevanog tijesta	Model za nabujak/naduvak	2	☐	160-180	50-60
Biskvitna torta	Model za nabujak	2	☐	160-180	30-40
Podloga od prhkog tijesta s rubom	Model za nabujak	1	☐	170-190	25-35
Voćna torta ili torta od sira, podloga od prhkog tijesta*	Model za nabujak	1	☐	170-190	70-90
Švicarski kolač	Plitica za pečenje pizze	1	☐	220-240	35-45
Pikantni kolači* (npr. pita od luka / slanine)	Model za nabujak	1	☐	180-200	50-60
Pizza, tanko dno s malo obloge (zagrijavanje)	Plitica za pečenje pizze	1	☐	250-270	10-15

* Pustite da se kolači ohlade oko 20 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici.

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
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Prhko ili dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	150-170	50-60
Švicarski kolač	Univerzalna tava	2	☐	210-230	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	Univerzalna tava	2	☐	180-200	55-65
Burek (pita)	Univerzalna tava	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Plitica	2	☐	220-240	15-25
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	180-200	35-45

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Keksi	Plitica	3	☉	140-160	15-25
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	130-150	25-35
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	130-150	30-40
Štrcano pecivo (zagrijavanje)	Plitica	3	☐	140-150	30-40
	Plitica	3	☉	140-150	30-40
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	140-150	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makroni	Plitica	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	100-120	35-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	100-120	40-50
Puslice od snijega	Plitica	3	☉	80-100	130-150
Pecivo od zakuhanog tijesta	Plitica	2	☐	200-220	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Plitica	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	180-200	25-35
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Plitica	3	☐	180-200	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1	☉	170-190	25-35

Kruh i pecivo

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



Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

Kod pečenja na 2 razine univerzalnu tavu uvijek umetnite iznad posude za pečenje.

Kruh i pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	270	8
				200	35-45
Kruh s kiselim tijestom s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2	☐	270	8
				200	40-50
Žemljice (ne zagrijavajte)	Plitica	3	☐	210-230	20-30
Žemljice iz dizanog tijesta, slatke	Plitica	3	☐	170-190	15-20
				Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.	Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.
Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen.	Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se slegnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksiranja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub kalupa za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.
Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.

Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Sljedeći put koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Pratite recepte i poštujujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/donjim grijačem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji).
Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i okolo porumene.
Pekli ste na više razina. Na višoj plitici se pecivo tamnije nego na nižima.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak  . Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fiziikalna pojava.

Meso, perad, riba

Posude

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

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

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

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

Informacije u tabelama:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

Pečenje

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

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

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

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

Pečenje na žaru

Kod pečenja na roštilju pećnicu zagrijavajte cca. 3 minute, prije nego što ćete jelo za pečenje na roštilju staviti u pećnicu.

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 koje pečete na roštilju okrenite nakon ⅔ 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.

Dodatno umetnite univerzalnu tavu na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu kod pečenja na roštilju ne umećite na visinu 4 ili 5. Zbog velike vrućine će se iskriviti te može pri vađenju oštetiti pećnicu.

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








Meso

























Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Govedina Pirjano goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi filet, medium	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, medium	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Steakovi, medium 3 cm debeli		Rešetka	5		3	15

Meso	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
Pečenje bez kože (np r. hrbat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenje s kožicom (np r. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Janjeće meso						
Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120
Mljeveno meso						
Mljeveno meso	iz 500 g mesa	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.			Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.			
Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.			Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na taj će način izići mast.			
			Kokoš će biti posebno hrskavo smeđa ako je pri kraju pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.			
Perad	Težina	Pribor i posude	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
Kokoš, cijela	1,6 kg	Rešetka	2		190-210	80-90
Pile, cijelo	po 500 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Dijelovi pileta	po 300 g	Rešetka	3		200-220	30-40
Patka, cijela	2,0 kg	Rešetka	2		170-190	90-100
Guska, cijela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		160-170	110-130
Purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Pureći nadbatak	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Riba						
Komadiće ribe okrenite nakon $\frac{2}{3}$ vremena.			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	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Riba, cijela	na ca. 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 kotlet, 3 cm debeo		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 zagario.	Slijedeći puta odaberite manju posudu za pečenje ili dodavajte više tekućine.
Pečenje dobro izgleda ali je umak suviše svijetao i vodenast.	Slijedeći puta odaberite veću posudu za pečenje ili dodavajte manje tekućine.
Kod zalijevanja pečenja nastaje vodena para.	To je fizikalna pojava koja je normalna. Veliki dio vodene pare izlazi otvor za izlaz para. Para se može nataložiti na hladnijoj fronti s sklopkama ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat.

Nabujci, zapečena jela, tostovi

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

Posuđe uvijek stavljajte na rešetku.

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

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
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	1 model za nabujke	2		160-180	60-80
	2 modela za nabujke	1+3		150-170	65-85
Tost					
Zapeći toast, 4 komada	Rešetka	4		160-170	10-15
Zapeći toast, 12 komada	Rešetka	4		160-170	15-20

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	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Pizza, dubokosmrznuta					
Pizza s tankom podlogom	Univerzalna tava	2		190-210	15-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pizza s debelom podlogom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzalna tava	3		180-200	10-20
Pizza, ohlađena, zagrijavanje	Univerzalna tava	1		180-200	10-15
Proizvodi od krumpira, dubokosmrznuti					
Prženi krumpirići (pommes frites)	Univerzalna tava	3		190-210	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Pečeni ribani krumpir, jastučići od krumpira	Univerzalna tava	3		190-210	15-25

Jelo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Pecivo, dubokosmrznuto					
Žemljice, baguette	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Perece (tijesto)	Univerzalna tava	3		200-220	10-20
Pecivo, polupečeno					
Žemljice za zapeći ili baguette za zapeći	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Popečci, dubokosmrznuti					
Ribljí štapići	Univerzalna tava	2		200-220	10-15
Pileći štapići,- nugetsi	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Savijača, dubokosmrznuta					
Savijača	Univerzalna tava	3		190-210	30-40

Posebna jela

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

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

Priprema jogurta

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

3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.

4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.

5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

1. Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
2. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
3. Isključite pećnicu i stavite tijesto u pećnicu da se diže.

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

Otapanje

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	Pribor	Visina	Način grijanja	Informacija o temperaturi u °C
npr. torte od vrhnja, torte s kremom od maslaca, torte s čokoladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasica i meso, kruh, pecivo, kolači i drugo pecivo	Rešetka	2		Birač temperature ostaje isključen

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom  možete izvrsno sušiti voće.

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

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Univerzalnu tavu i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergamentnim papirom.

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.

Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

Voće i bilje	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura	Trajanje
600 g koluta od jabuka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 5 sati
800 g kriški krušaka	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8 sati
1,5 kg šljiva ili plavica	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 8-10 sati
200 g kuhinjskog bilja, očišćenog	Univerzalna tava + rešetka	3+1		80 °C	cca. 1 ½ sati

Ukuhavanje

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

Oprez!

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

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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


Priprema

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

4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavlajte više od šest čaša u pećnicu.

Podešavanje

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

Ukuhavanje

Voće

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

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

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

Povrće

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

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

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Akrilamid u namirnicama

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

(pommes frites), toasta, 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.

Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad posude za pečenje.

Pečenje na 3 razine:

Univerzalnu tavu umetnite u sredinu.

Štrcano pecivo:

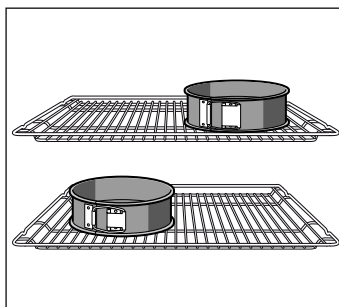
Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 1:

Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 2:

Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog iznad drugoga, vidi sliku.



Kolači u modelima iz bijelog lima:

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

Napomena: Za pečenje prvo koristite nižu od navedenih temperatura.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo, zagrijavanje*	Plitica	3	☐	140-150	30-40
	Plitica	3	☒	140-150	30-40
	Posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	140-150	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3+5	☒	130-140	40-55
Small Cakes (mali kolači), zagrijavanje	Plitica	3	☐	150-170	20-35
	Plitica	3	☒	150-170	20-35
	Posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3	☒	140-160	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vodeni biskvit, zagrijavanje*	Model za tortu na rešetci	2	☐	160-170	30-40
	Model za tortu na rešetci	2	☒	160-170	25-40



* Za zagrijavanje ne koristite brzo zagrijavanje.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pokriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 modela za tortu Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1+3		170-190	70-100

* Za zagrijavanje ne koristite brzo zagrijavanje.

Pečenje na žaru

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

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

*Preokrenite nakon 2/3 vremena.

Съдържание

Важни указания за безопасност	30
Причини за повреди	32
Преглед	32
Повреди на готварската фурна	32
Шети в долния шкаф	32
Поставяне и свързване	33
За инсталатора	33
Поставяне на печката водоравно	33
Вашата нова печка	33
Обща информация	33
Зона за готвене	34
Фурната	34
Камерата.....	35
Вашите допълнителни принадлежности	35
Вкарване на допълнителни принадлежности	35
Допълнителни принадлежности.....	36
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти	37
Преди да използвате за първи път	37
Настройване на часа.....	37
Подгряване на фурната	37
Почистване на принадлежностите.....	37
Настройка на готварския плот	38
Така се настройва.....	38
Голям двоен котлон	38
Таблица за готвене	38
Регулиране на фурната	39
Видове нагряване и температура	39
Фурната трябва автоматично да се изключи	39
Фурната трябва автоматично да се включи и изключи.....	40
Бързо загряване	40
Настройване на часа	40
Настройване на таймера	41
Защита от деца	41
Фурна.....	41
Поддържане и почистване	41
Препарат за миене	41
Откачване и закачване на поставките	42
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	43
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	43
Какво да правя при повреда?	44
Таблица с повредите	44
Смяна на лампата на тавана на фурната	44
Съклен капак	44
Център за обслужване на клиенти	45
E - номер и FD - номер.....	45
Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	45
Пестене на енергия във фурната.....	45
Спестяване на енергия от готварския плот.....	45
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти ..	45
Изпробвано е в нашето готварско студио	46
Сладкиши и сладки	46
Съвети за печене.....	48
Риба, птици, месо	48
Съвети за печене на фурна и печене на грил	50
Суфлета, огретени, препечени филии	51
Готови продукти.....	51
Специални ястия.....	52
Размразяване	52

Изсушаване	52
Консервиране.....	52
Акриламид в хранителните продукти	53
Тестови ястия	54
Печене.....	54
Печене.....	54

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

Важни указания за безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или

изключете предпазителя в кутията с предпазители.

- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.
- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става много горещ, запалимите материали могат лесно да се подпалят. Не съхранявайте или използвайте запалими предмети (напр. спрейове, почистващи препарати) под или в близост до фурната. Не съхранявайте запалими предмети в или върху фурната.
- Повърхностите на долния шкаф на фурната могат силно да се нагорещят. Съхранявайте в тях само принадлежности за фурната. В долния шкаф на печката не бива да бъдат поставяни никакви възпламеняващи се или запалими предмети.

Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

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

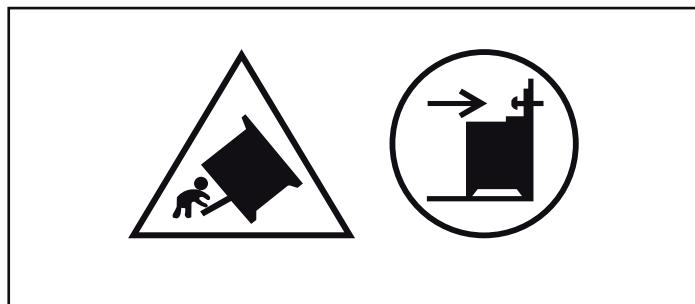
Опасност от попарване!

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

Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.
- Ако уредът е поставен свободно върху поставка, той може да се изплъзне от нея. Уредът трябва да се закрепва здраво към поставката.

Опасност от преобръщане!



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

Опасност от токов удар!

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

Причини за повреди

Готварски плот

Внимание!

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

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

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

Повреди на готварската фурна

Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлът се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.

- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставяйте камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа тежлото на уреда и може да се счупи.

Щети в долния шкаф

Внимание!

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

Поставяне и свързване

Електрическо свързване

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

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

Внимание!

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

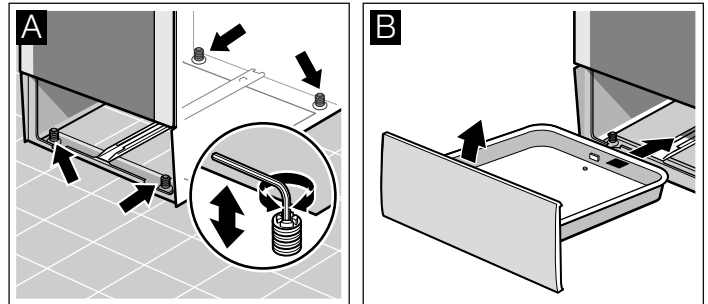
За инсталатора

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

Поставяне на печката водоравно

Поставете печката директно на пода.

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



Закрепване за стена

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

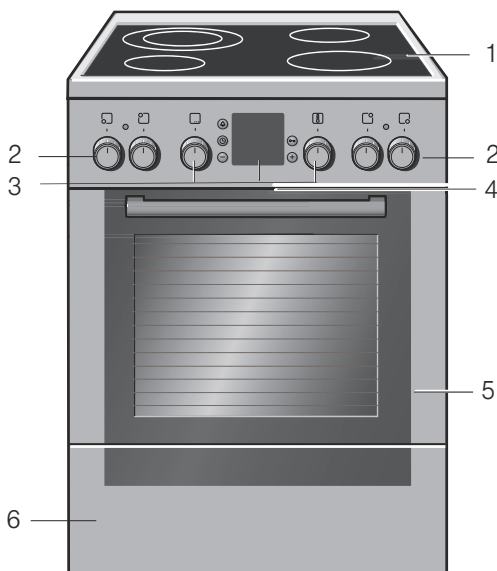
Вашата нова печка

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

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

Обща информация

Изпълнението зависи от вида на съответния уред.



Разяснения

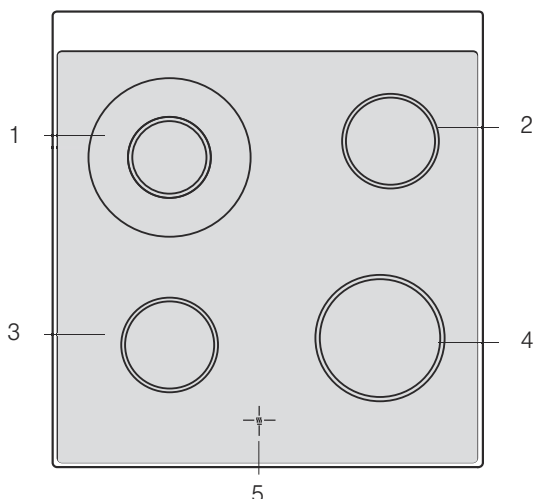
1	Готварски плот
2	Ключ за готварската зона
3	Функционален превключвател, Копчета за управление и дисплей, Превключвател на температурата
4	Охлаждане на уредите
5	Врата на фурната
6	Долно чекмедже

Ръкохватки на ключовете

Ръкохватките на ключовете могат да се прибират в изключено положение. За фиксиране и освобождаване натиснете ръкохватката на ключа.

Зона за готвене

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



Разяснения

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

Превключватели на котлони

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

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

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Индикатор за остатъчна топлина

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

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

Фурната

Фурната се настройва с функционалния превключвател и превключвателя на температурата.

Функционален превключвател

С функционалния превключвател настройвате вида на нагряването за фурната.

Можете да въртите функционалния превключвател надясно или наляво.

Позиция	Употреба
○	Нулева позиция Фурната е изключена.
☐	Загряване отгоре/отдолу За сладкиши, суфлета и нетлъсти парчета печено, на пр. телешко или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
☉	3D-горещ въздух* За сладкиши и сладки на едно до три нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагряващо тяло на задната стена равномерно в камерата.
☉	Степен за изпичане на пица За бързо приготвяне на дълбоко замразени продукти без предварително загряване, на пр. пица, пържени картофи или щрудел. Нагрейте долното нагряващо тяло и кръглото нагряващо тяло в задната стена.
☐	Загряване отдолу За завиране и допичане или запичане. Топлината идва отдолу.
☉	Печене на грил с циркулиращ въздух За печене на месо, птици и цели риби. Нагряващото тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват редувайки се. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
☐	Грил, малка повърхност За печене на грил на малки количества пържоли, наденички, препечени филии и парчета риба. Средната част на нагряващото тяло на грила се нагрява.
☐	Грил, голяма повърхност За печене на грил на пържоли, наденички, препечени филии и парчета риба. Цялата повърхност под нагряващото тяло на грила се нагрява.
☉	Размразяване За размразяване на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
☉	Бързо загряване Бързо предварително загряване на фурната без допълнителни принадлежности.

* Вид на нагряването, с който се определя класа на енергийна ефективност съгласно EN50304.

Когато настройвате, лампичката в камерата свети.

Превключвател на температурата

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

Позиции		Функция
!	Изключено	Фурната не нагрива.
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 нагрива, свети символът за температура ↓ на индикацията. Ако нагриването прекъсне, символът угасва. При някои положения на превключвателя лампичката не свети.

Бутони и дисплей

С бутоните настройте различни допълнителни функции. На дисплея можете да отчитате настроените стойности.

Бутон		Употреба
🔔	Бутон таймер	Така настройвате таймера.
🕒	Бутон за часовник	Така настройвате часовника, времетраенето на фурната → и времето на край → .
-	Бутон минус	Така променят настроените стойности надолу.
🔑	Бутон ключ	Така ще включите и изключите защитата от деца.
+	Бутон плюс	Така променят настроените стойности нагоре.

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.

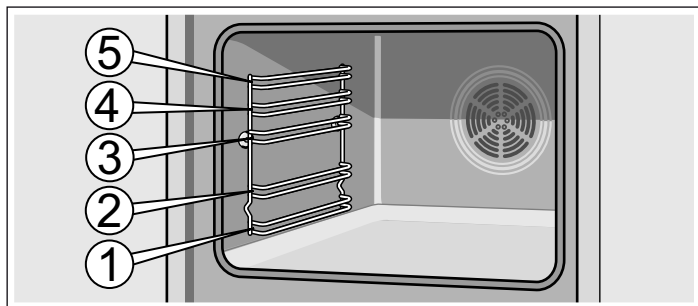
Вашите допълнителни принадлежности

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.

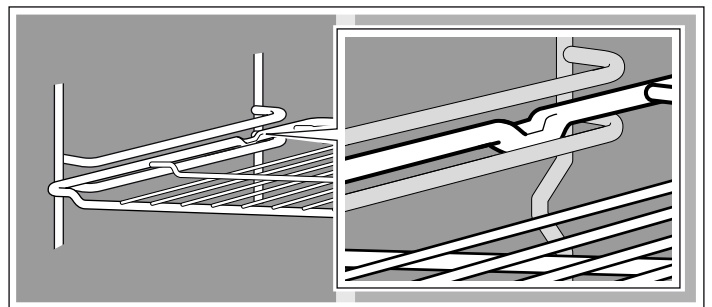
Вкарване на допълнителни принадлежности

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.



Указание: Когато допълнителните принадлежности се нагряват, 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 с отворената страна към вратата на фурната и с извивката надолу .



Емайлирана тава

За сладкиши и курабии.

Пъхнете тавата за печене със скосяването към вратата на фурната.



Универсална тава

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

Пъхнете универсалната тава със скосяването към вратата на фурната.

Допълнителни 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
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.
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.
Изваждаща шина		
Пълен водач на 3 нива	HEZ338352	С изваждащите шини на нива 1, 2 и 3 можете да извадите допълнителните принадлежности, без те да се преобърнат. Пълен водач на 3 нива, не е пригоден за уреди с въртящ шиш.

Специални принадлежности	HEZ номер	Функция
Пълен водач на 3 нива със стоп функция	HEZ338357	С изваждащите шини на нива 1, 2 и 3 можете да извадите напълно допълнителните принадлежности, без те да се преобърнат. Изваждащите шини се закрепват, така че да могат удобно да се пхат тавите за печене. Телескопичният водач на 3 нива със стоп функция не е подходящ за уреди с въртящ шиш.
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 ще научите какво трябва да направите преди да пригответе ястия за пръв път с вашата фурна. Преди това прочетете глава *Инструкции за безопасност*.


Настройване на часа

След свързването на дисплея светват символа  и три нули. Настройте часа.

- Натиснете бутон .
На дисплея се показва часа 12:00 и символът  мига.
- С бутон + или бутон - настройте часа.
След няколко секунди настроеният час се приема.

Подгръване на фурната

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

- С функционалния превключвател настройте загряване отгоре/отдолу .
- С превключвателя на температурата настройте 240 °C.
След един час изключете фурната. Завъртете функционалния превключвател и превключвателя на температурата на нулева позиция.

Почистване на принадлежностите

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

Настройка на готварския плот

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

Така се настройва

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

Положение 0 = изкл

Положение 1 = най-ниска мощност

Положение 9 = най-висока мощност.

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Голям двоен котлон

При този котлон можете да промените големината.

Присъединяване на голямата повърхност

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

☉ = голям двоен котлон

След това завъртете обратно на желаната степен за готвене.

Връщане на малката повърхност

Завъртете превключвателя на котлони на 0 и настройте наново.

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

Внимание!

Никога не завъртайте през символа ☉ на 0.

Таблица за готвене

В следната таблица ще намерите някои примери.

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

При затопляне на гъсти ястия разбърквайте редовно.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

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

* Готвене след заваране без капак

** Без капак

Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройване на Вашата фурна. Тук ще Ви обясним, как да настроите желан 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

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

1. С функционалния превключвател се избира желан вид нагряване.



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



Фурната се нагрява.

Изключване на фурната


Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.



Промяна на настройките

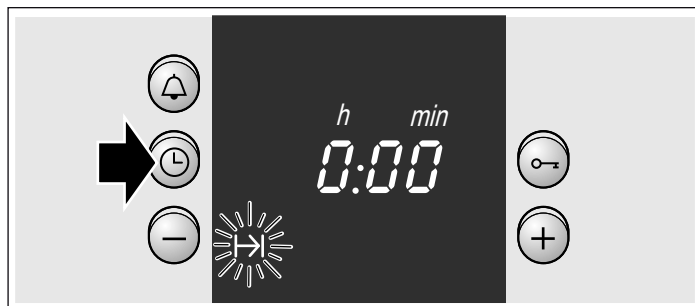
Можете да промените вида на нагряването и температурата или степента на грила по всяко време със съответния превключвател.

Фурната трябва автоматично да се изключи

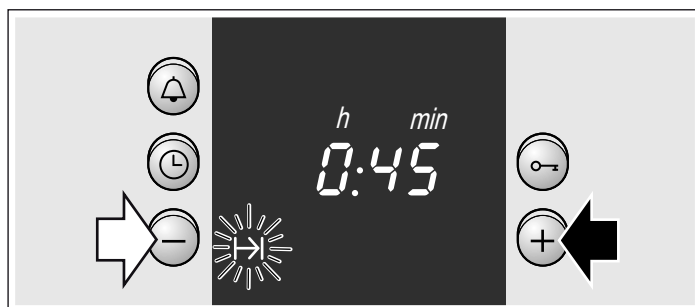
Сега задайте времетраенето (времето за печене) на Вашето ястие.

На примера в изображението: Настройка за загреване отгоре/отдолу , 190 °C, времетраене 45 минути.


1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагряване.
2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.
3. Натиснете бутона за часовник . Символът времетраене  мига.




4. С бутон + или бутон - настройте времетраенето. Бутон + примерна стойност = 30 минути Бутон - примерна стойност = 10 минути




Времето за печене е изтекло

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


Промяна на настройката

Натиснете бутона за часовник . С бутон + или бутон - променете времетраенето.

Прекъсване на настройката


Натиснете бутона за часовник . Натиснете бутон - докато на дисплея не се покаже нула. Изключете функционалния превключвател.




Настройване на времетраенето, когато часовникът е угаснал

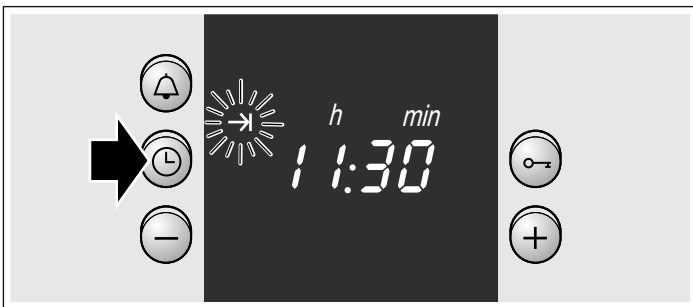
Натиснете бутон часовник  два пъти и настройте както е описано в точка 4.

Фурната трябва автоматично да се включи и изключи

Моля, имайте предвид, че лесно развалящите се храни не трябва да остават твърде дълго в камерата.

На примера в изображението: Настройка за загряване отгоре/отдолу , 190 °C. Часът е 10:45 . Ястието става за 45 минути и трябва да е готово в 12:45 ч.


1. С функционалния превключвател настройте вида на нагряване.
2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.
3. Натиснете бутона за часовник .
4. С бутон + или бутон - настройте времетраенето.
5. Натиснете бутона за часовник  докато символът за край  не започне да мига. На дисплея ще видите кога ястието е готово.



6. С бутон + отложете времето на край за по-късно. След няколко секунди настройката се приема. На дисплея се показва времето на край докато не стартира фурната.



Времето за печене е изтекло

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


Указание: Докато мига символ, можете да промените. Когато символът светне, настройката е приета.

Бързо загряване

С бързото загряване Вашата фурна достига настроената температура особено бързо.


Използвайте бързото загряване при настроени температури над 100 °C.

За да получите равномерно изпичане, поставете Вашето ястие в камерата едва след като бързото загряване е приключило.


1. Поставете функционалния превключвател на .
2. С превключвателя на температурата настройте желаната температура.

На дисплея светва символа . Фурната започва да загрява.




Бързото загряване е прекратено

Символът  светва на дисплея. Вкарайте Вашето ястие във фурната и настройте желаната температура.


Настройване на часа

След първото свързване или след спиране на тока на дисплея започват да мигат символа  и три нули. Настройте часа. Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

Така се настройва

1. Натиснете бутона за часовник . На дисплея се показва 12.00 часа и символът  мига.
2. С бутон + или бутон - настройте часа. След няколко секунди часът се приема. Символът  угасва.



Промяна напр. от лятно на зимно часово време


Натиснете бутона за часовник  два пъти и променете с бутон + или бутон -.

Настройване на таймера


Можете да използвате таймера като кухненски таймер. Той работи независимо от фурната. Таймерът има особен сигнал. Така ще чуете дали таймерът или времетраенето на фурната са изтекли. Можете да настройвате таймера, ако защитата от деца е активна.

Така се настройва


1. Натиснете бутона на таймера .
Символът  мига.
2. С бутон + или бутон - настройте времетраенето.
Бутон + примерна стойност = 10 минути
Бутон - примерна стойност = 5 минути

След няколко секунди стартира таймерът. Символът  светва на дисплея. Времето започва да тече видимо.


След изтичане на времето

Прозвучава звуков сигнал. Натиснете бутона на таймера . Дисплеят на таймера угасва.

Смяна на времето на таймера

Натиснете бутона на таймера . С бутон + или бутон - променете времето.

Изтриване на настройка

Натиснете бутона на таймера . Натиснете бутон - докато на дисплея не се покаже нула.

Таймерът и времетраенето работят равномерно

Символите светят. Времето на таймера видимо изтича на дисплея.

Питане за оставащо времетраене $I \rightarrow I$, време на край $\rightarrow I$ или час \odot :

Натискайте бутона за часовник  докато съответният символ не се появи.

Търсената стойност се показва за няколко секунди на дисплея.



Защита от деца



Фурна

За да не могат децата по погрешка да включат фурната, тя има защита от деца.

Включване и изключване на защитата от деца

Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

Включване: Натиснете бутон ключ , докато на дисплея не се покаже символът . Това трае около 4 секунди.

Изключване: Натиснете бутон ключ , докато не изгасне символът .

Указание

- Можете по всяко време да настройвате таймера и часа.
- След спиране на тока настроената защита от деца се изтрива.

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 емайльт си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлени. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Препарат за миене

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

При почистване на готварската зона не използвайте

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

При почистване на фурната не използвайте

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

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

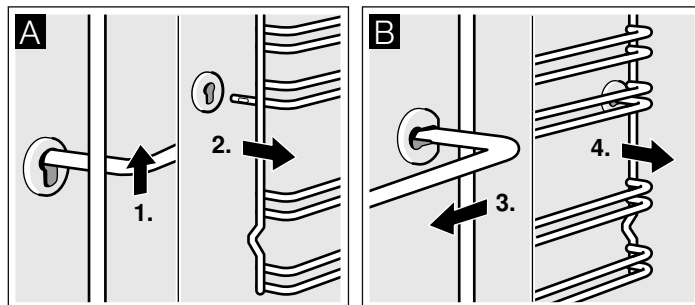
Зона	Почистващ препарат
Почистване на печката отвън	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почистете с гъба и след това изсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргало за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ разтвор на почистващ препарат: Почистете с гъба и след това изсушете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

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

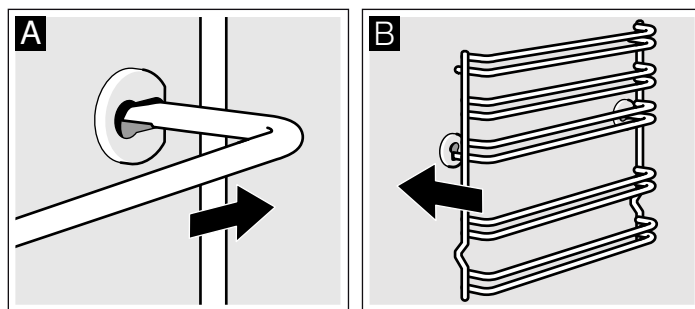
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. Б).



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

Закачване на поставките

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

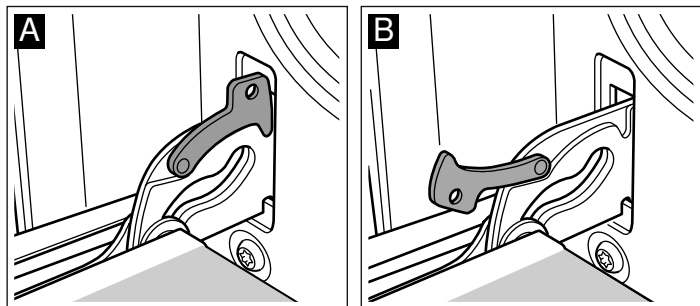


Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Внимавайте както е на фиг. В височина 1 и 2 да са отдолу, а височина 3, 4 и 5 да са отгоре.

Откачване и закачване на вратата на фурната

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

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

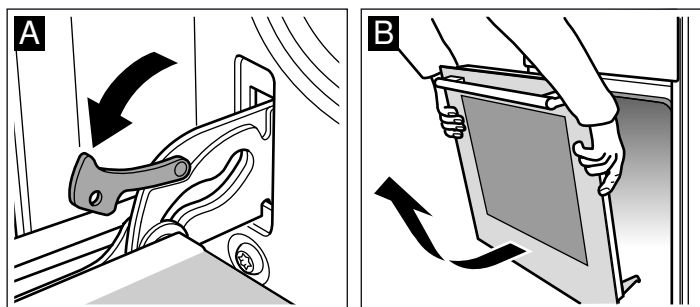


⚠ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

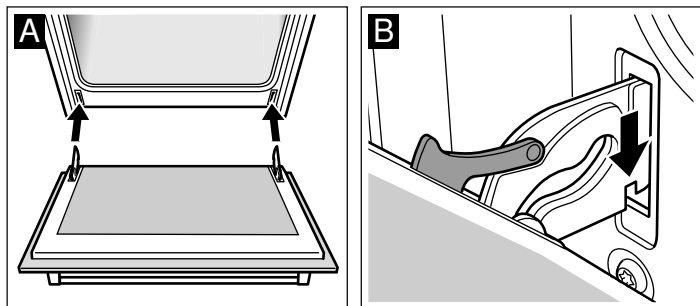
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



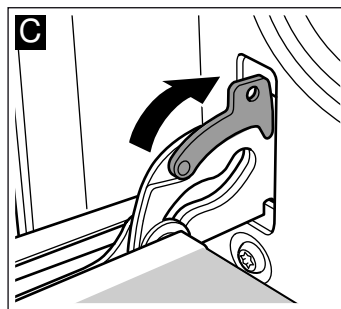
Закачване на вратата

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!

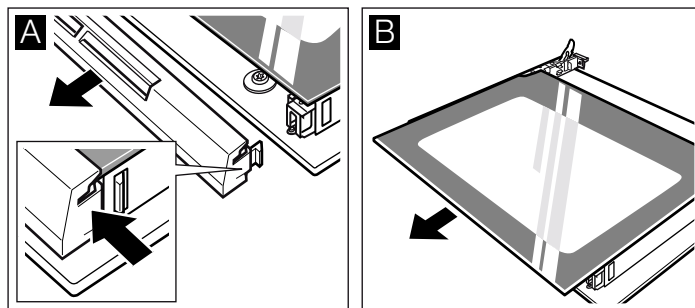
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

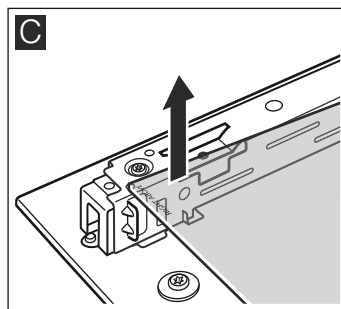
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

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.

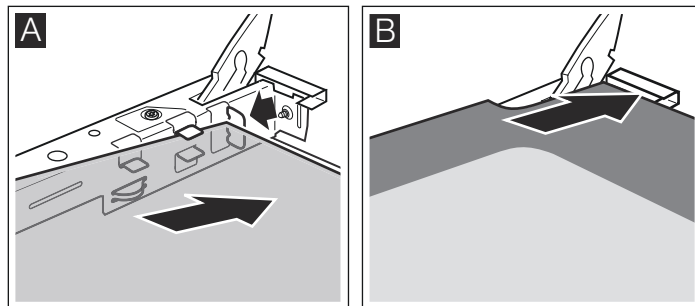
⚠ Опасност от нараняване!

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



3. Поставете капака и притиснете.

4. Закачете вратата на фурната.

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да правя при повреда?

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

Таблица с повредите

Ако 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 предпазител, 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 загрява.	Има прах върху контактите.	Завъртете няколко пъти ръкохватките на ключовете в двете посоки.

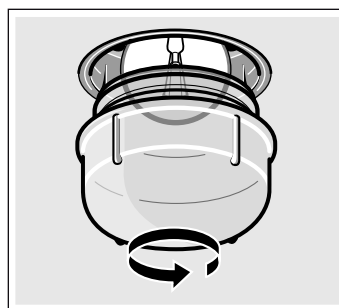
Смяна на лампата на тавана на фурната

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 готварския плот

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

Изпробвано е в нашето готварско студио

Тук ще намерите избор от ястия и оптималните настройки за приготвянето им. Ще Ви обясним кой начин на 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.
Подгривайте 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

Печене на едно ниво

Със загряване отгоре/отдолу  печенето на сладкиши става най-добре.

Ако печете с 3D-горещ въздух , използвайте следните височини на вкарване за допълнителните принадлежности:

- Сладкиши във форми: Височина 2
- Сладкиш на тава: Височина 3

Печене на няколко нива

Използвайте 3D горещ въздух .

Височини на вкарване при печене на 2 нива:

- Универсален тиган: Височина 3
- Тава за печене: Височина 1

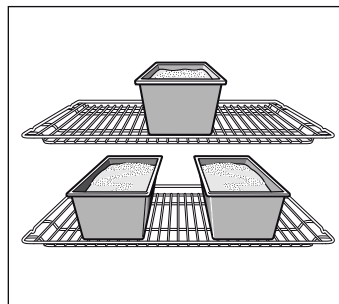
Височини на вкарване при печене на 3 нива:

- Тава за печене: Височина 5
- Универсален тиган: Височина 3
- Тава за печене: Височина 1

Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

В таблиците ще намерите множество предложения за Вашите ястия.

Когато печете едновременно с 3 правоъгълни форми, поставяйте ги върху скарите както е показано на фигурата.



Форми за печене

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

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

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

Таблицы

В таблиците ще намерите оптималния вид на 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 настройвате 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 форми	Форма	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Времетраене в минути
Кекс, обикновен	Кръгла/правоъгълна форма	2		160-180	40-50
	3 правоъгълни форми	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Кръгла/правоъгълна форма	2		150-170	60-70
Блат за торта, бъркано тесто	Форма за плодов блат	2		150-170	20-30
Плодов сладкиш фин, бъркано тесто	Откопчаваща се тава/чашковидна форма	2		160-180	50-60
Бисквитена торта	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Блат от пандишпаново тесто с коричка	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	25-35
Плодова торта или торта с извара, блат от пандишпаново тесто*	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	70-90
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1		220-240	35-45

* Оставете сладкиша да се охлади за припл. 20 минути в изключена, затворена фурна.

Сладкиши във форми	Форма	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Времетраене в минути
Пикантни сладкиши (на пр. солена торта/сладкиш с лук)*	тавичка за печене с раз-глобяема обвивка	1	☐	180-200	50-60
Пица, по-тънък блат с малко плънка (предварително загриване)	Тава за пица	1	☐	250-270	10-15

* Оставете сладкиша да се охлади за припл. 20 минути в изключена, затворена фурна.

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
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	150-170	35-45
Бъркано тесто и тесто с мая със сочно покритие, плод	Универсална тава	3	☐	160-180	40-50
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	150-170	50-60
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	2	☐	210-230	40-50
Бисквитено руло (предварително загриване)	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	Универсална тава	2	☐	180-200	55-65
Бюрек	Универсална тава	2	☐	180-200	40-50
Пица	Тава за печене	2	☐	220-240	15-25
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	180-200	35-45

Малки сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Времетраене в минути
Сладки	Тава за печене	3	☉	140-160	15-25
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	130-150	25-35
	2 тави за печене + универсален тиган	5+3+1	☉	130-150	30-40
Шприцовани сладки (предварително загриване)	Тава за печене	3	☐	140-150	30-40
	Тава за печене	3	☉	140-150	30-40
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	140-150	30-45
	2 тави за печене + универсален тиган	5+3+1	☉	130-140	35-50
Макарони	Тава за печене	2	☐	110-130	30-40
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	100-120	35-45
	2 тави за печене + универсален тиган	5+3+1	☉	100-120	40-50
Целувки	Тава за печене	3	☉	80-100	130-150
Сладки от парено тесто	Тава за печене	2	☐	200-220	30-40
Сладки от многолистово тесто	Тава за печене	3	☉	180-200	20-30
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	180-200	25-35
	2 тави за печене + универсален тиган	5+3+1	☉	160-180	35-45
Сладки от тесто с мая	Тава за печене	3	☐	180-200	20-30
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☉	170-190	25-35

Хляб и хлебчета

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

Никога не наливайте вода в гореща фурна.

При печене на 2 нива винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.

Хляб и хлебчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Хляб с мая с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				200	35-45
Квасен хляб с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				200	40-50
Хлебчета (без предварително загряване)	Тава за печене	3	☐	210-230	20-30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Тава за печене	3	☐	170-190	15-20
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	☒	160-180	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-ниско. Спазвайте указанията в рецептата времена за бъркане.
Сладкишът се получи в средата висок, а по края по-нисък.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След печенето внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът става твърде тъмен отгоре.	Вкарайте го по-дълбоко, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух.	Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. После залейте с плодови сок или с алкохола отгоре. Следващия път изберете температура с 10 градуса по-висока и съкратете времето на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. сладкиш със сирене) изглеждат добре, но са клисави отвътре (недоизпечени, пресечени от водни ивици).	Следващия път използвайте по-малко течност и печете малко по-дълго при по-ниска температура. При сладкиши със сочно покритие първо предварително изпечете долната част. Поръсете с бадеми или трохички и след това поставете отгоре покритието. Спазвайте рецептите и времената на печене.
Печивото е неравномерно потъмняло.	Изберете малко по-ниска температура, така печивото ще стане по-равномерно. Печете чувствителното печиво със загряване отгоре/отдолу ☐ на едно ниво. И излизащата от страни хартия за печене може да повлияе на циркулацията на въздуха. Винаги режете хартията за печене точно по тавата.
Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващия път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Плодовият сок прелива.	Следващия път, ако е налична, използвайте по-дълбока универсална тава.
Малките сладки от тесто с мая при печенето залепват една за друга.	Разстоянието около всяка сладка трябва да е прилб. 2 см. Така се осигурява достатъчно място за сладките да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.
Пекли сте на няколко нива. В горната тава печивото е по-тъмно отколкото в долната.	За печене на няколко нива използвайте винаги 3D горещ въздух ☒. Едновременно пхнатите тави не са готови по едно и също време.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Тя излиза над вратата. Водната пара може да влезе в контакт с панела за управление или със съседните мебелни повърхности и да се оттече във вид на конденз. Това е физично явление.

Риба, птици, месо

Кухненски съдове

Можете да използвате всички топлоустойчиви съдове. За голямо по размери печено е подходяща универсална тава.

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

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

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

Данни в таблиците:

Съдове без капак = открити

Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

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

Печене

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

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

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

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

Печене на грил

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

Печете на грил винаги при затворена фурна.

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

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

Посолете стековете 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 вкарайте универсалния тиган на височина 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Не пъхайте тавата за печене или универсалния тиган при печене на грил на височина 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	Температура в °C, степен на грил	Времетраене в минути
Говеждо месо						
Говеждо задушено	1,0 кг	затворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, средно	1,0 кг	отворен	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, средно	1,0 кг	отворен	1		210-230	50
Пържоли, средни, 3 см дебели		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						
Печено без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Печено с кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Свинско задушено с кост	1,0 кг	затворено	2		210-230	70
агнешко месо						
агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		150-170	120
Кайма						
Руло от кайма	от 500 г месо	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.

Птици	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Пилета, цели	1,2 кг	Скара	2	☒	200-220	60-70
Угоена кокошка, цяла	1,6 кг	Скара	2	☒	190-210	80-90
Пиле, половинка	всяка 500 г	Скара	2	☒	200-220	40-50
Пилешки разфасовки	всяка 300 г	Скара	3	☒	200-220	30-40
Патица, цяла	2,0 кг	Скара	2	☒	170-190	90-100
Гъска, цяла	3,5-4,0 кг	Скара	2	☒	160-170	110-130
Малка пуйка, цяла	3,0 кг	Скара	2	☒	170-190	80-100
Пуешки горен бут	1,0 кг	Скара	2	☒	180-200	90-100

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 универсалния тиган за печене на ниво 1. Течността се улавя и фурната остава по-чиста.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грил	Времетраене в минути
Риба, цяла	по пригл. 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
Рибен котлет, 3 см дебел		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, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Фурната ще остане чиста.

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

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

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Суфлета					
Суфле, сладко	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
Пудинг с макарони (паста)	Форма за пудинг	2		210-230	30-40
Огретен					
Картофен огретен, сурови съставки, макс. 4 см висок	1 форма за суфле	2		160-180	60-80
	2 форми за суфлета	1+3		150-170	65-85
Препечена филия					
Силно препечени филийки, 4 броя	Скара	4		160-170	10-15
Силно препечени филийки, 12 броя	Скара	4		160-170	15-20

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	Температура в °C, степен на грил	Времетраене в минути
Пица, дълбокозамразена					
Пица с тънък блат	Универсална тава	2		190-210	15-20
	Универсален тиган + скара	3+1		180-200	20-30
Пица с дебел блат	Универсална тава	2		170-190	20-30
	Универсален тиган + скара	3+1		170-190	25-35
Пица багета	Универсална тава	3		170-190	20-30
Минипица	Универсална тава	3		180-200	10-20
Пица, охладена, предварително загревяне	Универсална тава	1		180-200	10-15
Картофени продукти, дълбокозамразени					
Пържени картофи	Универсална тава	3		190-210	20-30
	Универсален тиган + тава за печене	3+1		180-200	30-40
Крокети	Универсална тава	3		190-210	20-25
Скари, пълнени картофени джобове	Универсална тава	3		190-210	15-25
Печива, дълбокозамразени					
Хлебчета, франзела	Универсална тава	3		190-210	10-20
Гевреци (древни тестени изделия)	Универсална тава	3		200-220	10-20
Печива, предварително изпечени					
Доизпечени хлебчета или доизпечена франзела	Универсална тава	3		190-210	10-20
	Универсален тиган + скара	3+1		160-180	20-25
Зеленчукови котлети, дълбокозамразени					
Рибни пръчици	Универсална тава	2		200-220	10-15
Пилешки пръчици, пилешки нъгети	Универсална тава	3		190-210	10-20
Щрудел, дълбокозамразен					
Щрудел	Универсална тава	3		190-210	30-40



Специални ястия

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

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

Приготвяне на кисело мляко

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

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

Размразяване

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

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.


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

Поставете птиците с гърдите към чинията.


Замразени продукти

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

Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C
-----------------------------	----------	--------------------	--------------------------

Скара	2		Превключвателят на температурата трябва да е изключен.
-------	---	---	--

Изсушаване

С 3D горещ въздух  можете да изсушавате превъзходно.





Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измивайте добре.

Оставете ги добре да се отцедят и ги изсушете.

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

Обръщайте многократно сочните плодове или зеленчуци.

Веднага след изсъхването сваляйте хартията.

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

Консервиране

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

Внимание!

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.


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

Подготовка

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

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

Настройка

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

Консервиране

Плодове

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

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

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

Зеленчуци

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

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

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

Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

Внимание!

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

Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се получава преди всичко в пригответените 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 еластично-жълто, а не до тъмно-кафяво.■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.
Печене	Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете равномерно и еднослойно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

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

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

Печене

Печене на 2 нива:

Винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.

Печене на 3 нива:

Вкарвайте универсалния тиган в средата.

Шприцовани сладки:

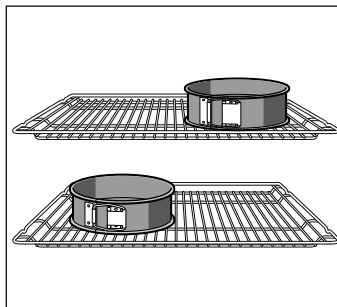
Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

Ябълкови сладки на 1 ниво:

Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга.

Ябълкови сладки на 2 нива:

Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга, вж. фиг.



Сладкиш в откопчаващи се тави от бял метал:

Печете със загряване отгоре/отдолу ☐ на 1 ниво. Използвайте универсалния тиган вместо скарата и поставете откопчаващата се тава върху него.

Указание: За печене използвайте първо най-ниската от посочените температури.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Времетраене в минути
Шприцовани сладки, предварително загряване*	Тава за печене	3	☐	140-150	30-40
	Тава за печене	3	☉	140-150	30-40
	Тава за печене + универсален тиган	1+3	☉	140-150	30-45
	2 тави за печене + универсален тиган	1+3+5	☉	130-140	40-55
Малки кексчета, предварително загряване*	Тава за печене	3	☐	150-170	20-35
	Тава за печене	3	☉	150-170	20-35
	Тава за печене + универсален тиган	1+3	☉	140-160	30-45
	2 тави за печене + универсален тиган	1+3+5	☉	130-150	35-55
Водни бишкоти, предварително загряване*	Откопчаваща се тава върху скара	2	☐	160-170	30-40
	Откопчаваща се тава върху скара	2	☉	160-170	25-40
Ябълкови сладки	Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см	1	☐	170-190	80-100
	2 скари + 2 откопчаващи се тави с диам. 20 см	1+3	☉	170-190	70-100

* За предварително загряване не използвайте бързото загряване.

Печене

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

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

* Обръщайте след 2/3 време

Sadržaj

Važne napomene za bezbednost	56	Specijalna jela	77
Uzroci oštećenja	58	Topljenje	77
Pregled	58	Sušenje	78
Oštećenja rerne	58	Ukuvavanje	78
Oštećenja u donjoj fioci	58	Akrimalid u namirnicama	79
Postavljanje i priključivanje	59	Probna jela	79
Za instalatera	59	Pečenje	79
Vodoravno postavljanje šporeta	59	Roštilj	80
Vaš novi šporet	59		
Opšte	59		
Površina za kuvanje	60		
Rerna	60		
Rerna	61		
Vaš pribor	61		
Uguravanje pribora	61		
Specijalan pribor	62		
Artikli servisne službe	63		
Pre prvog korišćenja	63		
Podешavanje tačnog vremena	63		
Zagrevanje rerne	63		
Čišćenje pribora	63		
Podешavanje ringle	63		
Ovako podesite	63		
Velika ringla sa dva prstena	63		
Tabela za kuvanje	64		
Podешavanje rerne	65		
Vrste zagrevanja i temperatura	65		
Rerna treba automatski da se isključi	65		
Rerna treba automatski da se uključi i isključi	66		
Brzo podgrevanje	66		
Podешavanje tačnog vremena	66		
Podешavanje alarmnog sata	67		
Zaštita za decu	67		
Rerna	67		
Održavanje i čišćenje	67		
Sredstva za čišćenje	67		
Otkučivanje i zakačivanje okvira	68		
Otkučivanje i zakačivanje 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	71		
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	71		
Za Vas testirano u našoj kuhinji	71		
Kolači i peciva	71		
Saveti za pečenje	73		
Meso, živina, riba	74		
Saveti za prženje i pečenje roštilja	76		
Gužvare, duveč, tostovi	76		
Gotovi proizvodi	76		

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

⚠ Važne napomene za bezbednost

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo

potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugasisite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj je veoma vreo, zapaljivi materijali mogu lako da planu. Zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) nemojte čuvati ili koristiti ispod ili u blizini rerne. Zapaljive predmete nemojte čuvati u ili na rerni.
- Površine donje fioke mogu biti veoma vrele. U fioci čuvajte samo pribor za rernu. Predmete koji mogu da planu i zapaljive predmete ne smete čuvati u donjoj fioci.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.
- Ringle i njihovo okruženje se zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu.
- Tokom režima rada površine uređaja su vrele. Nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu od uređaja.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj se zagreva tokom rada. Pre čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.

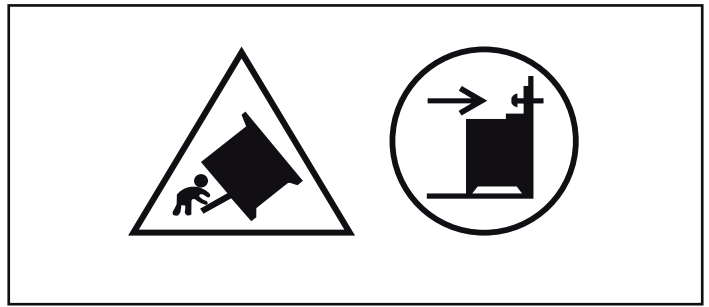
Opasnost od oparotina!

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

Opasnost od povrede!

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

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

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

Uzroci oštećenja

Ringla

Opres!

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

Pregled

U sledećim tabelama ćete pronaći najčešća oštećenja:

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

Oštećenja rerne

Opres!

- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posude ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Oštećenja u donjoj fioci

Opres!

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

Postavljanje i priključivanje

Električni priključak

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

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

Oprez!

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

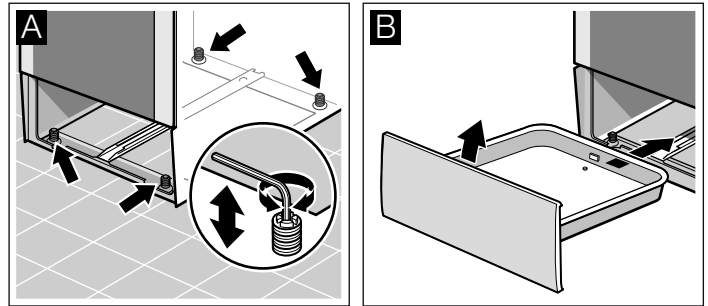
Za instalatera

- Sa strane instalacije treba da postoji svepolni razdelni mehanizam sa kontaktnim otvorom od najmanje 3 mm. Kod priključka preko utikača to nije neophodno, ako je utikač dostupan za korisnika.
- Električna sigurnost: Šporet je uređaj zaštitne klase I и не сме да се погони у вези са прикључком заштитног проводника.
- Za priključak uređaja mora da se koristi kabl tipa H 05 VV-F ili ekvivalentan.

Vodoravno postavljanje šporeta

Šporet postavite direktno na pod.

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



Fiksator za zid

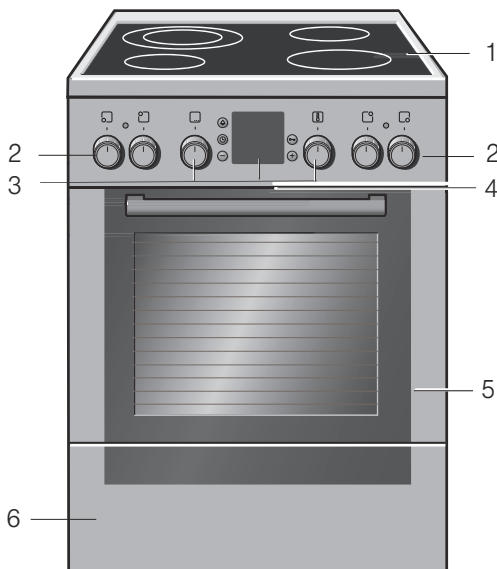
Da se šporet ne bi prevrnuo, morate da ga fiksirate pod navedenim uglom na zid. Molimo obratite pažnju na uputstvo za montažu fiksatora za zid.

Vaš novi šporet

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

Opšte

Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Objašnjenja

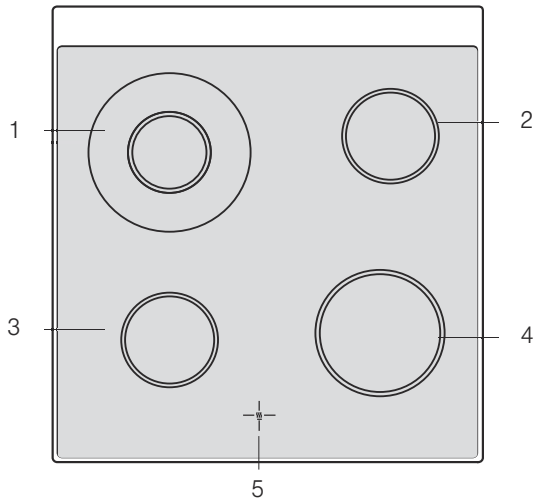
1	Ringla
2	Prekidač za ringlu
3	Birač za funkcije, tasteri i displej-polje, birač za temperaturu
4	Hlađenje uređaja
5	Vrata rerne
6	Donja fioka

Drške prekidača

Drške prekidača mogu da upadnu u isklj.-položaj. Za uglavljivanje i odglavljivanje pritisnite dršku prekidača.

Površina za kuvanje

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



Objašnjenja

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

Prekidač za ringle

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačnih ringli.

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

Ako uključite ringlu, svetli lampica na prikazu.

Prikaz da je ringla još topla

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

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

Rerna

Pomoću birača za funkcije i birača za temperaturu podešavate rernu.

Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja za rernu.

Birač za funkcije možete okretati u desno ili u levo.

Položaj	Primena
⊖	Nulti položaj Rerna je isključena.
☐	Zagrevanje sa gornje/donje strane Za kolače, pite savijače i posnije komade pečenja, n pr. govedina ili divljač, na jednom nivou. Toplota dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
☉	3D-vreli vazduh* Za kolače i pecivo na jednom do tri nivoa. Ventilator ravnomerno raspoređuje toplotu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu rerne.
☐	Stepen za picu Za brzu pripremu smrznutih proizvoda bez predhodnog zagrevanja, n pr. pica, pomfrit ili štrudla. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu rerne greju.
☐	Zagrevanje sa donje strane Za dokuvavanje i dopicanje ili tištenje. Vrelina dolazi odozdo.
☐	Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha Za pečenje mesa, živine i cele ribe. Grejno telo na roštilju i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator vrti vreli vazduh oko jela.
☐	Roštilj, mala površina Za pečenje malih količina stekova, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Zagreva se srednji deo grejnog tela na roštilju.
☐	Roštilj, velika površina Za pečenje stekova, viršli, tosta i komada ribe na roštilju. Zagreva se cela površina ispod grejnog tela na roštilju.
☐	Topljenje Za topljenje ribe, živine, hleba i kolača. Ventilator vrti topao vazduh oko jela.
☐	Brzo podgrevanje Brzo predhodno zagrevanje rerne bez pribora.

* Vrsta zagrevanja, pomoću koje je određena klasa efikasnosti energije po EN50304.

Ako ste izvršili podešavanje, svetli lampica u rerni.

Birač za temperaturu

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

Podešavanja	Funkcija
!	Nulti položaj Rerna nije vrela.
50-270	Opseg temperature Podaci o temperaturi u °C.
1, 2, 3	Stepeni 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 podešavate različite dodatne funkcije. Na prikazu možete da očitajte podešene vrednosti.

Taster	Primena
🔔	Taster alarmni sat Njime podešavate alarmni sat.
🕒	Taster časovnik Njime podešavate tačno vreme, trajanje pečenja → i vreme kraja → .
-	Taster minus Njime snižavate podešene vrednosti.
🔑	Taster ključ Njime uključujete i isključujete zaštitu za decu.
+	Taster plus Njime povećavate podešene vrednosti.

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.

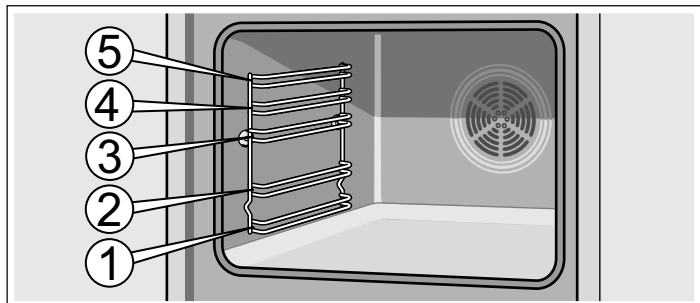
Vaš pribor

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.

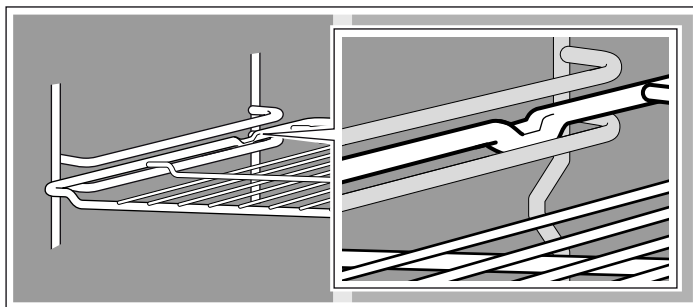
Uguravanje pribora

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



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

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



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

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

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



Rešetka

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

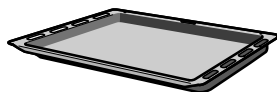
Ugurajte rešetku sa otvorenom stranom ka vratima rerne i krivinom na dole.



Emajlirani pleh za pečenje

Za kolače i kesks.

Pleh za pečenje ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.



Univerzalna šerpa

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

Univerzalni tiganj ugurajte sa nagibom ka vratima rerne.

Specijalan pribor

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

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

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Pleh za picu	HEZ317000	Specijalno namenjen za picu, smrznuta jela i okrugle torte. Pleh za picu možete koristiti umesto univerzalnog tiganja. Gurnite pleh preko rešetke i pridržavajte se podataka u tabelama.
Rešetka za umetanje	HEZ324000	Za pečenje. Rešetku za roštilj uvek postavite na univerzalni tiganj. Mast koja kaplje i sokovi od mesa padaju na dno tiganja.
Pleh za roštilj	HEZ325000	Koristi se prilikom pečenja roštilja umesto rešetke za roštilj ili kao zaštita od prskanja, kako bi se rerna zaštitila od jake nečistoće. Pleh za roštilj se 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, amrznuta 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.
Šina za izvlačenje		
Potpuno izvlačenje u 3 nivoa	HEZ338352	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 možete više da izvučete pribor, a da ne prevagne. Potpuno izvlačenje u 3 nivoa, nije namenjeno za uređaje sa obrtnim ražnjem.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Potpuno izvlačenje u 3 nivoa sa funkcijom zaustavljanja	HEZ338357	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 možete više da izvučete pribor, a da on ne prevagne. Šine za izvlačenje se uglavljaju, tako da se plehovi za pečenje lagodno mogu umetnuti. Teleskopsko izvlačenje u 3 nivoa sa funkcijom zaustavljanja nije namenjeno za uređaje sa obrtnim ražnjem.
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač odgovara za dinstana jela i pite savijače. Specijalno namenjen za programe i automatsko pečenje.

Artikli servisne službe

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

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

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

Pre prvog korišćenja

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

Podešavanje tačnog vremena

Posle priključka svetli na prikazu simbol ☹ i tri nule. Podesite tačno vreme .

1. Pritisnite taster ☹.

Na prikazu se pojavljuje tačno vreme 12:00 i simbol ☹ treperi.

2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme.

Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno podešeno vreme.

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.

Čišćenje pribora

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

Podešavanje ringle

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

Ovako podesite

Pomoću četiri prekidača za ringle podešavate grejnu snagu pojedinačne ringle.

Položaj 0 = isklj.

Položaj 1 = najniža snaga

Položaj 9 = najniža snaga.

Ako uključite ringle, svetli lampica za prikaz.

Velika ringla sa dva prstena

Kod ove ringle možete da izmenite veličinu .

Zaklopite veliku površinu

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

☉ = velika ringla sa dva prstena

Onda stepen odmah obrnite nazad, kako želite.

Vraćanje na malu površinu

Prekidač za ringle obrnite na 0 i ponovo podesite.

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

Oprez!

Nikada nemojte da obrćete preko simbola © na 0.

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

Prilikom podgrevanja gustih jela redovno ih mešajte.

Za delimično kuvanje koristite stepen za kuvanje 9.

Tabela za kuvanje

U sledećoj tabeli ćete pronaći neke primere.

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

* Dalje kuvanje bez poklopca

** Bez poklopca

Podešavanje rerne

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

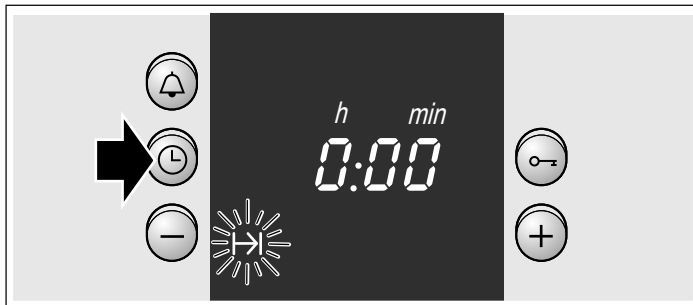
Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Rerna treba automatski da se isključi

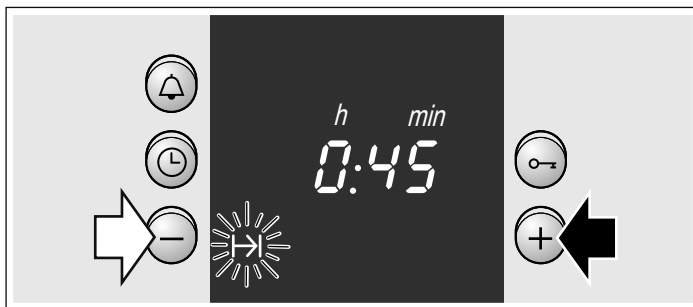
Unesite trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo.

Primer na slici: Podešavanje za zagrevanje sa gornje/donje strane , 190 °C, trajanje 45 minuta.


1. Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu i stepen na roštilju.
3. Pritisnite taster časovnik . Treperi simbol trajanja .




4. Pomoću tastera + ili tastera - podešavate trajanje. Taster + predložena vrednost = 30 minuta
Taster - predložena vrednost = 10 minuta




Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster  i isključite birač za funkcije.


Promena podešavanja

Pritisnite taster časovnik . Pomoću tastera + ili tastera - promenite trajanje.

Prekid podešavanja


Pritisnite taster časovnik . Pritiskajte taster -, dok se prikaz ne postavi na nulu. Isključite birač za funkcije.




Podesite trajanje, ako je časovnik nestao

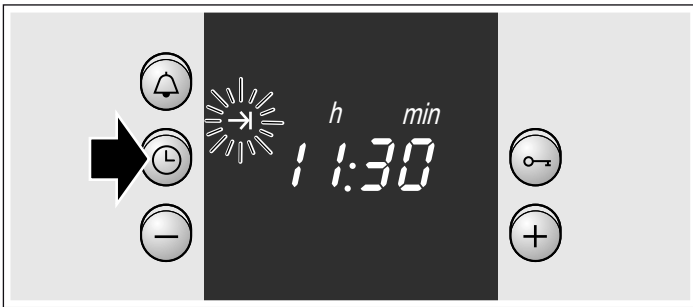
Dva puta pritisnite taster časovnik  i podesite, kako je opisano u tački 4.

Rerna treba automatski da se uključi i isključi

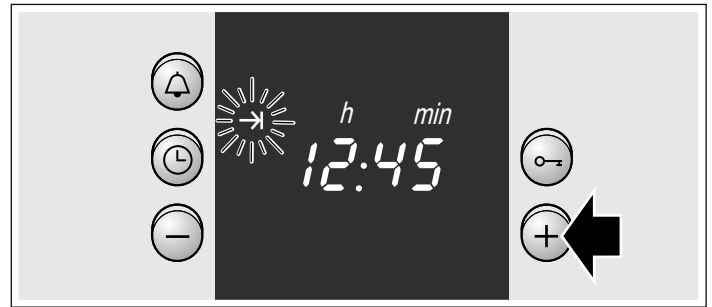
Molimo da obratite pažnju na to, da lako kvarljive namirnice ne smeju dugo da ostanu u rerni.

Primer na slici: Podešavanje za zagrevanje sa gornje/donje strane , 190 °C. Sada je 10:45 . Jelo traje 45 minuta i treba da bude gotovo u 12:45 .


1. Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu i stepen na roštilju.
3. Pritisnite taster časovnik .
4. Pomoću tastera + ili tastera - podešavate trajanje.
5. Pritiskajte taster časovnik  dok ne počne da treperi simbol za kraj .
Na prikazu ćete videti, kada je jelo gotovo.



6. Pomoću tastera + vreme kraja pomerite na kasnije. Posle nekoliko sekundi preuzimaju se podešavanja. Na prikazu stoji vreme kraja, dok rerna ne počne sa radom.



Vreme pečenja je isteklo

Čuje se signal. Rerna se isključuje. Dva puta pritisnite taster  i isključite birač za funkcije.


Napomena: Dokle simbol treperi, možete da vršite promene. Ako simbol svetli, podešavanje je preuzeto.


Brzo podgrevanje

Pomoću brzog podgrevanja Vaša rerna veoma brzo dostiže podešenu temperaturu.

Brzo podgrevanje koristite, kada su podešene temperature iznad 100 °C.

Kako biste dobili ujednačen rezultat pečenja, Vaše jelo stavite u rernu tek, kada je brzo podgrevanje završeno.


1. Birač za funkcije postavite na .
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate željenu temperaturu.

Na prikazu svetli simbol . Rerna počinje da se zagreva.




Brzo podgrevanje je završeno

Simbol  na prikazu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu i podesite željenu vrstu zagrevanja.


Podešavanje tačnog vremena

Posle prvog priključka ili posle nestanka električne struje na prikazu trepere simbol  i tri nule. Podesite tačno vreme . Birač za funkcije mora da bude isključen.

Ovako podesite

1. Pritisnite taster časovnik .
Na prikazu se pojavljuje 12.00 časova i simbol  treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme. Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno vreme. Simbol  se gasi.



Promena npr. sa letnjeg na zimsko računanje vremena


Dva puta pritisnite taster časovnik  i pomoću tastera + ili tastera - izvršite promenu.

Podešavanje alarmnog sata


Alarmni sat možete da koristite kao sat koji zvoni u kuhinji. On radi nezavisno od rerne. Alarmni sat ima specifičan signal. Tako čujete, da li je alarmni sat ili trajanje pečenja u rerni isteklo. Alarmni sat takođe možete da podesite, ako je aktivna zaštita za decu.

Ovako podesite


1. Pritisnite alarmni sat .
Simbol  treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite vreme alarma.
Taster + predložena vrednost = 10 minuta
Taster - predložena vrednost = 5 minuta

Posle nekoliko sekundi sa radom počinje alarmni sat. Simbol  svetli na prikazu. Vreme vidljivo teče.


Posle isteka vremena

Čuje se signal. Pritisnite alarmni sat . Prikaz alarmnog sata se gasi.





Promena vremena na alarmnom satu

Pritisnite alarmni sat . Pomoću tastera + ili tastera - promenite vreme.

Brisanje podešavanja

Pritisnite alarmni sat . Pritiskajte taster -, dok se prikaz ne postavi na nulu.

Alarmni sat i vreme trajanja teku istovremeno

Simboli svetle. Vreme alarmnog sata na prikazu vidljivo teče. Preostalo trajanje , vreme kraja  ili tačno vreme  proverite:
Pritiskajte taster časovnik , dok se ne pojavi dotični simbol. Proveravana vrednost se pojavljuje na nekoliko sekundi na prikazu.



Zaštita za decu



Rerna

Kako deca ne bi nesmotreno uključila rernu, postoji zaštita za decu.

Uključivanje i isključivanje zaštite za decu

Birač za funkcije mora da bude isključen.

Uključivanje: pritisnite taster sa ključem , dok se na prikazu ne pojavi simbol . To traje oko 4 sekunde.

Isključivanje: pritisnite taster sa ključem , dok se simbol ne ugasi .

Napomene

- Alarmni sat i časovnik možete da podesite u svako doba.
- Posle nestanka električne struje podešena zaštita za decu je ugašena.

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. Ivice tanjih plehova se ne mogu potpuno emajlirati. Iz tog razloga one mogu biti grube. Zaštita od korizije se ne oštećuje na taj način.

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja ringli nemojte koristiti

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova ili sredstvo za mašinsko pranje sudova,
- abrazivne 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.

Polje	Sredstva za čišćenje
Spoljašnjost uređaja	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljku za staklo.
Prohrom	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, gustina i belanceta. Ispod takvih mrlja može da se formira korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici možete da dobijete sredstva za negu prohroma, koja su namenjena za toplu površinu. Sredstvo za negu u tankom sloju nanosite mekom krpom.
Ringla	Nega: sredstva za zaštitu i negu staklene keramike Čišćenje: sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži. ⚠ Strugaljka za staklo za jaku nečistoću: Otklopite i čistite samo pomoću oštrice. Pažnja, oštrica je jako oštra. Opasnost od povrede. Posle čišćenja ponovo je zaklopite. Oštećene oštrice odmah zamenite.
Okviri ringli	Topla sapunica: Nikada nemojte čistiti strugaljkom za staklo, limunom ili sirćetom.
Stakla na vratima	Strugaljka za staklo: Očistite mekom krpom. Nemojte koristiti strugaljku za staklo.
Rerna	Vrela sapunica ili voda sa sirćetom: Očistite krpom za pranje.
Okvir	Vrela sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje ili četkom.
Termometar za pečenje (u zavisnosti od tipa uređaja)	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje ili četkom. Nemojte prati u mašini za pranje sudova.
Stakleni poklopac lampice u rerni	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje.
Zaptivak Nemojte ga skidati!	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje. Nemojte ribati.
Pribor	Vrela sapunica: Navlažite i očistite krpom za pranje ili četkom.
Donja fioka	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje.

Otkaçivanje i zakačivanje okvira

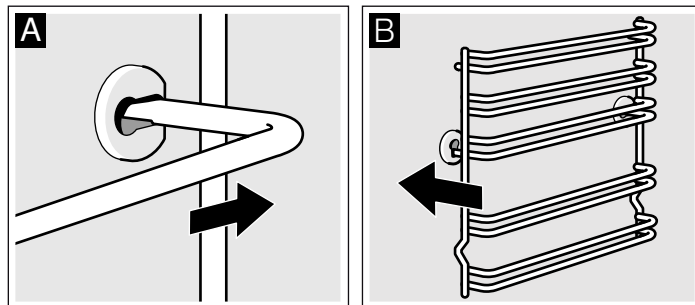
Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

Otkaçivanje i zakačivanje okvira

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

Zakačivanje okvira

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

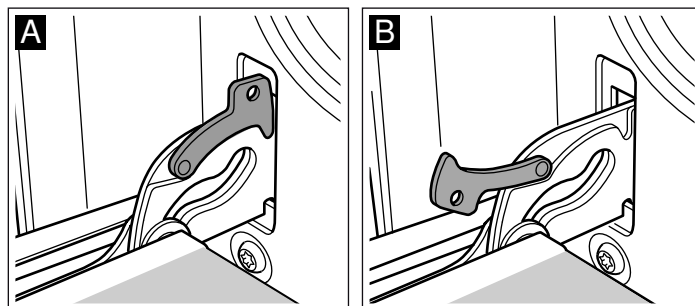


Okviri naležu desno i levo. Pazite na to, da kao na slici B visina 1 i 2 dole, a visina 3, 4 i 5 gore.

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.

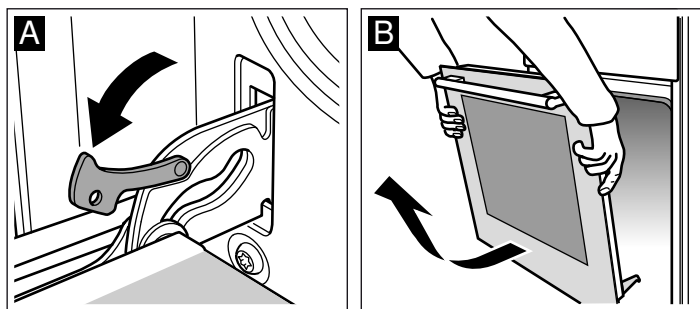


⚠ Opasnost od povrede!

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

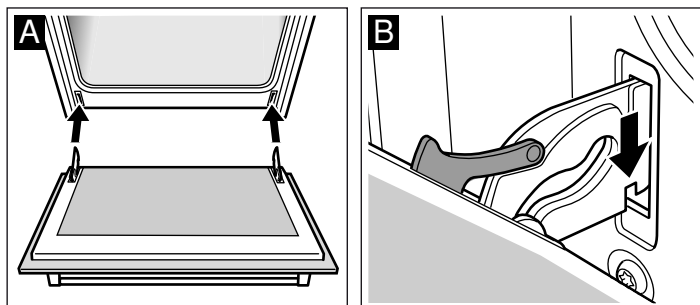
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



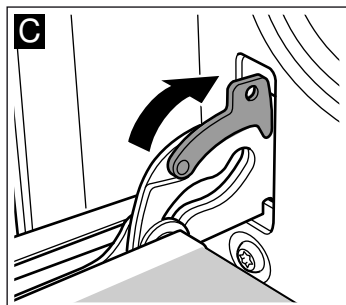
Zakačivanje vrata

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!

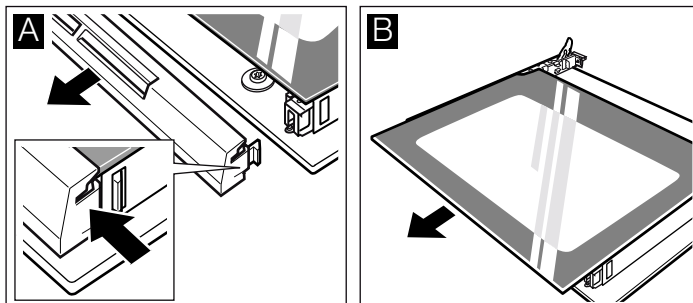
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

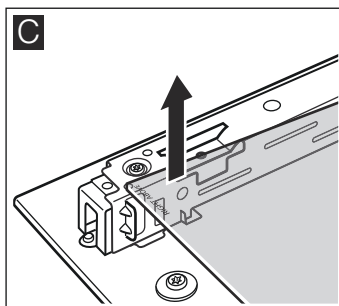
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otkaçite 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.

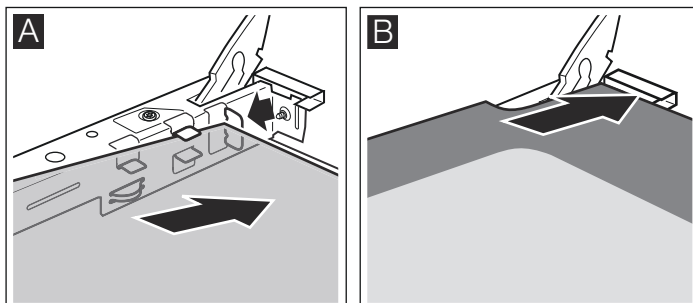
⚠ Opasnost od povrede!

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 Vam jelo nije optimalno uspeo, molimo pogledajte poglavlje *Testirali smo za Vas u našoj kuhinji*. Tamo ćete pronaći mnogo saveta i napomena za kuvanje.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Popravke sme da sprovodi samo servisni tehničar, kojeg 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 .	Drške prekidača obrnite više puta tamo-ovamo.

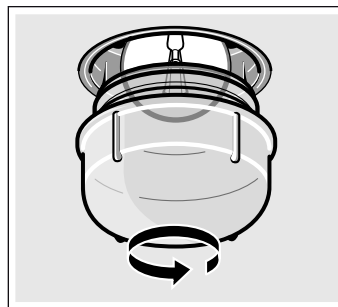
Zamena sijalice na svodu u rerni

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

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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

Napomene

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

Kolači i peciva

Pečenje na jednom nivou

Pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ pečenje kolača najbolje uspeva.

Ako pečete pomoću 3D-vrelog vazduha ☑, koristite sledeće visine za uguravanje pribora:

- Kolači u kalupima: visina 2
- Kolači na plehu: visina 3

Pečenje na više nivoa

Koristite 3D-vreo vazduh ☑.

Visina uguravanja kod pečenja na 2 nivoa:

- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pečenje: visina 1

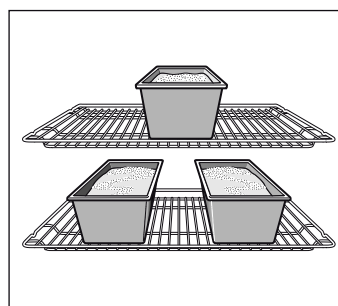
Visina uguravanja kod pečenja na 3 nivoa:

- Pleh za pečenje: visina 5
- Univerzalni tiganj: visina 3
- Pleh za pečenje: visina 1

Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći mnogobrojne predloge za Vaša jela.

Ako istovremeno pečete sa 3 klaupa u obliku pravougaonika, postavite ih na rešetke, kako je ilustrovano na slici.



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 zagrejte rernu.

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

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mućeni kolač, jednostavan	Kalup u obliku venca/ pravougaonika	2	☉	160-180	40-50
	3 kalupa u obliku pravougaonika	3+1	☉	140-160	60-80
Mučeni kolač, fini	Kalup u obliku venca/ pravougaonika	2	☐	150-170	60-70
Kore za tortu, mućeno testo	Kalup za kore za voćne torte	2	☐	150-170	20-30
Fini voćni kolač, mućeno testo	Kalup sa skočnim mehanizmom/u obliku posude	2	☐	160-180	50-60
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	160-180	30-40
Kora od rastresitog testa sa ivicom	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-190	25-35
Voćna torta ili torta od kvarka, kora od rastresitog testa*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-190	70-90
Švajcarski tart	Pleh za picu	1	☐	220-240	35-45
Pikantni kolači (np r. francuska pica/ slani kolač sa lukom)*	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	180-200	50-60
Pica, tanka kora sa malo nadeva (predhodno zagrejati)	Pleh za picu	1	☐	250-270	10-15

* Kolač oko 20 minuta ostavite da se ohladi u isključenoj, zatvorenoj rerni.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mućeno i kiselo testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	2	☐	170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	35-45
Mućeno i testo sa kvascem sa sočnim, voće	Univerzalni tiganj	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	150-170	50-60
Švajcarski tart	Univerzalni tiganj	2	☐	210-230	40-50
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	2	☐	190-210	15-20
Pletenica sa kvascem 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	Univerzalni tiganj	2	☐	180-200	55-65
Burek	Univerzalni tiganj	2	☐	180-200	40-50
Pica	Pleh za pečenje	2	☐	220-240	15-25
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	180-200	35-45

Malo pecivo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Keks	Pleh za pečenje	3	☉	140-160	15-25
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	130-150	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pecivo koje se pravi pomoću šprica (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	3	☐	140-150	30-40
	Pleh za pečenje	3	☉	140-150	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makarone	Pleh za pečenje	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	100-120	35-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	100-120	40-50
Pislice	Pleh za pečenje	3	☉	80-100	130-150
Pecivo od paljenog testa	Pleh za pečenje	2	☐	200-220	30-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	180-200	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pecivo od testa sa kvascem	Pleh za pečenje	3	☐	180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	170-190	25-35

Hleb i zemičke

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



Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Prilikom pečenja na 2 nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Hleb sa kvascem sa 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj	2	☐	270	8
				200	35-45
Hleb od kiselog testa sa 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj	2	☐	270	8
				200	40-50
Zemičke (prethodno ne zagrevati)	Pleh za pečenje	3	☐	210-230	20-30
Zemičke od testa sa kvascem, slatke	Pleh za pečenje	3	☐	170-190	15-20
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	☉	160-180	20-30

Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen.	Otpriblike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite na 10 stepeni nižu temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je gore previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačkalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put povećajte temperaturu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (n pr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (dekav, sa vodnjikavim prugama).	Sledeći put stavite manje tečnosti i pecite duže na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre malo predhodno pecite koru. Pospite je bademima ili prelama i onda stavite nadev. Pazite na recepte i vreme pečenja.

Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ravnomernije pečeno. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane  na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri, može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite tako da odgovara plehu.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Između komada peciva razmak bi trebalo da bude otprilike 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva lepo narastu i da porumene sa svih strana.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Za pečenje na više nivoa uvek koristite 3D-vreli vazduh  . Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

Meso, živina, riba

Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe univerzalni tiganj.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Pazite na to, da poklopac za pekač odgovara i dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

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

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

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

Prženje

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

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

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

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

Roštilj

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

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

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

Komade za roštilj okrenite posle 2/3 vremena pečenja.

Stekove posolite tek posle pečenja na roštilju.

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

Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj prilikom pečenja roštilja nemojte uguravati na visinu 4 ili 5. Zbog jake vreline se izvitopere i prilikom izvlačenja mogu da oštete rernu.

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










Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.

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

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

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

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Govedina						
Goveđe dinstano pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi fileti, srednji	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Govedina, srednja	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Stekovi, srednji, 3 cm debljine		Rešetka	5		3	15
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Svinjsko meso						
Pečenje bez kože (n pr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenje sa kožom (n pr. plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kaselska rebarca sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70

Jagnjetina

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

Mleveno meso

Veknice od mesa	od 500 g mesa	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 rolovano 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 iscureti mast.

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

Živina	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pile, celo	1,2 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
Perutnina, cela	1,6 kg	Rešetka	2		190-210	80-90
Pile, prepolovljeno	po 500 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Komadi piletine	po 300 g	Rešetka	3		200-220	30-40
Patka, cela	2,0 kg	Rešetka	2		170-190	90-100
Guska, cela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		160-170	110-130
Mała ćurka, cela	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Ćureći karabataci	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Komade ribe okrenite posle $\frac{2}{3}$ vremena.

Cela riba ne mora da se okreće. U rernu stavite celu ribu u plivajući položaj, tako da ledna peraja budu okrenuta na gore.

Nasečeni krompir ili malo bure otporno na visoke temperature stavite u stomak ribe, da je učinite stabilnijom.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Tečnost iz ribe će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Riba	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Riba, cela	po oko 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 kotleti, 3 cm debljine		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 prelivanja 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.

Gužvare, đuveč, tostovi

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Rerna ostaje čistija.

Posude uvek stavljajte na rešetku.

Da li je gužvara pečena zavisi od veličine posude i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pite savijače					
Pita savijača, slatka	Đuvečara	2		180-200	40-50
Tepsija za rezance	Đuvečara	2		210-230	30-40
Gratinirka					
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, maks. 4 cm visine	1 đuvečara	2		160-180	60-80
	2 đuvečare	1+3		150-170	65-85
Tost					
Prepicanje tosta, 4 komada	Rešetka	4		160-170	10-15
Prepicanje tosta, 12 komada	Rešetka	4		160-170	15-20

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	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Pica, smrznuta					
Pica sa tankom korom	Univerzalni tiganj	2		190-210	15-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica sa debelom korom	Univerzalni tiganj	2		170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica baget	Univerzalni tiganj	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni tiganj	3		180-200	10-20
Pica, hladna, predhodno zagrejati	Univerzalni tiganj	1		180-200	10-15
Proizvodi od krompira, zamrznuti					
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3		190-210	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalni tiganj	3		190-210	20-25
Restlovani, punjeni džepovi od krompira	Univerzalni tiganj	3		190-210	15-25

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Pekarski proizvodi, zamrznuti					
Zemičke, baget	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
Perece (pogačice)	Univerzalni tiganj	3		200-220	10-20
Pekarski proizvodi, predhodno pečeni					
Pečene zemičke ili pečeni baget	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		160-180	20-25
Pljeskavice, zamrznute					
Riblji štapići	Univerzalni tiganj	2		200-220	10-15
Pileći stikovi, nageti	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
Štrudla, zamrznuta					
Štrudla	Univerzalni tiganj	3		190-210	30-40

Specijalna jela

Na nižim temperaturama će Vam takođe uspjeti da pomoću 3D-vrelog vazduha spremite kremasti jogurt isto tako dobro kao i privlačno testo sa kvascem.

Najpre iz rerne uklonite pribor, rešetke, koje se zakačuju ili plehove na izvlačenje.

Priprema jogurta

1. skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).

3. Sipajte u šolje ili male tegle sa zatvaračem i pokrijte folijom za održavanje svežine.

4. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.

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

Narastanje testa sa kvascem

1. Testo sa kvascem pripremite kao i obično, stavite u vatrostalnu posudu od keramike i pokrijte.
2. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.
3. Isključite rernu i testo stavite u rernu da naraste.

Jelo	Posuđe		Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šolje ili tegle sa zatvaračem	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 čas.
Narastanje testa sa kvascem	Vatrostalno posuđe	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i stavite testo sa kvascem u rernu	5-10 min. 20-30 min.

Topljenje

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

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

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnica.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

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

Sušenje

Pomoću 3D-vrelog vazduha  možete sjajno da sušite voće i povrće.




Koristite samo odgovarajuće voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite ga, da se dobro ocedi i osuši.

Univerzalni tiganj i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom.

Više puta okrećite sočno voće i povrće.

Osušeno voće ili povrće odmah posle sušenja odvojte od papira.

Voće o bilje	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
600 g kolutova od jabuka	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 5 časova
800 g kriški kruške	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8 časova
1,5 kg šljiva ili ringlova	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8-10 časova
200 g začinskog bilja, očišćeno	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 1½ čas

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.


Priprema

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

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

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

Ukuvavanje

Voće

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

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

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

Povrće

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

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

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

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Opres!

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	Raspodelite 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.

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pečenje na 3 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte u sredinu.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica:

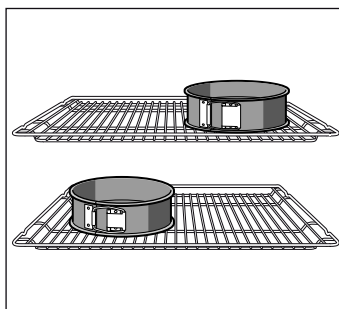
Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

Lenja pita na nivou 1:

Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan pored drugog.

Lenja pita na 2 nivoa:

Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan preko drugog, videti sliku.





Kolači u kalupima sa skočnim mehanizmom od belog lima: Pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ na nivou 1. Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na to postavite kalup sa skočnim mehanizmom.

Napomena: Za pečenje najpre koristite niže navedene temperature.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pecivo koje se pravi pomoću šprica, prethodno zagrejati*	Pleh za pečenje	3	☐	140-150	30-40
	Pleh za pečenje	3	☒	140-150	30-40
	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	1+3+5	☒	130-140	40-55
Kolačići, prethodno zagrejati*	Pleh za pečenje	3	☐	150-170	20-35
	Pleh za pečenje	3	☒	150-170	20-35
	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3	☒	140-160	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vodeni biskvit, prethodno zagrejati**	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2	☐	160-170	30-40
	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2	☒	160-170	25-40



* Za prethodno zagrevanje nemojte da koristite brzo podgrevanje.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Lenja pita	Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

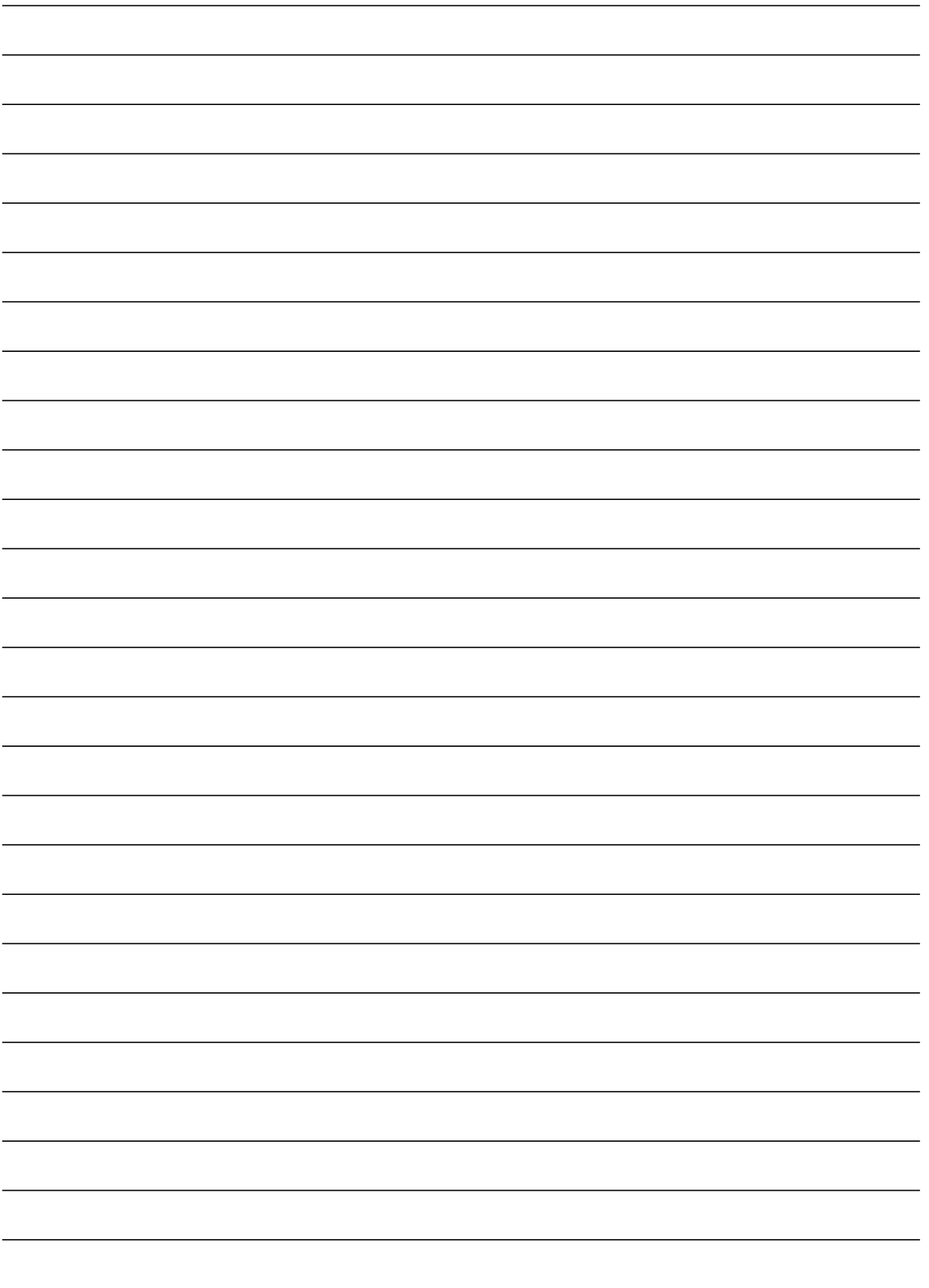
* Za predhodno zagrevanje nemojte da koristite brzo podgrevanje.

Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rena ostaje čista.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen roštiljanja	Trajanje u minutima
Pečenje tosta 10 predhodno zagrejati	Rešetka	5		3	1/2-2
Bifburger, 12 komada* predhodno ne zagrevati	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

* Posle 2/3 vremena okrenite









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000969145