



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Фурна за вграждане  
Ugradbena pećnica  
Монтажна перна  
HBN232.3**



**BOSCH**

|                             |    |                                 |    |
|-----------------------------|----|---------------------------------|----|
| [bg] Ръководство .....      | 3  | [mk] Упатство за употреба ..... | 40 |
| [hr] Upute za uporabu ..... | 21 |                                 |    |



|   |           |   |    |
|---|-----------|---|----|
| <b>Важни указания за безопасност.....</b>               | <b>3</b>  | Стъклен капак.....  | 12 |
| Причины за повреди .....                                | 5         | Центрър за обслужване на клиенти.....                                       | 13 |
| <b>Вашата нова фурна.....</b>                           | <b>5</b>  | Е - номер и FD - номер .....  | 13 |
| Обслужващ панел .....                                   | 5         | <b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда.....</b> | 13 |
| Копче за избор на функция .....                         | 6         | Пестене на енергия .....  | 13 |
| Бутони и дисплей.....                                   | 6         | Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти .....                | 13 |
| Превключвател на температурата.....                     | 6         | Предписания за съблюдаване при транспортирането .....                       | 13 |
| Камера.....   | 6         | <b>Изprobвано е в нашето готварско studio.....</b>                          | 14 |
| <b>Вашите допълнителни принадлежности.....</b>          | <b>7</b>  | Сладкиши и сладки.....  | 14 |
| Вкаране на допълнителните принадлежности.....           | 7         | Съвети за печене.....   | 15 |
| Специални принадлежности.....                           | 7         | Риба, птици, месо .....   | 16 |
| <b>Преди да използвате за първи път .....</b>           | <b>8</b>  | Съвети за печене на фурна и печене на грил .....                            | 17 |
| Настройване на часа .....                               | 8         | Суфлета, огretени, препечени филии .....                                    | 18 |
| Подгряване на фурната .....                             | 8         | Готови продукти.....  | 18 |
| Почистване на принадлежностите .....                    | 8         | Специални ястия .....   | 18 |
| <b>Регулиране на фурната .....</b>                      | <b>8</b>  | Размразяване .....  | 19 |
| Видове нагряване и температура.....                     | 8         | Сушене .....  | 19 |
| Фурната трябва автоматично да се изключи .....          | 8         | Консервиране .....  | 19 |
| Фурната трябва автоматично да се включи и изключи ..... | 9         | <b>Акриламид в хранителните продукти.....</b>                               | 20 |
| <b>Настройване на часа .....</b>                        | <b>9</b>  | <b>Тестови ястия.....</b>   | 20 |
| <b>Настройване на таймера.....</b>                      | <b>9</b>  | Печене .....  | 20 |
| <b>Зашита от деца .....</b>                             | <b>10</b> | Печене .....  | 20 |
| Фурна .....   | 10        |   |    |
| <b>Поддържане и почистване.....</b>                     | <b>10</b> |   |    |
| Препарати за почистване .....                           | 10        |   |    |
| Откачване и закачване на вратата на фурната .....       | 11        |   |    |
| Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....           | 11        |   |    |
| <b>Какво да правя при повреда? .....</b>                | <b>12</b> |   |    |
| Таблица с повредите.....                                | 12        |   |    |
| Смяна на лампата на тавана на фурната.....              | 12        |   |    |

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

## ⚠ Важни указания за безопасност

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

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

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

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

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

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

Този уред може да се използа от деца над 8 години и лица с намалени физически, сензорни 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. описание на допълнителните принадлежности в ръководството за експлоатация.

В резултат на механично изтъркване и съдържащи киселини, основи или соли хранителни продукти от алуминиевата тава за печене може да се освободи алуминий, напр. чрез плодова киселина или глазирани (с натриева основа) печива. Хранителните продукти да не се поставят директно върху тавата за печене. Застелете тавата за печене с хартия за печене. Да не се използват метални, остри предмети. Да не се използват остри или надиращи повърхността почистващи средства.

### Опасност от пожар!

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

### Опасност от изгаряне!

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

### Опасност от попарване!

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

### Опасност от нараняване!

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

### Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извърши ремонт. 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 свързвания 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.

### Опасност от токов удар!

Уредът е оборудван с ЕС-контакт тип шуко-щепсел. За да се гарантира предпазното заземяване на датските електрически контакти, уредът трябва да се включи в подходящ щепсел-адаптер. Този адаптер (допустими са максимум до 13 Ампера) може да се намери в специализирания сервис (Номер на резервна част: 616581).

## Причини за повреди

### Внимание!

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

отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.

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

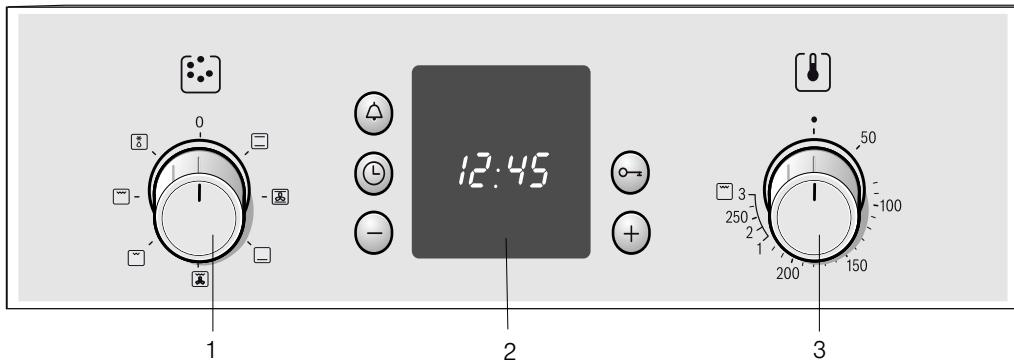
## Вашата нова фурна

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

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

### Обслужващ панел

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



### Обяснения

|   |  |
|---|--|
| 1 | Функционален превключвател                 |
| 2 | Бутони за обслужване и поле на индикацията |
| 3 | Превключвател на температурата             |

### Ръкохватки на ключовете

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

## Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване за фурната. Копчето за избор на функция може да се върти надясно или наляво.

Ако е настроен желания вид на нагряване, лампичката на фурната свети.

| Настройка  | Функция   |
|--|---|
| 0 изключено  | Фурната е изключена.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Горно/долно нагряване                    | Печенето и пърженето са възможни само на едно ниво. За сладкиши и пizza във форми или върху тава, както и за постно печено от телешко, говеждо и дивеч тази настройка е подходяща. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Горещ въздух*                            | На едно ниво можете да подгответе целувки и многолистово тесто.<br>Дребни сладки, сладки и многолистово тесто можете да печете едновременно на две нива.<br>Вентилаторът от задната страна на уреда разпределя идвашата отгоре и отдолу топлина равномерно около ястията. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Долно нагряване                          | С долното нагряване можете да доизпичате или запичате ястията отдолу. Температурата идва отдолу.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Конвективно печене на грил               | Конвективното печене на грил е особено подходящо за печене на риба, птици и големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Плоско печене на грил, малка повърхност  | Видът на нагряването е подходящ за печене на грил на пържоли, наденички, риба и печени филийки в малки количества. Средната част на нагревателното тялото на грила се загрява.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Плоско печене на грил, голяма повърхност | Можете да печете на грил няколко на брой пържоли, наденички, риби или филии хляб. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Размразяване                             | Пример: месо, птици, хляб и торти. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.  |

\* Вид на нагряване според класа на енергийна ефективност EN 50304.

## Бутони и дисплей

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

| Бутон | Употреба   |
|-------|--|
|       | Бутон таймер<br>Така настройвате таймера.  |
|       | Бутон за часовник<br>Така настройвате часовника, времетраенето на фурната  и времето на край . |
| -     | Бутон минус<br>Така променяте настроените стойности надолу.                                    |
|       | Бутон ключ<br>Така ще включите и изключите защитата от деца.                                   |
| +     | Бутон плюс<br>Така променяте настроените стойности нагоре.                                     |

## Превключвател на температура

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

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

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

## Степени на грила

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

## Камера

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

## Лампа на фурната

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

## Вентилатор за студен въздух

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

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

## Внимание!

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

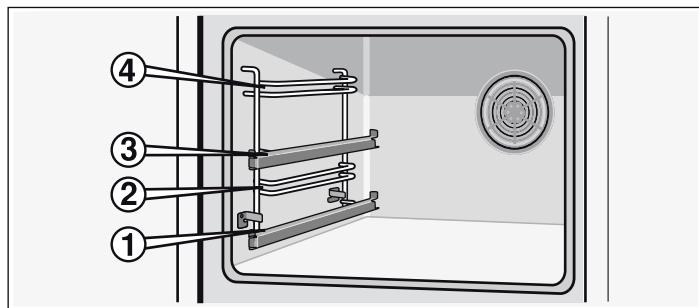
# Вашите допълнителни принадлежности

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

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

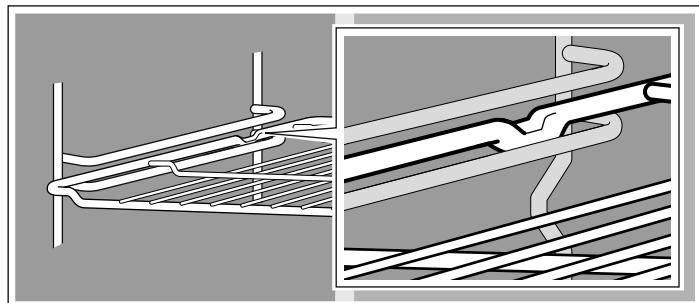
## Вкарване на допълнителните принадлежности

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



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

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



С телескопичните шини на нива 1 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите.

Ако шините се изтеглят докрай, те трябва отново да се вкарат според вида на уреда. Така допълнителните принадлежности се вкарват по-лесно. За отваряне на съоръжението за заключване леко притиснете шините и ги вкарайте във фурната.

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

Дръжте тавата за печене с две ръце отстрани и я пълзгайте успоредно в поставката. При пълзгането на тавата избягвайте движения надясно или наляво. В противен случай тавата ще се пълзга много трудно. Емайлираните повърхности могат да бъдат повредени.

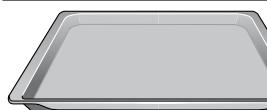
Можете да закупите принадлежности от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Моля, представете „HEZ“-номера.



### Скара

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

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



### Алуминиева тава за печене

За сладкиши и дребни сладки.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.



### Универсална тава

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и при печене на грил за улавяне на мазнината под скарата.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

**Указание:** Хранителните продукти да не се поставят директно върху алуминиевата тава за печене. Застелете алуминиевата тава за печене с хартия за печене.

## Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. В нашите брошури или в Интернет ще намерите различни подходящи продукти за Вашата фурна. Наличността на специалните принадлежности или възможността за поръчване по Интернет е различна в различните държави. Информация за това ще откриете в документите за продажба.

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

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

**Допълнителни мерки за сигурност за вратата на фурната**  
При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагреє силно.

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

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

## Преди да използвате за първи път

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

### Настройване на часа

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

1. Натиснете бутон .

На дисплея се показва часа 12:00 и символът мига.

2. С бутон + или бутон - настройте часа.

След няколко секунди настроеният час се приема.

### Подгряване на фурната

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

Проветрявайте кухнята докато фурната нагрява.

1. С функционалния превключвател настройте загряване отгоре/отдолу .

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

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

### Почистване на принадлежностите

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

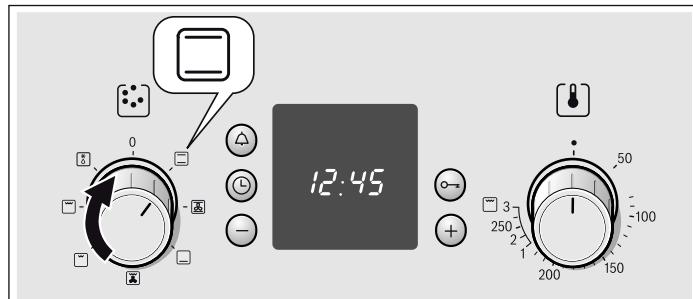
## Регулиране на фурната

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

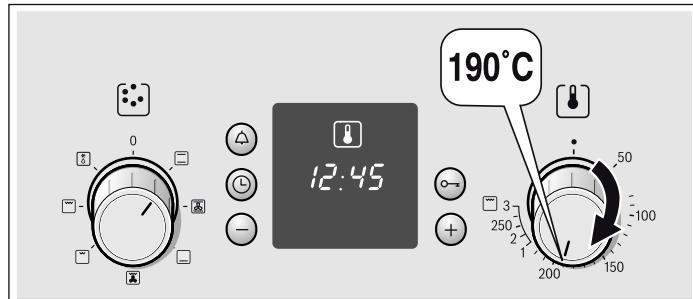
### Видове нагряване и температура

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

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



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



### Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател в нулево положение.

### Промяна на настройките

Видът нагряване, температурата и степента на грила могат да бъдат променяни при нужда.

### Фурната трябва автоматично да се изключи

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

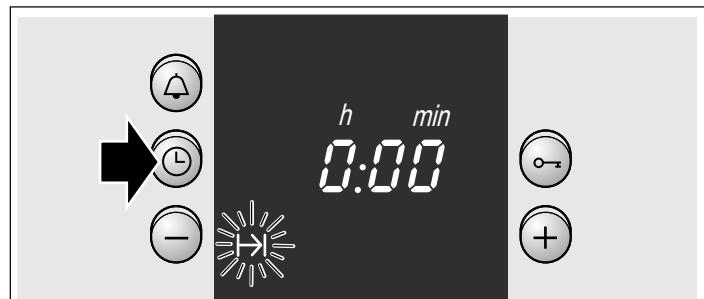
На примера в изображението: Настройка за загряване отгоре/отдолу , 190 °C, времетраене 45 минути.

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.



Фурната се загрява.

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 уgasнал

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.

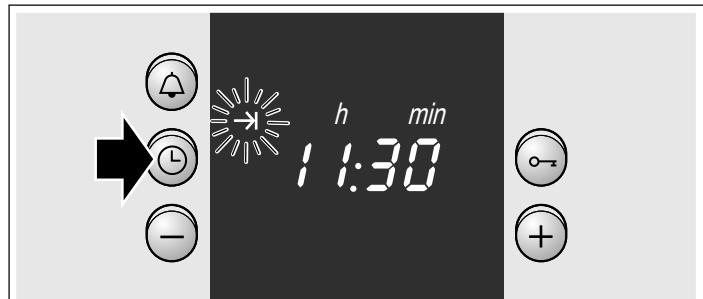
2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.

3. Натиснете бутона за часовник .

4. С бутон + или бутон - настройте времетраенето.

5. Натискайте бутона за часовник докато символът за край не започне да мига.

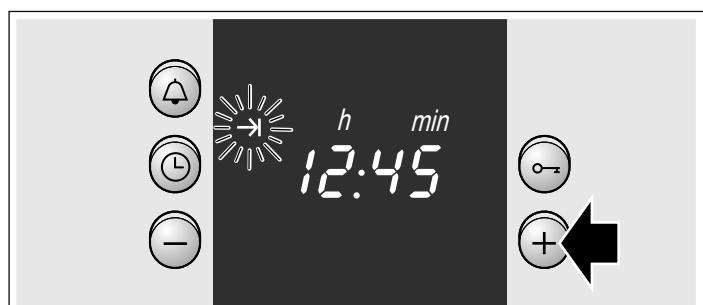
На дисплея ще видите кога ястието е готово.



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 променяте. Когато символът светне, настройката е приета.

## 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 часовно 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 време на край или час :

Натискайте бутона за часовник докато съответният символ не се появи.

Търсената стойност се показва за няколко секунди на дисплея.

## Зашита от деца

### Фурна

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

#### Включване и изключване на защитата от деца

Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

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

Изключване: Натиснете бутон клуч , 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 внимателно поддържане и почистване вашата фурна остава за дълго красива и изправна. Тук ще Ви обясним как да се грижите правилно за фурната и да я почиствате.

### Указание

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

### Препарати за почистване

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

#### При почистване на фурната не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- миещи препарати с високо съдържание на алкохол,
- абразивни гъби,
- водоструйки или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старательно.

#### Панел за управление

Горещ сапунен разтвор:  
С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарати за стъкло или стъклени шпатули за почистване.

#### Повърхности от благородна стомана

Почистете с топъл сапунен разтвор и мека кърпа. При повърхности от благородна стомана търкайте винаги паралелно на естествените шарки. Иначе могат да се получат драскотини. Подсушавайте с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иноксите плотове могат да се полират със специални препарати. Съблюдавайте указанятията на производителя. Специалните препарати за почистване на инокс можете да си набавите от центъра за обслужване на клиенти или в специализираните магазини.

#### Емайлирани и лакирани повърхности

Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

#### Въртящи се копчета

Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

#### Стъкло

Почистете с препарат за стъкла. Не използвайте агресивни почистващи препарати или остри метални предмети. Те могат да повредят и да надраскат повърхността на стъклото.

#### Уплътнение

Почистете с влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

#### Вътрешно пространство на фурната

Топъл миещ разтвор или разтвор на вода и оцет. При силно замърсяване: използвайте препарат за почистване на фурни само върху охладени повърхности.

#### Стъклен плафон за лампата на фурната

Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

#### Допълнителни принадлежности

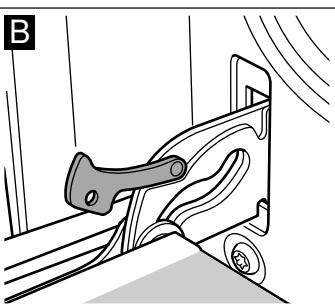
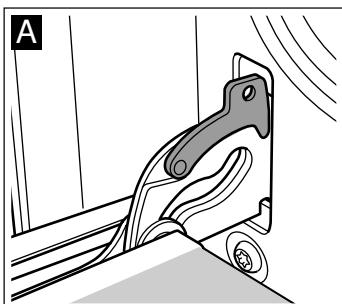
Накиснете в разтвор на препарат за почистване. Почистете с четка или гъба.

|   |   |
|---|---|
| <b>Алуминиева тава за печене (опционална)</b> | Не я мийте в съдомиялна машина. Никога не използвайте почистващи препарати за фурна. За да предотвратите надраскване, никога не докосвайте металните повърхности с нож или подобен остръ предмет. Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа за почистване на стъкла или с микрофазерна кърпа хоризонтално и без прекален натиск. Подсушавайте с мека кърпа. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иначе могат да се получат драскотини |
| <b>Обезопасяване за деца (по избор)</b>       | Ако е монтирано съоръжение за защита на деца на вратата на фурната, преди почистване то трябва да бъде демонтирано. Накиснете всички детайли от изкуствени материали в топъл разтвор на почистващ препарат и след това ги почистете с гъба. Подсушавайте с мека кърпа. Силно замърсано съоръжение за защита на деца може да не функционира добре.   |
| <b>Готоварски плот</b>                        | Указанията за поддържане и почистване на готоварския плот ще намерите в инструкцията за употреба.   |

## Откачване и закачване на вратата на фурната

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

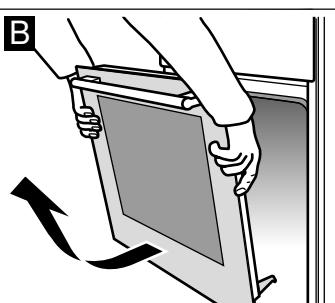
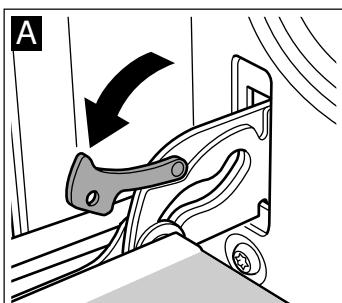


### ⚠️ Опасност от нараняване!

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

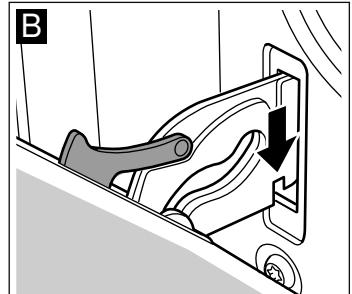
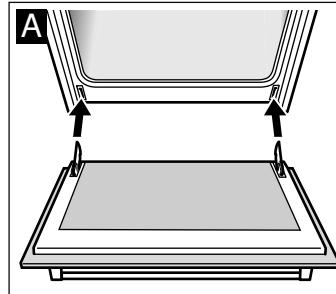
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



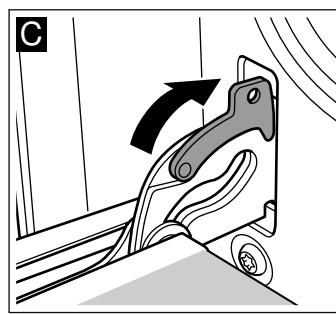
## Закачване на вратата

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 двета осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. В). Затворете вратата на фурната.



### ⚠️ Опасност от нараняване!

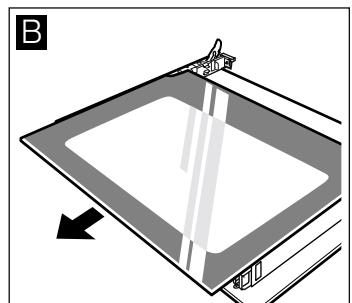
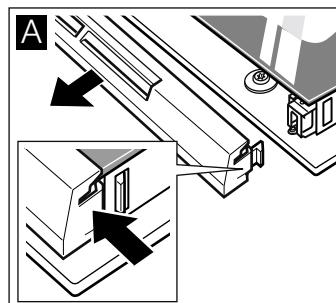
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

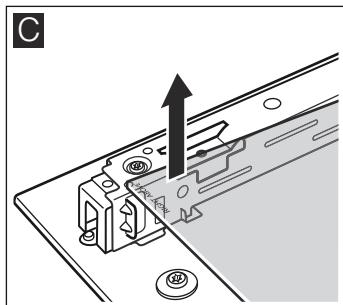
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

### 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. Б).



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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

#### ⚠️ Опасност от нараняване!

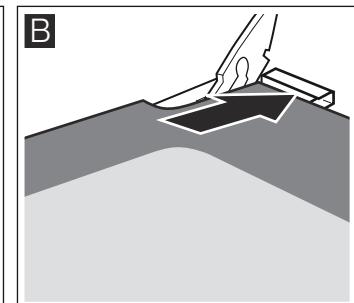
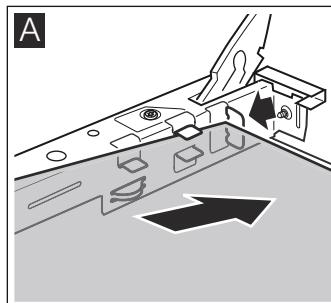
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

## Монтаж

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

1. Плъзнете полегато стъклото назад (фиг. А).

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



3. Поставете капака и притиснете.

4. Закачете вратата на фурната.

**Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.**

## Какво да правя при повреда?

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

### Таблица с повредите

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

#### ⚠️ Опасност от токов удар!

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

| Повреда                      | Възможна причина              | Отстраняване/информация  |
|------------------------------|-------------------------------|--|
| Фурната не функционира.      | Предпазителят е дефектен.     | Вижте в таблото с предпазители дали предпазителят е изгорял.                 |
|                              | Спиране на тока.              | Проверете дали кухненската лампа resp. другите кухненски уреди функционират. |
| Индикацията за времето мига. | Спиране на тока.              | Настройте индикацията за времето отново.                                     |
| Фурната не нагрява.          | Прах по контактните елементи. | Завъртете превключвателите неколкократно наляво и надясно.                   |

### Внимание!

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

## Смяна на лампата на тавана на фурната

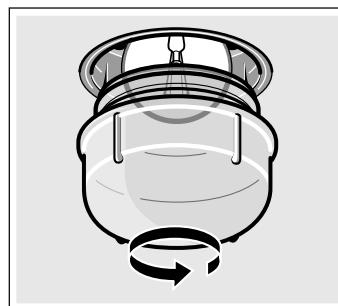
Когато лампата на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки от 40 вата от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки.

#### ⚠️ Опасност от токов удар!

Изключете предпазителя от таблото.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.

2. Развийте стъкления капак чрез завъртане наляво.



3. Сменете крушката с друга от същия тип.

4. Завийте отново стъкления капак.

5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

## Стъклен капак

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

# Центрър 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.

## E - номер и FD - номер

При обаждането, моля, посочвайте продуктовия номер (E-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.

E-ном.

FD-ном.

## Центрър за обслужване на клиенти

Имайте предвид, че посещението на сервисния техник в случай на неправилно обслужване няма да е бесплатно 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 сервисни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

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

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

## Пестене на енергия

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

## Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Предписания за съблюдаване при транспортирането

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

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

## Когато оригиналната опаковка вече не е налична

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

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

# Изprobвано е в нашето готварско студио

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

## Указание

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

## Сладкиши и сладки

### Печене на едно ниво

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

При печене с 2D горещ въздух  поставете принадлежностите на следните нива:

- Сладкиши във форма: Ниво 2
- Сладкиши на тава: Ниво 3

### Печене и пържене на повече нива

Използвайте горещ въздух .

Нива за поставяне при печене и пържене на две нива:

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

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

В таблиците ще намерите определен избор от ястия.

**Указание:** Хранителните продукти да не се поставят директно върху алуминиевата тава за печене. Заstellете алуминиевата тава за печене с хартия за печене.

### Форми за печене

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

При светлите форми за печене от тънкостенен метал или при стъклени 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. Количество тесто и данните от рецептата могат да се различават.

### Таблици

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

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

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

| Сладкиши във форма   | Форма                                      | Височина | Вид на нагряването  | Температура, °C | Продължителност, минути |
|--|--|----------|---|-----------------|-------------------------|
| Обикновен кекс   | Кръла/пръстеновидна/право-<br>ъгълна форма | 2        |  | 160-180         | 50-60                   |
| Фин кекс (ронлив сладкиш)                                  | Кръла/пръстеновидна/право-<br>ъгълна форма | 2        |  | 155-175         | 65-75                   |
| Блат за торта с ръб  | тавичка за печене с разглобяема обвивка    | 1        |  | 160-180         | 30-40                   |
| Блат за торта от бъркано тесто                             | Форма за блат                              | 2        |  | 160-180         | 25-35                   |
| Бисквитена торта   | тавичка за печене с разглобяема обвивка    | 2        |  | 160-180         | 30-40                   |
| Плодова или сметанова торта, тесто за блатове              | тавичка за печене с разглобяема обвивка    | 1        |  | 170-190         | 70-90                   |
| Фин плодов сладкиш, от тесто за кекс                       | тавичка за печене с разглобяема обвивка    | 2        |  | 150-170         | 55-65                   |
| Пикантни сладкиши напр. солена торта/<br>киш/, кекс с лук) | тавичка за печене с разглобяема обвивка    | 1        |  | 180-200         | 50-60                   |

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

| Сладкиш на тава                                | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагряването                  | Температура, °C | Продължителност, минути |
|--|-----------------------------|----------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка  | Универсална тава:           | 3        | <input type="checkbox"/>            | 160-180         | 25-35                   |
| Бъркано тесто или тесто с мая със сочна плънка | Универсална тава:           | 3        | <input type="checkbox"/>            | 140-160         | 40-50                   |
| Бисквитено тесто (с предварително подгряване)  | Универсална тава:           | 2        | <input type="checkbox"/>            | 170-190         | 15-20                   |
| Плетен козунак, - 500 г брашно                 | Универсална тава:           | 3        | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170         | 25-35                   |
| Щолен, - 500 г брашно                          | Универсална тава:           | 3        | <input type="checkbox"/>            | 160-180         | 50-60                   |
| Щолен, - 1 кг брашно                           | Универсална тава:           | 3        | <input type="checkbox"/>            | 150-170         | 90-100                  |
| Щрудел, сладък                                 | Универсална тава:           | 2        | <input type="checkbox"/>            | 180-200         | 55-65                   |
| Пица   | Универсална тава:           | 3        | <input type="checkbox"/>            | 180-200         | 20-30                   |

### Хляб и земели

Никога не наливайте вода директно в горещата фурна.

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

| Хляб и земели                  | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагряването       | Температура, °C | Продължителност, минути |
|--------------------------------|-----------------------------|----------|--------------------------|-----------------|-------------------------|
| Хляб с мая - 1,2 кг брашно     | Универсална тава            | 2        | <input type="checkbox"/> | 270             | 8                       |
|                                |                             |          |                          | 190             | 35-45                   |
| Хляб с квас - 1,2 кг брашно    | Универсална тава            | 2        | <input type="checkbox"/> | 270             | 8                       |
|                                |                             |          |                          | 190             | 35-45                   |
| Земели (напр. ръжени хлебчета) | Универсална тава            | 2        | <input type="checkbox"/> | 200-220         | 20-30                   |

| Дребни печива     | Допълнителни принадлежности         | Височина | Вид на нагряването                  | Зададена температура, °C | Продължителност, минути |
|-------------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Сладки            | Универсална тава                    | 3        | <input type="checkbox"/>            | 150-170                  | 10-20                   |
|                   | Емайлирана тава + универсална тава* |          |                                     | 130-150                  | 25-35                   |
| Целувки           | Универсална тава                    | 3        | <input checked="" type="checkbox"/> | 70-90                    | 125-135                 |
| Еклери            | Универсална тава                    | 2        | <input type="checkbox"/>            | 200-220                  | 30-40                   |
| Ореховки          | Универсална тава                    | 3        | <input type="checkbox"/>            | 110-130                  | 30-40                   |
|                   | Емайлирана тава + универсална тава* |          |                                     | 100-120                  | 35-45                   |
| многолистно тесто | Универсална тава                    | 3        | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                  | 20-30                   |
|                   | Емайлирана тава + универсална тава* |          |                                     | 180-200                  | 30-40                   |

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

### Съвети за печене

|   |   |
|---|---|
| Когато печете по рецептa.                                 | Ориентирайте се по данните в таблицата за печене за подобно печivo.   |
| Така определяте дали кексът е добре изпечен:              | Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с тънка дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Ако по клечката не полепва тесто, сладкишът е готов.   |
| Сладкишът се разпада.                                     | Следващия път използвайте по-малко течности и/или нагласете температурата на печене с 10 градуса по-малко. Спазвайте указаните в рецептата времена за бъркане.  |
| Сладкишът е бухнал в средата висок, но плосък по края.    | Не мажете с мазнина пръстена на формата. Внимателно отделете сладкиша след печенето с нож.  |
| Сладкишът се зачервява прекалено отгоре.                  | Поставете го по-ниско, изберете по-ниска температура на печене и печете сладкиша малко по-дълго.  |
| Сладкишът е прекалено сух.                                | Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. След това поръсете отгоре плодов сок или алкохолна напитка. Следващия път изберете с 10 градуса по-висока температура на печене и съкратете времето за печене.   |
| Хлябът или сладкишът изглежда добре, но е клисав отвътре. | Следващия път използвайте по-малко течности и печете при по-ниска температура малко по-дълго време. При сладкиши със сочно покритие, запечете първо блата. Поръсете го с настъргани бадеми или сусам и после нанесете покритието. Моля спазвайте рецептите и времето за печене.                         |
| Сладкишът се зачервява неравномерно.                      | Изберете малко по-ниска температура, тогава сладкишът се пече по-равномерно. Фини сладки печете с горно и долно нагряване <input type="checkbox"/> на едно ниво. Поставено отгоре фолио за печене също влияе върху циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте фолиото за печене по размерите на тавата. |
| Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.              | Следващия път поставете сладкиша с едно ниво по-ниско.  |

|  |  |
|--|--|
| Прелива плодов сок.  | Следващият път използвайте по-дълбока универсална тава (ако разполагате).  |
| При печене на хлебчета с мая отделните парчета залепват едно за друго. | Между хлебчетата трябва да има разстояние от около 2 см. Така се осигурява достатъчно място за хлебчетата да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.   |
| Искате да печете едновременно на две нива.                             | При печене на повече нива винаги използвайте горещ въздух . Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.   |
| При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.             | При печене може да се образува водна пара. Тя излиза през 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 обусловено. |

## Риба, птици, месо

### Кухненски съдове

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

Най-подходящи са стъклени 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 спука.

### Печене

Добавете малко течност към нетъкното месо. Дъното на съда трябва да бъде покрито около ½ см.

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

Количество 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 при по-бавно и се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

### Указания за печене на грил

Печете винаги при затворена фурна.

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

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

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

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

Обърнете продуктите след ⅓ от определеното време.

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

### Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така месният сок може да се разпредели по-добре.

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

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

| Месо                   | Тегло  | Принадлежности и съдове    | Височина | Вид на нагряването | Температура °C, степен на грила | Продължителност, минути |
|------------------------|--------|----------------------------|----------|--------------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>Говеждо месо</b>    |        |                            |          |                    |                                 |                         |
| Говеждо печено         | 1,0 кг | затворен                   | 2        |                    | 200-220                         | 120                     |
|                        | 1,5 кг |                            | 2        |                    | 190-210                         | 140                     |
|                        | 2,0 кг |                            | 2        |                    | 180-200                         | 160                     |
| Говеждо филе, розово   | 1,0 кг | отворен                    | 1        |                    | 210-230                         | 70                      |
|                        | 1,5 кг |                            | 1        |                    | 200-220                         | 80                      |
| Ростбиф, розов         | 1,0 кг | отворен                    | 1        |                    | 230-250                         | 50                      |
| Стекове, розови 3 см   |        | Универсална тава за печене | 4+1      |                    | 3                               | 15                      |
| <b>Телешко месо</b>    |        |                            |          |                    |                                 |                         |
| Телешко печено         | 1,0 кг | отворен                    | 1        |                    | 200-220                         | 100                     |
|                        | 1,5 кг |                            | 1        |                    | 190-210                         | 120                     |
|                        | 2,0 кг |                            | 1        |                    | 180-200                         | 140                     |
| <b>Свинско месо</b>    |        |                            |          |                    |                                 |                         |
| без кожа (напр . врат) | 1,0 кг | отворен                    | 1        |                    | 190-210                         | 120                     |
|                        | 1,5 кг |                            | 1        |                    | 180-200                         | 150                     |
|                        | 2,0 кг |                            | 1        |                    | 170-190                         | 170                     |

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

### Птици

Стойностите от таблицата важат при поставяне в студена фурна.

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

Когато печете директно върху скарата, поставете универсалната тава на ниво1.

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

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

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

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

### Риба

Обърнете парчетата риба след 2/3 определеното време.

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

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

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

| Риба                    | Тегло    | Принадлежности и съд | Височина | Вид на нагряването | Температура, °C, степен на грила | Продължителност, минути |
|-------------------------|----------|----------------------|----------|--------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Риба, цяла              | по 300 г | Скара                | 3        |                    | 2                                | 20-25                   |
|                         | 1,0 кг   |                      | 2        |                    | 190-210                          | 40-50                   |
|                         | 1,5 кг   |                      | 2        |                    | 180-200                          | 60-70                   |
| Риба на шайби (котлети) | по 300 г | Скара                | 4        |                    | 2                                | 20-25                   |

### Съвети за печене на фурна и печене на грил

В таблицата няма данни за теглото на печеното. Изберете най-близкото по-малко тегло и увеличете времето.

Искате да проверите дали печеното е готово. Използвайте термометър за месо (наличен в специализираните магазини) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Ако е твърдо, е готово. Ако поддава, се нуждае от още малко време.

Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла. Проверете нивото на печене и температурата.

Печеното изглежда добре, но сосът е загорял. Следващия път изберете по-малък съд за печене или добавете повече течност.

Печеното изглежда добре, но сосът е светъл и воднист. Следващия път изберете по-голям съд за печене и използвайте по-малко течност.

При заливане на печеното се вдига пара. Това е физично явление и е напълно нормално. Голяма част от водната пара излиза през изхода за пара. Тя може да попадне по по-хладния панел за управление или по съседните повърхности и да се оттече като конденз.

## Суфлета, огретени, препечени филии

Когато печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Фурната ще остане чиста.

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

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

| Ястие   | Принадлежности и съд | Височина | Вид на нагряването                  | Температура, °C | Продължителност, минути |
|---|----------------------|----------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| <b>Суфлета</b>  |                      |          |                                     |                 |                         |
| Пудинг, сладък  | Форма за пудинг      | 2        | <input type="checkbox"/>            | 170-190         | 50-60                   |
| Суфле с макарони  | Форма за пудинг      | 2        | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-35                   |
| <b>Огретен</b>  |                      |          |                                     |                 |                         |
| Огретен от картофи от сувори продукти,<br>височина макс. 2 см | Форма за пудинг      | 2        | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170         | 50-60                   |
| <b>Препечени филии</b>  |                      |          |                                     |                 |                         |
| Запичане на 4 бр. филийки                                     | Скра                 | 4        | <input type="checkbox"/>            | 3               | 6-7                     |
| Запичане на 12 бр. филийки                                    | Скра                 | 4        | <input type="checkbox"/>            | 3               | 4-5                     |
| Препичане на 4 бр. филийки                                    | Скра                 | 3        | <input type="checkbox"/>            | 3               | 7-10                    |
| Препичане на 12 бр. филийки                                   | Скра                 | 3        | <input type="checkbox"/>            | 3               | 5-8                     |

## Готови продукти

Съблудявайте 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 сувората храна.

| Ястие                  | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагряването                  | Температура, °C | Продължителност, минути |
|------------------------|-----------------------------|----------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Щрудел с плодов пълнеж | Универсална тава            | 3        | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200         | 40-50                   |
| Пържени картофи        | Универсална тава            | 3        | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-30                   |
| Пица                   | Скра                        | 2        | <input type="checkbox"/>            | 200-220         | 15-20                   |
| Пица-багета            | Скра                        | 2        | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210         | 15-20                   |

## Указание

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

## Специални ястия

Тесто с мая и домашно кисело мляко се приготвят много добре при ниски температури.

Отстранете принадлежностите от фурната.

### Приготвяне на кисело мляко

- Сварете 1 литър мляко (3,5 % масленост) и го оставете да се охлади до 40 °C.
- Прибавете към млякото 150 г кисело мляко (от хладилника) и разбръкайте добре.
- Разлейте в малки, добре затварящи се съдове и покрайте с фолио за печене.

4. Наредете съдовете на скарата и ги поставете на ниво 1.

5. Нагласете температурата на 50 °C и продължете както е описано.

### Втасване на тесто с мая

- Пригответе тестото с мая както обикновено, сложете го в термоустойчив керамичен съд и го покрайте.
- Подгрейте предварително фурната според указанията.
- Затворете вратата на фурната и оставете тестото с мая да втасва във фурната.

| Ястие                   | Кухненски съдове                                   | Вид на нагряването            | Температура   | Продължителност             |
|-------------------------|--|-------------------------------|---|-----------------------------|
| Кисело мляко            | Затварящи се съдове за кисело мляко                | 1<br><input type="checkbox"/> | 50 °C   | 6-8 часа                    |
| Втасване на тесто с мая | Поставете термоустойчивия съд на дъното на фурната | <input type="checkbox"/>      | Предварително подгряване при 50 °C<br>Изключете уреда и поставете тестото във фурната | 5-10 минути<br>20-30 минути |

## Размразяване

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

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птиците с гърдите към чинията.

| Замразени продукти   | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагряването                  | Температура  |
|--|-----------------------------|----------|-------------------------------------|--|
| напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколадова или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб, питки, сладкиши и други сладки | Скара                       | 2        | <input checked="" type="checkbox"/> | Превключвателят на температурата трябва да е изключен. |

## Сушене

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измийте основно.

Оставете плодовете и зеленчуците да се отцедят и ги подсушете.

Поставете универсалната тава на ниво 3, а скарата на ниво 1.

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

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

| Плодове и зеленчуци              | Височина | Вид на нагряването                  | Температура, °C | Продължителност, часове |
|----------------------------------|----------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| 600 г ябълки на резени           | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 80              | прибл. 5                |
| 800 г круши на резени            | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 80              | прибл. 8                |
| 1,5 кг сливи или джанки          | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 80              | прибл. 8-10             |
| 200 г кухненски билки, почистени | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 80              | прибл. 1½               |

## Консервиране

За консервиране бурканите и гumenите 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. Капациите могат да се пукнат.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

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

### Подготовка

1. Напълнете бурканите, не ги препълвайте.

2. Избръшете 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     |
| Череши, кайсии, праскови, френско грозде | изключване                   | прибл. 30 минути     |
| Ябълков мус, круши, сливи                | изключване                   | прибл. 35 минути     |

#### Зеленчуци

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

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

### Зеленчуци със студена марината в еднолитрови буркани

|                           | От образуването на мехурчета | Допълнителна топлина |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|
| Краставици                | -                            | прибл. 35 минути     |
| Червено цвекло            | прибл. 35 минути             | прибл. 30 минути     |
| Брюкселско зеле           | прибл. 45 минути             | прибл. 30 минути     |
| Боб, алабаш, червено зеле | прибл. 60 минути             | прибл. 30 минути     |
| Грах                      | прибл. 70 минути             | прибл. 30 минути     |

### Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

### Внимание!

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

# Акриламид в хранителните продукти

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

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

## Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

### Обща информация

- Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки.
- Ястията да се запичат до зластисто-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) resp. IEC 60350.

### Печене

Печене на две нива:

Винаги поставяйте универсалната тава над плоската тава.

Шприцвани сладки (шприцван сладкиш в захарен сироп):

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

Гарниран ябълков сладкиш, ниво 1:

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

Гарниран ябълков сладкиш, ниво 2:

Променете позицията на тъмната форма за печене.

Сладкиш в метална форма с разглобяваща се странница:

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

| Ястие                                      | Принадлежности и съд  | Височина | Вид на нагряването                  | Зададена темпера-тура, °C | Продължител-ност, минути |
|--|---|----------|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Шприцвани сладки                           | Универсална тава  | 3        | <input type="checkbox"/>            | 150-170                   | 20-30                    |
|  | Алуминиева тава за печене+универсална тава**                | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160                   | 30-40                    |
| Малки сладки                               | Универсална тава  | 3        | <input type="checkbox"/>            | 150-170                   | 25-35                    |
| Дребни сладки, с предвари-телно подгряване | Алуминиева тава за печене+универсална тава**                | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-160                   | 25-35                    |
| Водни бишкоти                              | тавичка за печене с разглобя-ема обивка                     | 2        | <input type="checkbox"/>            | 160-180                   | 30-40                    |
| Ябълкови сладки                            | Универсална тава + 2 тавички с разглобяема обивка Ø 20 см   | 1        | <input type="checkbox"/>            | 190-210                   | 70-80                    |
|  | 2 Скари* + 2 тавички за печене с разглобяема обивка Ø 20 см | 1+3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                   | 70-80                    |

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

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

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

### Печене

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

| Ястие   | Принадлежности и съд       | Височина | Вид на нагряването                  | Степен за печене | Продължителност, минути |
|---|----------------------------|----------|-------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Запичане на филийки<br>Предварително подгряване 10 мин.           | Скара                      | 4        | <input checked="" type="checkbox"/> | 3                | ½-2                     |
| Кюфтета от говеждо месо, 12 броя*<br>без предварително подгряване | Универсална тава за печене | 4+1      | <input type="checkbox"/>            | 3                | 25-30                   |

\* Обърнете след определеното ⅔ време

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Važne sigurnosne napomene .....</b>               | <b>21</b> | Izmjena žarulje pećnice na stropu .....                        | 30        |
| Uzroci šteta .....                                   | 22        | Stakleni pokrov .....  | 30        |
| <b>Vaša nova pećica .....</b>                        | <b>23</b> | <b>Servisna služba .....</b>                                   | <b>31</b> |
| Upravljačka ploča .....                              | 23        | E-broj i FD-broj .....   | 31        |
| Birač funkcija .....                                 | 23        | <b>Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša .....</b> | <b>31</b> |
| Tipke i displej .....                                | 24        | Ušteda energije .....  | 31        |
| Birač temperature .....                              | 24        | Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....                       | 31        |
| Komora za pečenje .....                              | 24        | Mjere koje treba poštivati tijekom transporta .....            | 31        |
| <b>Vaš pribor .....</b>                              | <b>24</b> | <b>Testirano za vas u našem studiju za kuhanje .....</b>       | <b>32</b> |
| Umetanje pribora .....                               | 24        | Kolači i peciva .....  | 32        |
| Poseban pribor .....                                 | 25        | Savjeti za pečenje .....                                       | 33        |
| <b>Prije prvog korištenja .....</b>                  | <b>25</b> | Meso, perad, riba .....  | 34        |
| Podešavanje sata .....                               | 25        | Savjeti za pečenje i žar .....                                 | 35        |
| Zagrijavanje pećnice .....                           | 25        | Nabujci, zapečena jela, tostovi .....                          | 36        |
| Čišćenje pribora .....                               | 25        | Gotovi proizvodi .....   | 36        |
| <b>Podešavanje pećnice .....</b>                     | <b>26</b> | Specijalna jela .....  | 36        |
| Vrste grijanja i temperatura .....                   | 26        | Otapanje .....   | 37        |
| Pećica će se automatski isključiti .....             | 26        | Sušenje voća .....   | 37        |
| Pećica će se automatski uključiti i isključiti ..... | 27        | Ukuhavanje .....   | 37        |
| <b>Podešavanje vremena .....</b>                     | <b>27</b> | <b>Akrilamid u namirnicama .....</b>                           | <b>38</b> |
| <b>Podešavanje alarmnog sata .....</b>               | <b>27</b> | <b>Probna jela .....</b>                                       | <b>39</b> |
| <b>Zaštita za djecu .....</b>                        | <b>28</b> | Pečenje .....  | 39        |
| Pećica .....   | 28        | Pečenje na žaru .....  | 39        |
| <b>Njega i čišćenje .....</b>                        | <b>28</b> |  |           |
| Sredstva za čišćenje .....                           | 28        |  |           |
| Skidanje i vješanje vrata pećnice .....              | 29        |  |           |
| Demontaža i montaža ploča vrata .....                | 29        |  |           |
| <b>Što napraviti u slučaju smetnje? .....</b>        | <b>30</b> |  |           |
| Tabela smetnji .....                                 | 30        |  |           |

---

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

## **⚠ Važne sigurnosne napomene**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aluminij se može odvojiti od lima za pečenje zbog mehaničkog trošenja i namirnica koje sadrže kiseline, lužine ili sol, npr. zbog voćnih kiselina ili pivskih štangica. Namirnice ne stavljajte izravno na lim za pečenje. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Nemojte koristiti metalne, oštре predmete. Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje.

### 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 grijачe te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

### Opasnost od opeklina!

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

### Opasnost od opeklina!

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

### Opasnost od ozljeda!

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

### Opasnost od strujnog udara!

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

### Opasnost od strujnog udara!

Uređaj je opremljen EU šuko utičnicom. Kako biste osigurali zaštitno uzemljenje u utičnici na području Danske, na uređaj trebate priključiti primjereni adapterski utikač. Ovaj adapter (dopušteno do maks. 13 ampera) možete nabaviti u servisnoj službi (br. rezervnog dijela 616581).

### Uzroci šteta

#### Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite foljom 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, plitcu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.

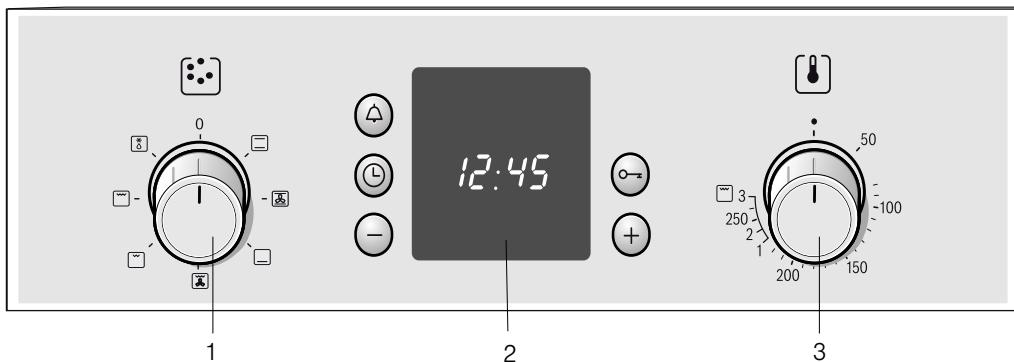
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhijskog 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 izgrevati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

## Vaša nova pećnica

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

### Upravljačka ploča

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



#### Objašnjenja

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Birač funkcija                         |
| 2 | Upravljačke tipke i indikacijska ploča |
| 3 | Birač temperature                      |

#### Ručice sklopki

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

#### Birač funkcija

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

Nakon što je željeni način grijanja podešen, svijetli žarulja u pećnici.

| Postavka                 | Funkcija                  |
|--------------------------|---------------------------|
| 0                        | Isklj                     |
| <input type="checkbox"/> | Gornje/donje zagrijavanje |

Pečenje i prženje moguće je samo na jednoj razini. Za kolače i pizzu u modelima ili na plitici i za nemasne komade govedine, teletine i divljači prikladna je ova postavka. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.

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

- | Postavka                            | Funkcija                             |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Vrući zrak*                          |
| <input type="checkbox"/>            | Donje zagrijavanje                   |
| <input type="checkbox"/>            | Roštilj i ventilator                 |
| <input type="checkbox"/>            | Pečenje na roštilju, male površine   |
| <input type="checkbox"/>            | Pečenje na roštilju, velike površine |
| <input type="checkbox"/>            | Odmrzavanje                          |

- Vrući zrak\*: Na jednoj razini možete pripremati puslice od snijega i linsnato tjesto. Sitno pecivo, kekse i linsnato tjesto možete istodobno peći na dvije razine.
- Ventilator na stražnjoj strani uređaja jednakomjerno raspoređuje oko jela zrak koji dolazi odozgo i odozdo.
- Donje zagrijavanje S donjim grijачem jela možete jače zapeći odn. popeći odozdo. Temperatura dolazi odozdo.
- Roštilj i ventilator Pečenje na roštilju s ventilatorom naročito je primjereno za pečenje na roštilju ribe, peradi i velikih komada mesa. Grijач roštilja i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.
- Pečenje na roštilju, male površine Ova vrsta grijaća primjerena je za pečenje na roštilju steakova, kobasicu, ribe i toastova u malim količinama. Zagrijava se srednji dio grijaća roštilja.
- Pečenje na roštilju, velike površine Na roštilju možete peći više komada steakova, ribe i tosta. Zagrijava se cijela površina ispod grijaća roštilja.
- Odmrzavanje Primjer: meso, perad, kruh i torte. Ventilator raspoređuje zagrijani zrak oko jela.

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

## Tipke i displej

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

| Tipka                 | Korištenje   |
|-----------------------|--|
| ⌚ Tipka alarmnog sata | Time ćete podešiti alarmni sat.  |
| 🕒 Tipka sata          | Tako ćete podešiti vrijeme, trajanje pečenja $\rightarrow$ i vrijeme završetka kuhanja $\rightarrow$ . |
| - Tipka minus         | Time ćete promijeniti vrijednosti za podešavanje naniže.   |
| ➡ Tipka ključa        | Time ćete uključiti i isključiti zaštitu za djecu.   |
| + Tipka plus          | Time ćete promijeniti vrijednosti za podešavanje naviše.   |

## Birač temperature

Biračem temperature možete podešiti 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 <input checked="" type="checkbox"/> i velika <input type="checkbox"/> površina.<br>Stupanj 1 = slabo<br>Stupanj 2 = srednje<br>Stupanj 3 = jako |

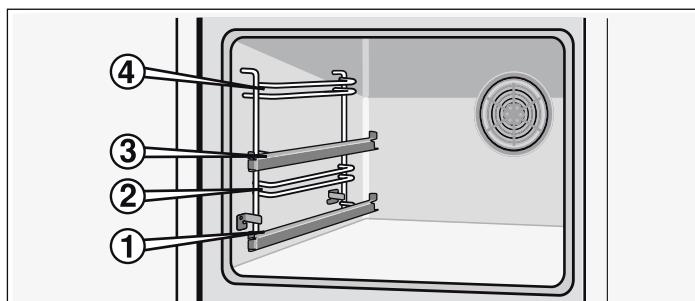
## Vaš pribor

Isporučeni pribor primjerен 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 možete umetnuti u pećnicu na 4 različitih visina. Pribor uvijek umeđuite do kraja kako ne bi dodirivao staklo vrata.



Pribor se uglavljuje kada ga izvučete do polovice. Na taj način sada možete jednostavno izvaditi jela.

Prilikom umetanja jela u pećnicu obratite pozornost na izbočinu na stražnjoj strani pribora. Samo će se tako moći pravilno uglaviti.

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

### Stupanj roštilja

Kod pečenja na plosnatom roštilju  pomoću birača temperature odaberite stupanj roštilja

### Komora za pečenje

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

### Žarulja pećnice

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

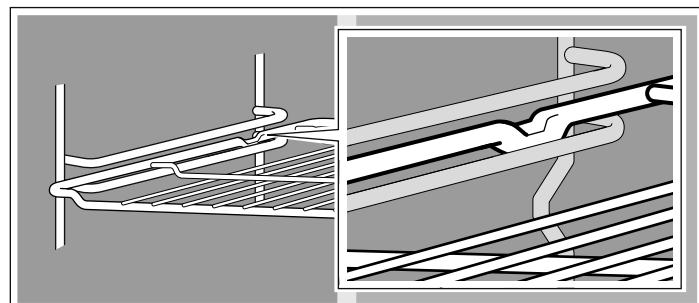
### Rashladni ventilator

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

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

### Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.



Sa izvlačnim vodilicama u visini 1 i 3 možete pribor izvući dalje. Kada su vodilice izvučene do kraja, morate ih ovisno o izvedbi uređaja ponovno umetnuti. Na taj ćete način jednostavno umetnuti pribor. Za otvaranje blokirne naprave lagano pritisnite vodilice te ih gurnite u pećnicu.

**Napomena:** Pribor se zbog vrućine može deformirati. Čim se pribor ohladi, vraća se u svoj izvorni oblik. To ne utječe na funkciju.

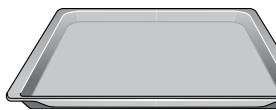
Pliticu za pečenje držite s obje strane s obije ruke te je gurnite paralelno u stalak. Kod umetanja plitice za pečenje izbjegavajte pomake ulijivo i udesno. U suprotnom se slučaju plitica za pečenje teško može umetnuti. Emailirane površine bi se mogle oštetiti.

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



#### Rešetka

Za posude, modele za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu. Stavite rešetku u pećnicu s otvorenom stranom prema vratima pećnice i udubljenjem okrenutim prema dolje —.



#### Aluminijска плитка за пећенje

Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice utisnite u pećnicu.



#### Univerzalna tava

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenknu. Možete koristiti i posudu za sakupljanje masti ukoliko pečete izravno na rešetci.

Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice utisnite u pećnicu.

#### Poseban pribor

#### HEZ broj

#### Funkcija

|                    |            |  |
|--------------------|------------|--|
| Rešetka            | HEZ 434000 | Za posude, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.   |
| Aluminijска плитка | HEZ 430001 | Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.  |
| Emajlirana plitica | HEZ 431001 | Za kolače i kekse. Pliticu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.  |
| Univerzalna tava   | HEZ 432001 | Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenknu. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu. |

#### Vrata pećnice - dodatne sigurnosne mjere

Kod dužeg vremena kuhanja mogu vrata pećnice postati jako vruća.

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

Osim toga vam je na raspolaganju i zaštitni uređaj, koji sprječava izravni dodir s vratima pećnice. Ovaj poseban pribor ( 440651 ) se može naručiti u servisu.

## Prije prvog korištenja

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

#### 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 ju je zagrijati jedan sat na gornjem/donjem grijajuću na 240 °C. Pazite da nema ostataka ambalaže u pećnici.

Prozračite kuhinju dok se pećnica zagrijava.

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijajućem .

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

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

#### Čišćenje pribora

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

**Napomena:** Namirnice ne stavljajte izravno na aluminijski lim za pečenje. Aluminijski lim za pečenje obložite papirom za pečenje.

#### 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.

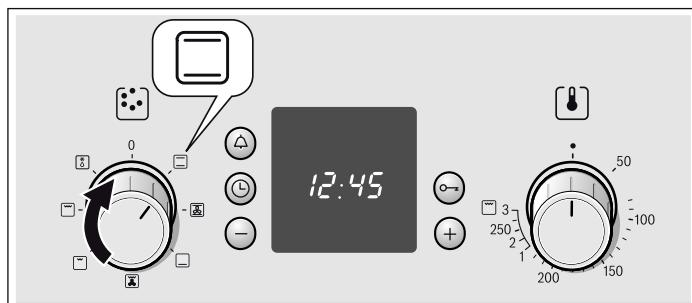
# Podešavanje pećnice

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.

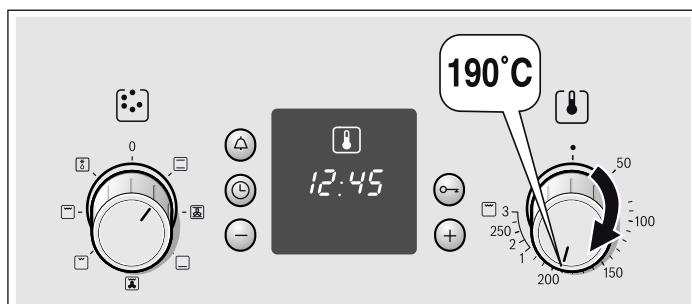
## Vrste grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.



Pećnica se zagrijava.

## Isključivanje pećnice

Zatim birač funkcije stavite u osnovni položaj.

## Promjena postavki

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

## Pećnica će se automatski isključiti

Sada unesite trajanje (pečenje) za vaše jelo.

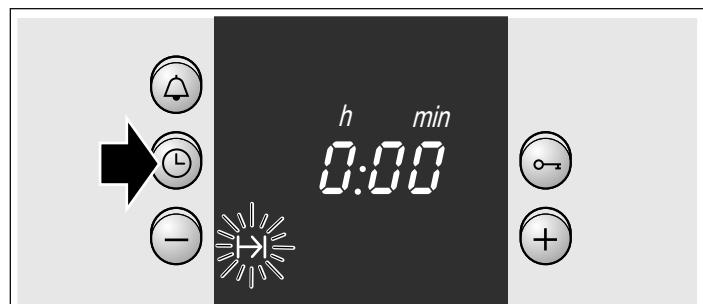
Primjer na slici: Postavka za gornje i donje zagrijavanje , 190 °C, trajanje 45 minuta.

1. Biračem funkcije namjestite željenu vrstu grijanja.

2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu ili stupanj roštilja.

3. Pritisnite tipku sata .

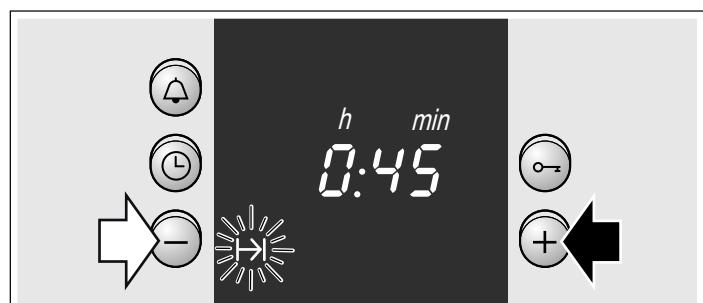
Simbol trajanja  treperi.



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

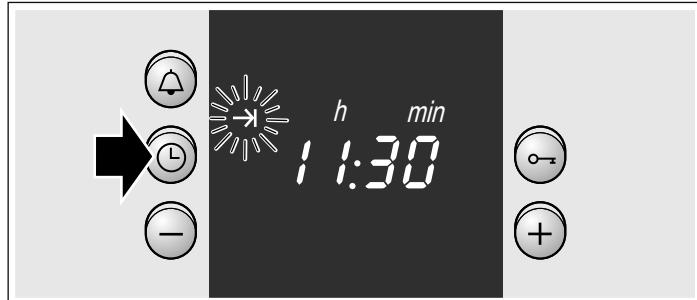
Dva puta pritisnite tipku sata  i podesite kao što je opisano u točci 4 .

## Pećnica će se automatski uključiti i isključiti

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

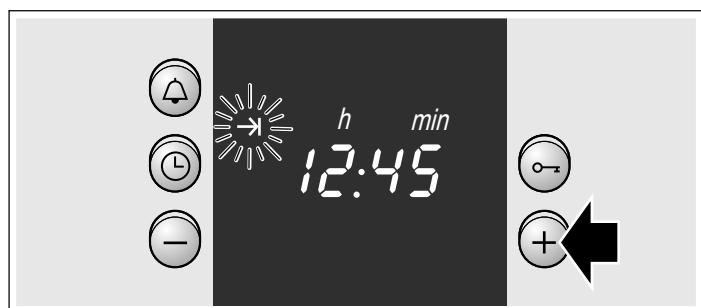
Primjer na slici: Postavka za gornje i donje zagrijavanje ☒, 190 °C. Sati je 10:45 . Kuhanje traje 45 minuta i treba biti gotovo oko 12:45 sati.

- 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.Pritisnite 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.

## 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. Ijetnog na zimsko vrijeme

Dva puta pritisnite tipku sata ⊖ te promjenite 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.

### 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 - promjenite 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 →, vremena završetka kuhanja → ili vremena ⊖ :

Pritisnite tipku sata ⊖ 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 podešiti u svakom trenutku.
- Nakon nestanka struje se podešena zaštita za djecu briše.

# Njega i čišćenje

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

## Napomene

- Neznatne razlike u boji se na fronti pećnice pojavljuju zbog različitih materijala, poput stakla, plastike ili metala.
- Sjenke na staklu vrata pećnice koje djeluju poput pruga su svjetlosni refleksi žarulje pećnice.
- Emajl će zagonjiti 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 sprječili da se različite površine oštete krvim sredstvima za čišćenje.

### Prilikom čišćenje pećnice

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

Nove spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

|  |   |
|--|---|
| <b>Okretni gumbi</b>                           | Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuda. Osušite mekom krpom.   |
| <b>Staklena ploča</b>                          | Očistite sredstvom za čišćenje stakla. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili oštretne metalne predmete. Ona mogu ogrebati i ošteti površinu staklene ploče.   |
| <b>Brtva</b>                                   | Obrišite vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.  |
| <b>Pećnica iznutra</b>                         | Topla sapunica ili otopina vode s octom. Kod jake zaprljanje površine: koristite sredstvo za čišćenje pećnice samo kad je pećnica hladna.   |
| <b>Stakleni poklopac žarulje u pećnici</b>     | Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuda. Osušite mekom krpom.   |
| <b>Pribor</b>                                  | Omekšajte u toploj sapunici. Očistite spužvicom ili četkicom.   |
| <b>Aluminijski lim za pečenje (opcionalno)</b> | Ne čistite u perilici posuđa. Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste izbjegli ogrebotine, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrem predmetom. Očistite vodoravnim i ne prejakim pokretima s malo sredstva za pranje posuda i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili krpom od mikrovlačilnika. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. U suprotnom mogu nastati ogrebotine |
| <b>Osigurač za zaštitu djece (opcionalno)</b>  | Ukoliko je osigurač za zaštitu djece postavljen na vratima pećnice, valja ga skinuti prije čišćenja. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i operite spužvicom. Osušite mekom krpom. U slučaju velike prljavštine osigurač za zaštitu djece neće više ispravno raditi.   |
| <b>Ploča za kuhanje</b>                        | Naputke o njezi i čišćenju naći ćete u uputama za uporabu ploče za kuhanje.   |

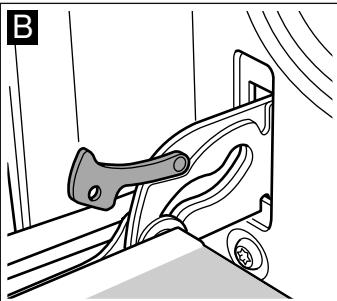
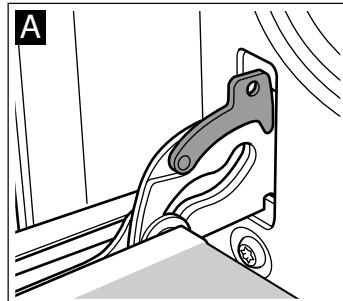
|                   |  |
|-------------------|--|
| Upravljačka ploča | Vruća sapunica:<br>Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Za čišćenje nemojte rabiti sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklo. |
|-------------------|--|

|  |   |
|--|---|
| <b>Površine od oplemenjenog čelika</b> | Čistite ih topлом sapunicom i mekanom krpom. Kod površina od oplemenjenog čelika brišite uvek paralelno u smjeru prirodnih šara. U suprotnom mogu nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, tvrde spužvice za ribanje ili grube krpe za čišćenje. Pročelje od plemenitog čelika možete polirati posebnim sredstvima za njegu. Pridržavajte se uputa proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini možete nabaviti specijalna sredstva za čišćenje oplemenjenog čelika. |
|--|---|

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Emajlirane i lakirane površine</b> | Obrišite vlažnom krpom s malo sredstva za pranje posuda. Osušite mekom krpom. |
|---------------------------------------|---|

## 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.

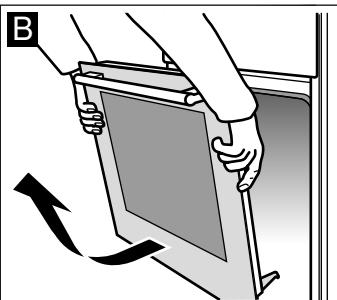
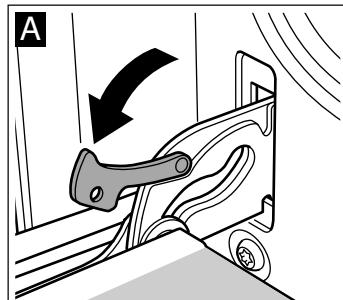


### ⚠️ Opasnost od ozljeda!

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

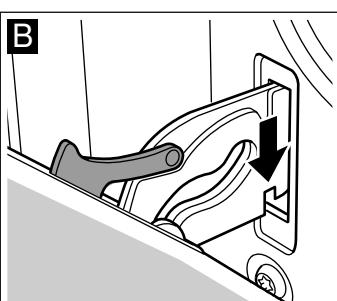
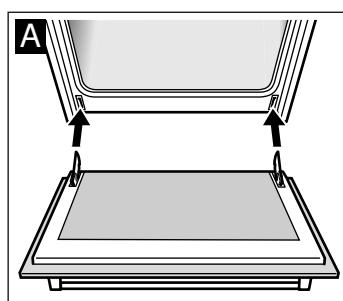
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Otklopite obje poluge za blokadu lijevo i desno (slika A).
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja. Uhvatite ih s obje ruke lijevo i desno. Još ih malo zatvorite te ih izvucite (slika B).



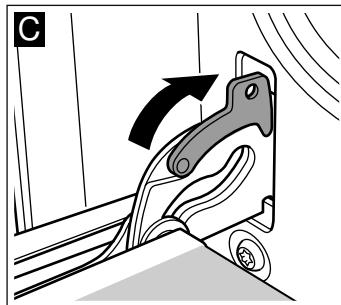
### Vješanje vrata

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



### ⚠️ Opasnost od ozljeda!

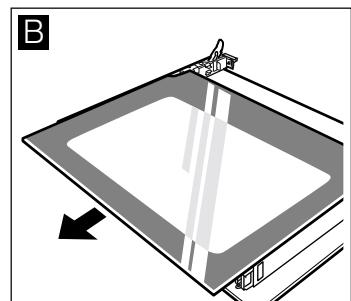
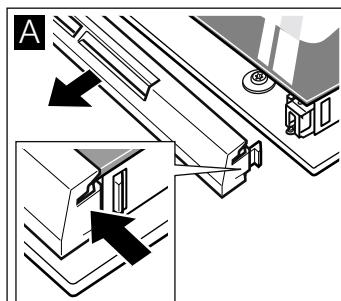
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopí, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

## Demontaža i montaža ploča vrata

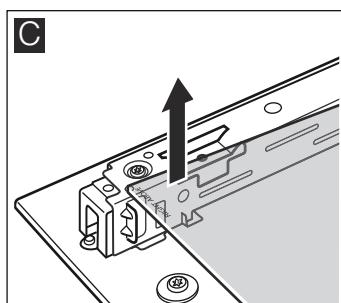
Kako biste bolje mogli očistiti, možete demontirati staklene ploče na vratima pećnice.

### Demontaža

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

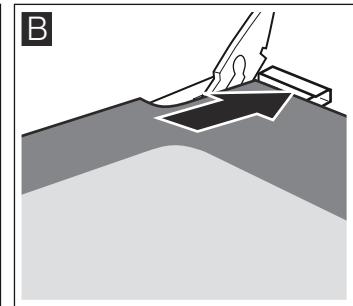
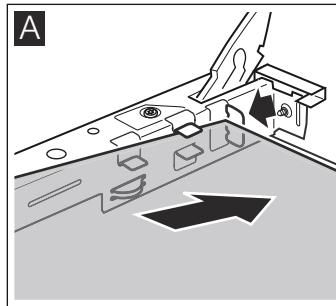
### ⚠️ Opasnost od ozljeda!

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

## Ugradnja

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

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



- 3.Postavite pokrov te ga pritisnite.

- 4.Objesite vrata pećnice.

**Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.**

## Što napraviti u slučaju smetnje?

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

### Tabela smetnji

Ako vam jelo ne uspije, molimo provjerite u odlomku . Za vas smo testirali jela u našem studiju za kuhanje. Ovdje ćete pronaći korisne savjete i informacije za kuhanje, pečenje i pirjanje.

#### **⚠️ Opasnost od strujnog udara!**

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

| Smetnja                 | Mogući uzrok                      | Otklanjanje/informacije   |
|-------------------------|-----------------------------------|---|
| Pećnica ne funkcioniра. | Osigurač je u kvaru.              | U ormariću s osiguračima pogledajte je li osigurač u kvaru.         |
|                         | Nestanak struje.                  | Provjerite, radi li kuhinjsko svjetlo odn. drugi kuhinjski aparati. |
| Prikaz sata treperi     | Nestanak struje.                  | Iznova podešite vrijeme na satu.                                    |
| Pećnica nije vruća.     | Prašina na kontaktnim dijelovima. | Ručice sklopki nekoliko puta okrenite udesno i uljevo.              |

### Oprez!

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

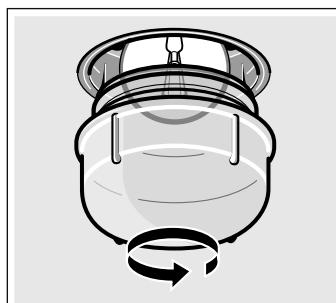
### Izmjena žarulje pećnice na stropu

Ako je žarulja pećnice u kvaru, trebate je zamijeniti. Rezervne žarulje otporne na temperaturu od 40 Watt-a 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 odvornite 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 sprječimo 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 uštedjeti energiju te na koji način možete pravilno zbrinuti vaš uređaj.

## Ušteda energije

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

## Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



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

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

## Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

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

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

## Ukoliko više nemate originalno pakiranje

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

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

# Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za kuhanje. Pokazat ćemo vam, koja vrsta grijanja i koje temperature su najprimjerene 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. Ovise 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

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

Kod pečenja s 2D vrućim zrakom ☐ pribor umetnite u slijedeće visine za umetanje:

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

### Pečenje i prženje na više razine

Koristite vrući zrak ☒.

Visine umetanja kod pečenja i prženja na 2 razine:

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

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

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

**Napomena:** Namirnice ne stavljajte izravno na aluminijski lim za pečenje. Aluminijski lim za pečenje obložite papirom za pečenje.

### Modeli za pečenje

Najprimjereni su tamni, metalni modeli za pečenje.

Kada koristite svjetle 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 tjestova 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 tjestova. Stoga su u tabelama navedeni rasponi od-od. Najprije pokušajte s nižom vrijednošću. Pečenje na nižim temperaturama daje ravnomjerniju zapečenost. Ukoliko će biti potrebno, slijedeći puta povećajte vrijednost.

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

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

| Kolači u modelima  | Model                               | Visina | Način grijanja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|--|-------------------------------------|--------|----------------|-----------------|------------------|
| Jednostavan kolač od lijevanog tjestova                  | Modeli za kuglof/zvjezdice/kutijice | 2      | ☒              | 160-180         | 50-60            |
| Fini kolač od lijevanog tjestova (npr. suhi prhki kolač) | Modeli za kuglof/zvjezdice/kutijice | 2      | ☐              | 155-175         | 65-75            |
| Podloga od prhkog tjestova s rubom                       | Model za tortu                      | 1      | ☐              | 160-180         | 30-40            |
| Podloga za tortu od lijevanog tjestova                   | Model za voćnu tortu                | 2      | ☐              | 160-180         | 25-35            |
| Biskvitna torta  | Model za tortu                      | 2      | ☐              | 160-180         | 30-40            |
| Voćna torta ili torta od sira, prhko tjesto*             | tamni model za tortu                | 1      | ☐              | 170-190         | 70-90            |
| Fini voćni kolač, od lijevanog tjestova                  | Model za tortu                      | 2      | ☐              | 150-170         | 55-65            |
| Pikantni kolači* (npr. pita od luka i slanine)           | Model za tortu                      | 1      | ☐              | 180-200         | 50-60            |

\* Pustite da se kolači hlađe oko 20 minuta u aparatu.

| Kolači na plitici                           | Pribor            | Visina | Način grijanja | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|---|-------------------|--------|----------------|-----------------|------------------|
| Prhko ili dizano tjesto sa suhim preljevom  | Univerzalna tava: | 3      | ☐              | 160-180         | 25-35            |
| Prhko ili dizano tjesto sa sočnim preljevom | Univerzalna tava: | 3      | ☐              | 140-160         | 40-50            |
| Biskvitna rolada (zagrijavanje)             | Univerzalna tava: | 2      | ☐              | 170-190         | 15-20            |
| Pletenica, 500 g brašna                     | Univerzalna tava: | 3      | ☒              | 150-170         | 25-35            |
| Božićni kolač, 500 g brašna                 | Univerzalna tava: | 3      | ☐              | 160-180         | 50-60            |
| Božićni kolač, 1 g brašna                   | Univerzalna tava: | 3      | ☐              | 150-170         | 90-100           |
| Savijača, slatka                            | Univerzalna tava: | 2      | ☐              | 180-200         | 55-65            |
| Pizza                                       | Univerzalna tava: | 3      | ☐              | 180-200         | 20-30            |

## Kruh i pecivo

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

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

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

| Sitno pecivo       | Pribor  | Visina | Način grijanja | Informacija o temperaturi u °C | Trajanje, minute |
|--------------------|---|--------|----------------|--------------------------------|------------------|
| Keksi              | Univerzalna tava                                  | 3      |                | 150-170                        | 10-20            |
|                    | Aluminijska posuda za pečenje + univerzalna tava* | 1+3    |                | 130-150                        | 25-35            |
| Puslice od snijega | Univerzalna tava                                  | 3      |                | 70-90                          | 125-135          |
| Princes-uštipci    | Univerzalna tava                                  | 2      |                | 200-220                        | 30-40            |
| Makroni            | Univerzalna tava                                  | 3      |                | 110-130                        | 30-40            |
|                    | Aluminijska posuda za pečenje + univerzalna tava* | 1+3    |                | 100-120                        | 35-45            |
| Lisnato tijesto    | Univerzalna tava                                  | 3      |                | 180-200                        | 20-30            |
|                    | Aluminijska posuda za pečenje + univerzalna tava* | 1+3    |                | 180-200                        | 30-40            |

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

## Savjeti za pečenje

|   |   |
|---|---|
| Želite peći prema vašem vlastitom receptu.  | Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.  |
| Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen:                                    | Zabodite drveni štapić ca. 10 minuta prije kraja vremena pečenje koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.   |
| Kolač se slegnuo.   | Slijedeći puta koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva. Poštujte vrijeme miješanja (miksanja) navedeno u receptu.   |
| Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je nizak.  | Ne podmazujte rub modela za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.   |
| Kolač s gornje strane postaje suviše taman.   | Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.  |
| Kolač je presuh.  | Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Slijedeći puta odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.   |
| Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom). | Slijedeći puta koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Molimo pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.                      |
| Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.   | Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim i donjim grijačem  na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice. |
| Voćni kolač je ispod presvijetao.   | Slijedeći puta stavite kolač jedan nivo dublje.   |
| Voćni sok se prelijeva.   | Slijedeći puta koristite dublju univerzalnu tаву (ukoliko postoji).   |
| Prilikom pečenja žemlji od dizanog tijesta se žemlje lijepe jedne za druge.                           | Između žemlji treba ostaviti razmak od 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se žemlje dignu i jednakomjerno ispeku.  |
| Želite peći na dvije razine.  | Kod pečenja ne više razina uvijek koristite vrući zrak  |
| Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.  | Jela koja ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme. Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkom polju ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizikalna pojava.  |

## Meso, perad, riba

### Posuđe

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

Najprimjereniye 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 poklopcom = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

### Pečenje

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. Dno posude bi trebalo biti pokriveno s ca. 1/2 cm tekućine.

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

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

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

### Napomene za pečenje na roštilju (gril)

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

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

Komadiće koje pečete na roštilju uvijek stavite izravno na rešetku roštilja. Samo jedan komad koji pečete na roštilju će biti najbolji, ako ga stavite na sredinu rešetke roštilja. Univerzalnu tavu gurnite dodatno na visinu 1. Sok od mesa od pečenja će se sakupiti u plitici a pećnica će ostati čišća.

Posudu za pečenje ili univerzalnu tavu ne smijete umetati na visinu 4. Na visokim bi se temperaturama moglo deformirati te se oštetići pri vađenju iz pećnice.

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

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

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

### Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

| Meso                             | Težina | Pribor i posuđe            | Visina | Način grijanja                      | Temperatura °C, stupanj žara | Trajanje, minute |
|----------------------------------|--------|----------------------------|--------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| <b>Govedina</b>                  |        |                            |        |                                     |                              |                  |
| Goveđe pečenje                   | 1,0 kg | zatvoreno                  | 2      | <input type="checkbox"/>            | 200-220                      | 120              |
|                                  | 1,5 kg |                            | 2      | <input type="checkbox"/>            | 190-210                      | 140              |
|                                  | 2,0 kg |                            | 2      | <input type="checkbox"/>            | 180-200                      | 160              |
| Govedi filet, roza               | 1,0 kg | otvoreno                   | 1      | <input type="checkbox"/>            | 210-230                      | 70               |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1      | <input type="checkbox"/>            | 200-220                      | 80               |
| Rostbif, ružičasti               | 1,0 kg | otvoreno                   | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 230-250                      | 50               |
| Steakovi, 3 cm, roza boje        |        | Rešetka + univerzalna tava | 4+1    | <input type="checkbox"/>            | 3                            | 15               |
| <b>Teleće meso</b>               |        |                            |        |                                     |                              |                  |
| Teleće pečenje                   | 1,0 kg | otvoreno                   | 1      | <input type="checkbox"/>            | 200-220                      | 100              |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1      | <input type="checkbox"/>            | 190-210                      | 120              |
|                                  | 2,0 kg |                            | 1      | <input type="checkbox"/>            | 180-200                      | 140              |
| <b>Svinjsko meso</b>             |        |                            |        |                                     |                              |                  |
| bez kožice (npr. vrat)           | 1,0 kg | otvoreno                   | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                      | 120              |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                      | 150              |
|                                  | 2,0 kg |                            | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                      | 170              |
| s kožicom (npr. plećka)          | 1,0 kg | otvoreno                   | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                      | 130              |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                      | 160              |
|                                  | 2,0 kg |                            | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                      | 190              |
| Dimljena rebra s kostima         | 1,0 kg | zatvoreno                  | 1      | <input type="checkbox"/>            | 210-230                      | 80               |
| <b>Janjeće meso</b>              |        |                            |        |                                     |                              |                  |
| Janjeći but bez kostiju, srednji | 1,5 kg | otvoreno                   | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190                      | 120              |

| Meso                 | Težina    | Pribor i posuđe            | Visina | Način grijanja                      | Temperatura °C, stupanj žara | Trajanje, minute |
|----------------------|-----------|----------------------------|--------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| <b>Mljeveno meso</b> |           |                            |        |                                     |                              |                  |
| Mljeveno meso        | ca. 750 g | otvoreno                   | 1      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                      | 70               |
| <b>Kobasice</b>      |           |                            |        |                                     |                              |                  |
| Kobasice             |           | Rešetka + univerzalna tava | 4+1    | <input type="checkbox"/>            | 3                            | 15               |

### Perad

Tablične vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.

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

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

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

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

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

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

### Riba

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

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

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

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

| Riba                          | Težina   | Pribor i posuđe | Visina | Način grijanja                      | Temperatura °C, stupanj žara | Trajanje, minute |
|-------------------------------|----------|-----------------|--------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Riba, cijela                  | po 300 g | Rešetka         | 3      | <input type="checkbox"/>            | 2                            | 20-25            |
|                               | 1,0 kg   | Rešetka         | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210                      | 40-50            |
|                               | 1,5 kg   | Rešetka         | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200                      | 60-70            |
| Riba u ploškama, npr. kotleti | po 300 g | Rešetka         | 4      | <input type="checkbox"/>            | 2                            | 20-25            |

## Savjeti za pečenje i žar

Za željenu težinu / masu pečenja u tabeli Odaberite onu vrijednost koja je najbliža težini te produžite vrijeme pečenja. nije navedeno ništa.

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 zagonio.

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 tаву на висину 1. Pećnica ostaje čišća.

Posuđe uvijek stavljamte na rešetku.

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

| Jelo   | Pribor i posuđe  | Visina | Način grijanja                      | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|--|------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|------------------|
| <b>Nabujak</b>   |                  |        |                                     |                 |                  |
| Nabujak, slatki  | Model za nabujke | 2      | <input type="checkbox"/>            | 170-190         | 50-60            |
| Nabujak od tjestenine  | Model za nabujke | 2      | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-35            |
| <b>Gratinirano (zapečeno) jelo</b>                                     |                  |        |                                     |                 |                  |
| Gratinirani (zapečeni) krumpir iz sirovih sastojaka, visina maks. 2 cm | Model za nabujke | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170         | 50-60            |
| <b>Tost</b>  |                  |        |                                     |                 |                  |
| Zapržiti toast, 4 komada   | Rešetka          | 4      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 6-7              |
| Zapržiti toast, 12 komada  | Rešetka          | 4      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 4-5              |
| Zapeći toast, 4 komada   | Rešetka          | 3      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 7-10             |
| Zapeći toast, 12 komada  | Rešetka          | 3      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 5-8              |

## Gotovi proizvodi

Molimo, poštujte navode proizvođača na ambalaži.

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

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

| Jelo                              | Pribor            | Visina | Način grijanja                      | Temperatura, °C | Trajanje, minute |
|-----------------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|------------------|
| Savijača s voćnim nadjevom        | Univerzalna tava: | 3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200         | 40-50            |
| Prženi krumpirići (pommes frites) | Univerzalna tava: | 3      | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-30            |
| Pizza                             | Rešetka           | 2      | <input type="checkbox"/>            | 200-220         | 15-20            |
| Pizza-baguette                    | Rešetka           | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210         | 15-20            |

## Napomena

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

## Specijalna jela

Dizano tijesto i domaći jogurt se na niskim temperaturama mogu jako dobro pripraviti.

Izvadite pribor iz pećnice.

### Priprava jogurta

- Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mlijecne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.
- U mlijeko stavite 150 g jogurta (iz hladnjaka) te ga dobro promiješajte.
- Mlijeko stavite u čašice za jogurt koje se mogu zatvoriti te ih pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.

4. Čašice stavite na rešetku i stavite je na visinu 1.

5. Temperaturu za pečenje podesite na 50 °C te nastavite kao što je navedeno.

### Dizanje tjesteta

- Dizano tijesto pripremite kao po običaju, stavite ga u vatrostalnu keramičku posudu i pokrijte ga.
- Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
- Zatvorite vrata pećnice te ostavite dizano tijesto da se diže u pećnici.

| Jelo             | Posuđe  | Način grijanja           | Temperatura   | Trajanje                    |
|------------------|---|--------------------------|---|-----------------------------|
| Jogurt           | Čašice za jogurt<br>koje se mogu zatvoriti<br>1 | <input type="checkbox"/> | 50 °C   | 6-8 sati                    |
| Dizanje tjesteta | Vatrostalno posuđe                              | stavite na dno pećnice   | zagrijte na 50 °C<br>Isključite uređaj i stavite dizano tijesto u pećnicu | 5-10 minuta<br>20-30 minuta |

## Otapanje

Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini živežnih namirnica.

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

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

Perad stavite na tanjur s prsim okrenutim prema dolje.

| Zamrzнута hrana  | Pribor  | Visina | Način grijanja | Temperatura                        |
|--|---------|--------|----------------|------------------------------------|
| npr. torte od vrhnja, torte s kremom od maslaca, torte s čoko-ladnom ili šećernom glazurom, voće, piletina, kobasica i meso, kruh, pecivo, kolači i drugo pecivo | Rešetka | 2      |                | Birač temperature ostaje isključen |

## Sušenje voća

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

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

Univerzalna tava mora biti umetnuta na visinu 3,

a rešetka na visinu 1.

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 povrće                     | Visina | Način grijanja | Temperatura, °C | Trajanje, sati |
|-----------------------------------|--------|----------------|-----------------|----------------|
| 600g kolute od jabuka             | 1+3    |                | 80              | cca. 5         |
| 800g kriški krušaka               | 1+3    |                | 80              | cca. 8         |
| 1,5 kg šljiva ili plavica         | 1+3    |                | 80              | cca. 8-10      |
| 200 g kuhinjskog bilja, očišćenog | 1+3    |                | 80              | cca. 1½        |

## Ukuhavanje

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

### Oprez!

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

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

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

### Priprema

1. Napunite čaše, ali ne do kraja.

2. Obrišite rubove čaša, moraju biti čisti.

3. Stavite na svaku čašu vlažni gumeni prsten i poklopac.

4. Zatvorite čaše kopčama.

Ne stavljajte više od šest čaša u pećnicu.

### Podešavanje

1. Umetnute 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 grijач

5. Postavite temperaturu na 170 do 180 °C.

### Ukuhavanje

#### Voće

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

Nakon 25 do 35 minuta dogrijavanja izvadite čaše iz pećnice. Kod dužeg hlađenja moglo 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 mjeđurići, 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. Moglo bi se raspuknuti.

# Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripravljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića (pommes frites),

toasta, žemljii, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulasi keksi).

## Savjeti za pripravu jela s malim udjelom akrilamida

### Općenito

- 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 grijачem maks. 200 °C.  
S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.

### Keksi

- S gornjim / donjim grijачem maks. 190 °C.  
S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C.  
Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.

Priprava prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na plitcu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili

# Probna jela

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

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

## Pečenje

Pečenje na 2 razine:

Univerzalnu tavu uvijek umećite na posudu za pečenje.

Štrcano pecivo (poput štrcanih kolača u šećernom sirupu):

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

Pokriveni kolač od jabuka, visina 1:

Promijenite položaj tamnog modela za tortu, umetnite ga dijagonalno.

Pokriveni kolač od jabuka, visina 2:

Promijenite položaj tamnog modela za tortu.

Kolači u metalnom modelu za tortu:

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

| Jelo                                    | Pribor i posude                                    | Visina | Način grijanja | Informacija o temperaturi u °C | Trajanje, minute |
|---|--|--------|----------------|--------------------------------|------------------|
| Štrcano pecivo                          | Univerzalna tava                                   | 3      |                | 150-170                        | 20-30            |
|   | Aluminijска posuda za pečenje + univerzalna tava** | 1+3    |                | 140-160                        | 30-40            |
| Small Cakes (mali kolači)               | Univerzalna tava                                   | 3      |                | 150-170                        | 25-35            |
| Small Cakes (mali kolači), zagrijavanje | Aluminijска posuda za pečenje + univerzalna tava** | 1+3    |                | 140-160                        | 25-35            |
| Vodeni biskvit                          | Model za tortu                                     | 2      |                | 160-180                        | 30-40            |
| Pokriveni kolač od jabuka               | Univerzalna tava + 2 modela za torte Ø 20 cm**     | 1      |                | 190-210                        | 70-80            |
|   | 2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm**           | 1+3    |                | 180-200                        | 70-80            |

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

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

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

## Pečenje na žaru

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

| Jelo   | Pribor i posude            | Visina | Način grijanja | Stupanj pečenja na žaru | Trajanje, minute |
|--|----------------------------|--------|----------------|-------------------------|------------------|
| Zapržiti tost<br>10 min. zagrijavanja                | Rešetka                    | 4      |                | 3                       | ½-2              |
| Pljeskavica od govedine, 12 komada* bez zagrijavanja | Rešetka + univerzalna tava | 4+1    |                | 3                       | 25-30            |

\*Preokrenite nakon ⅔ vremena.

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Важни сигурносни напомени .....</b>                | <b>40</b> | Заменете ја сијаличката на покривот од перната .....            | 50        |
| Причини за штета .....                                | 42        | Стаклен капак .....   | 50        |
| <b>Вашата нова перна.....</b>                         | <b>42</b> | <b>Сервисна служба .....</b>                                    | <b>50</b> |
| Контролно поле.....                                   | 42        | Број на производ и датум на производство.....                   | 50        |
| Бирач на функции .....                                | 43        | <b>Совети за заштеда на енергија и заштита на околната.....</b> | <b>50</b> |
| Копчиња и приказ .....                                | 43        | Заштеда на енергија.....  | 50        |
| Бирач на температура .....                            | 43        | Отстранување согласно прописите за животна средина .....        | 50        |
| Комора за готвење.....                                | 43        | Мерки на кои треба да се внимава при транспортот.....           | 51        |
| <b>Ваша опрема .....</b>                              | <b>44</b> | <b>За Вас, тестирано во нашето студио за готвење.....</b>       | <b>51</b> |
| Вметнување на опремата.....                           | 44        | Колачи и печиво .....   | 51        |
| Специјална опрема .....                               | 44        | Совети за печење .....  | 52        |
| <b>Пред првото користење.....</b>                     | <b>45</b> | Месо, живина, риба .....  | 53        |
| Поставување на времето на часовникот .....            | 45        | Совети за печење и скара .....                                  | 54        |
| Загревање на перната .....                            | 45        | Суфле, грatinирани јадења, тостови .....                        | 55        |
| Чистење на опремата .....                             | 45        | Готови производи .....  | 55        |
| <b>Подесување на перната .....</b>                    | <b>45</b> | Специјални јадења .....   | 55        |
| Видови на топлина и температура .....                 | 45        | Одмрзнување .....   | 56        |
| Перната треба автоматски да се исклучи.....           | 45        | Сушење .....  | 56        |
| Перната треба автоматски да се вклучи и исклучи ..... | 46        | Зготвување .....  | 56        |
| <b>Поставување на часовникот .....</b>                | <b>46</b> | <b>Акриламид во прехранбените производи.....</b>                | <b>57</b> |
| <b>Поставување на будилникот.....</b>                 | <b>47</b> | <b>Јадења за контрола .....</b>                                 | <b>58</b> |
| <b>Безбедност за деца.....</b>                        | <b>47</b> | Готвење .....   | 58        |
| Перна.....  | 47        | Скара .....   | 58        |
| <b>Нега и чистење .....</b>                           | <b>47</b> |   |           |
| Средства за чистење .....                             | 47        |   |           |
| Откачување и закачување на вратата од перната.....    | 48        |   |           |
| Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата .....      | 49        |   |           |
| <b>Пречка што треба да направите?.....</b>            | <b>49</b> |   |           |
| Табела на пречки .....                                | 49        |   |           |

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

## **⚠ Важни сигурносни напомени**

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

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

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

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

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

на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

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

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

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

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

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

Може да се ослободи алуминиум од плехот за печење преку механичка абразија и преку кисели, базни или солени прехранбени производи, на пр. преку овошна киселина или переци. Не ставајте прехранбени производи директно на плехот за печење. Обложете го плехот за печење со хартија за печење. Не користете метални, остри предмети. Не користете остри или рапави средства за чистење.

### Опасност од пожар!

- Запалливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запалливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- При отворање на вратата од уредот се повлекува воздух. Хартијата за печење може да допре до грејните елементи и да се запали. Не ја оставајте хартијата за печење при предгревањето да стои неприцврстена на опремата. Хартијата за печење фиксирајте ја со сад или калап за печење. Со хартија за печење покријте ја само неопходната површина. Хартијата за печење не смее да стрчи надвор од опремата.

### Опасност од опекотини!

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

### Опасност од попарување!

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

### Опасност од повреда!

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

### Опасност од струен удар!

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

### Опасност од струен удар!

Уредот е опремен со ЕУ приклучок со заштитен контакт. За да се постигне заштитно заземјување во приклучна кутија во Данска, уредот мора да се приклучи со соодветен адаптер за приклучување. Овој адаптер (дозволено до max. 13 ампери) се набавува преку сервисната служба (Број на резервен дел 616581).

## Причини за штета

### Внимание!

- Опрема, фолија, хартија за печене или сад на дното од комората за готвење: Не поставувајте опрема на дното на комората за готвење. Не поставувајте фолија од било кој вид, ниту пак хартија за печене на дното од комората за готвење. Не поставувајте садови на дното од комората за готвење, доколку е поставена температура над 50 °C . Се акумулира топлина. Времето за печене повеќе не одговара и емајлот се оштетува.
- Вода во жешката комора за готвење: Не налевајте вода во жешката комора за готвење. Настанува пареа. Со промена на температурата може да се оштети емајлот.
- Мокри прехранбени производи: Мокрите прехранбени производи не ги оставајте да стојат во рерната подолго време. Ќе се оштети емајлот.
- Овошен сок: Плехот за печене не го преполнувајте со многу сочни овощни колачи. Овошниот сок, што капе од плехот за

печене остава дамки, што нема да може да ги отстраните. Доколку е можно, користете подлабока универзална тава.

- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од уредот. Не потирајте садови или опрема на вратата од рерната.
- Вметнете ја опремата: Во зависност од типот на уредот, опремата може да го изгребе стаклото од вратата при затворањето. Опремата секогаш ставајте ја до крај во комората за готвење.
- Транспорт на редот: Уредот не го носете или држете за раката. Раката од вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.

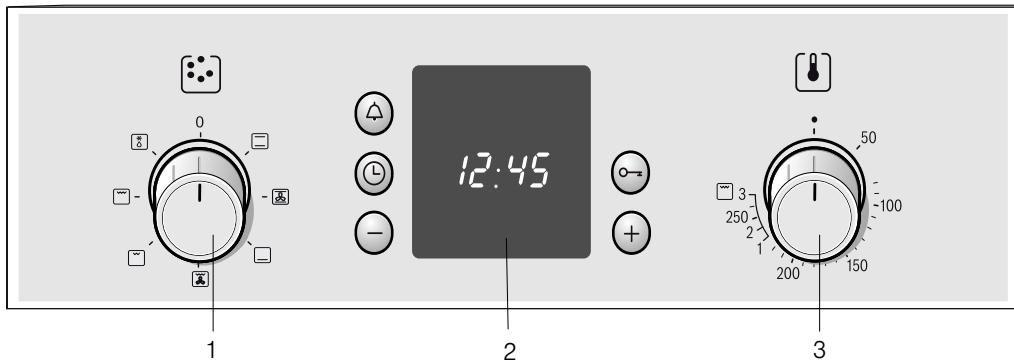
## Вашата нова рерна

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

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

### Контролно поле

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



### Објаснување

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Бирач на функции                   |
| 2 | Контролни копчиња и поле за приказ |
| 3 | Бирач на температура               |

### Оперативни ракчи

Оперативните ракчи може да се спуштат во позиција исклучено. За вклопување и отклопување притиснете на оперативната ракка.

## Бирач на функции

Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина за перната. Бирачот на функции може да се врти надесно или налево.

Откако ќе се постави саканиот вид на топлина, свети сијаличката во перната.

| Поставување                         | Функција                                 |
|-------------------------------------|--|
| 0                                   | Исклучено                                |
| <input type="checkbox"/>            | Горен/долен грејач                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Топол воздух*                            |
| <input type="checkbox"/>            | Долен грејач                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Печење на скара со циркулација на воздух |
| <input type="checkbox"/>            | Скара на рамна, мала површина            |
| <input type="checkbox"/>            | Скара на рамна, голема површина          |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Одмрзнување                              |

\* Вид на топлина според енергетската класа на ефикасност EN50304.

## Копчиња и приказ

Со копчињата поставете ги дополнителните функции. На приказот може да се прочитаат поставените вредности.

| Копче | Употреба  |
|-------|---|
|       | Копче будилник<br>Со него го поставувате будилникот.  |
|       | Копче Часовник<br>Со него го поставувате времето на часовникот, времетраењето на перната  и времето на завршување . |
|       | Копче Минус<br>Со него ќе ги промените вредностите на поставките надолу.  |
|       | Копче Клуч<br>Со него ја вклучувате и исклучувате Безбедноста за деца.  |
|       | Копче Плус<br>Со него ќе ги промените вредностите на поставките нагоре.   |

## Бирач на температура

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

| Поставувања | Функција  |
|-------------|---|
|             | Поставување на нула<br>Перната не е топла.  |
| 50-270      | Подрачје на температура<br>Податоци за температурата во °Ц.   |
| 1, 2, 3     | Степени за скарата<br>Степени за скара, мали  и големи  површини.<br>Степен 1 = слабо<br>Степен 2 = средно<br>Степен 3 = jako |

Додека перната загрева, свети симболот за температура на приказот. Доколку греенето се прекине, симболот се гаси. Кај некои подесувања таа не свети.

### Степени за скарата

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

## Комора за готвење

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

### Сијаличка во перната

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

### Вентилатор

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

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

### Внимание!

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

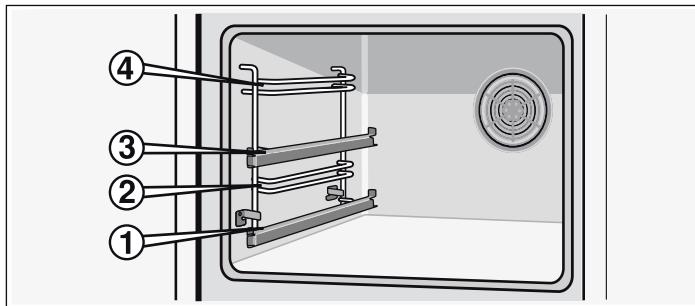
# Ваша опрема

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

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

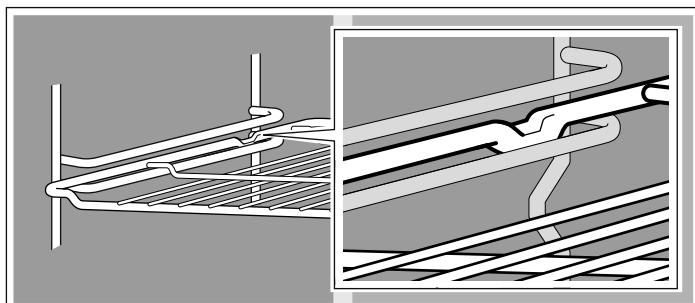
## Вметнување на опремата

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



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

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



Со шините на извлекување во висините 1 и 3 може да ја извлечете опремата.

Доколку шините се целосно извлечени, во зависност од изведбата на уредот, мора повторно да се вметнат назад. На тој начин и опремата може полесно да се вметне. За отворање на механизмот за заклучување, притиснете ги малку шините и вметнете ги во рерната.

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

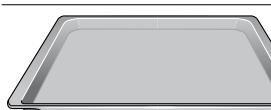
Држете го плексот за печене од страна со двете дланки и ставете го паралелно во рамката. При вметнување на плексот за печене, избегнувајте движења на десно или на лево. Инаку плексот за печене многу тешко може да го вметнете. Емајлираните горни површини може да се оштетат.

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



### Решетка

За садови, калапи за колачи, печене, парчиња скра и намирници од фрижидер.



### Алуминиумски плех за печене

За колачи и ситни колачи.



### Универзална тава

За сочни колачи, печива, намирници од фрижидер и големи печене. При печене на скра може да се користи и за собирање на маснотијата под решетката.

Плексот за печене ставете го во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.

**Напомена:** Не ги ставяјте прехранбените производи директно на алуминиумскиот сад за печене. Обложете го алуминиумскиот сад за печене со хартија за печене.

## Специјална опрема

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

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

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

## Врати на рерната - Дополнителни сигурносни мерки

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

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

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

# Пред првото користење

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

## Поставување на времето на часовникот

По приклучувањето, на приказот свети ознаката и три нули. Поставете го часовникот.

1. Притиснете го копчето.

На приказот се појавува времето на часовникот 12:00 и ознаката трепка.

2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на часовникот.

По неколку секунди поставеното време на часовникот ќе се преземе.

## Загревање на перната

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

Проветрувајте ја кујната додека загрева перната.

1. Со бирачот на функции поставете Горен/долен грејач .

2. Со бирачот на температура поставете 240 °C.

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

## Чистење на опремата

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

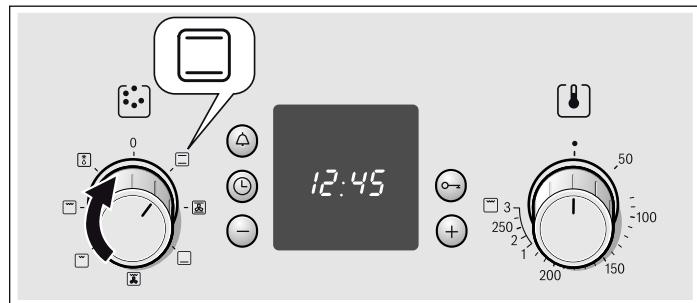
# Подесување на перната

Имате различни можности да ја поставите перната. Овде ќе ви објасниме, како да го поставите саканиот вид на топлина или степенот на скра. На перната може да го поставите времетраењето и времето на завршување за Вашето јадење.

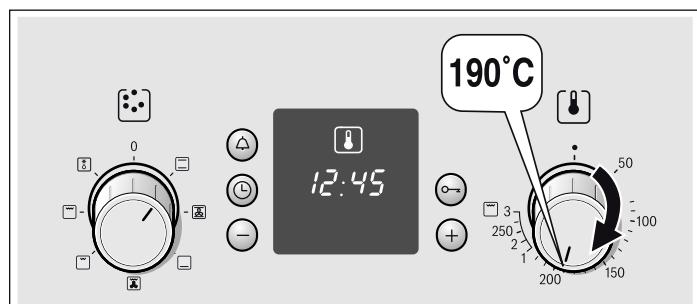
## Видови на топлина и температура

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

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



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



Перната ќе се загреје.

## Исклучување на перната

Бирачот на функции ставете го во нулта позиција.

## Промена на поставките

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

## Перната треба автоматски да се исклучи

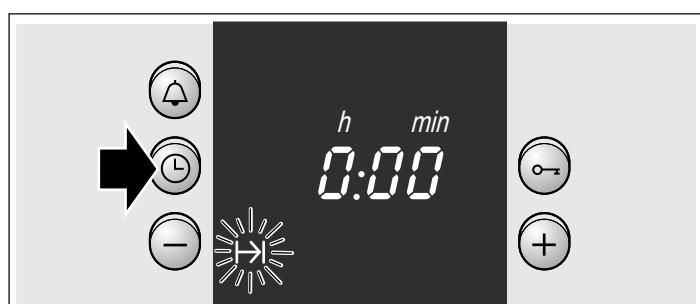
Сега внесете го времетраењето (времето на готвење) за Вашето јадење.

Пример на слика: Поставка за Горен/Долен грејач , 190 °C, времетраење 45 минути.

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.

2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скра.

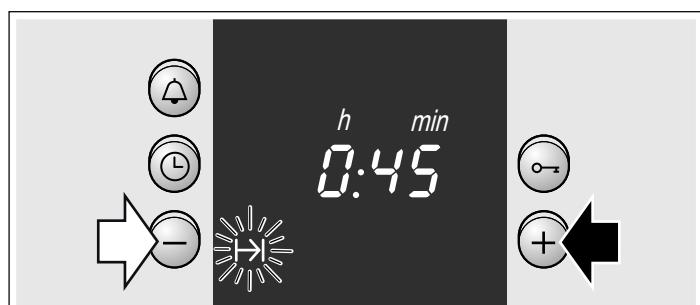
3. Притиснете на копчето Часовник .  
Симболот Времетраење трепка.



4. Со копчето + или копчето - поставете го времетраењето.

Копчето + предложена вредност = 30 минути

Копче - предложена вредност = 10 минути



## Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. Перната се исклучува. Притиснете го двапати копчето и исклучете го бирачот на функции.

## Менување на поставката

Притиснете го копчето Часовник . Со копчето + или копчето - променете го времетраењето.

## Прекинување на поставката

Притиснете го копчето Часовник . Притиснете го копчето -, додека на приказот не се појави нула. Исклучување на бирачот на функции.

## Поставете го времетраењето, доколку времето на часовникот е скриено

Притиснете го копчето Часовник два пати и поставете, како што е описано во точка 4.

## Перната треба автоматски да се вклучи и исклучи

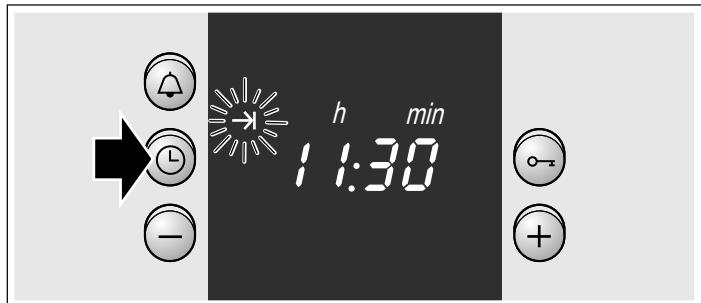
Ве молиме внимавајте, да не ги оставате прехранбените производи што лесно се расипуваат предолго да стојат во комората за готвење.

Пример на слика: Поставка за Горен/Долен грејач , 190 °C. Часот е 10:45 . Готвењето на оброкот трае 45 минути и треба да биде готово во 12:45 ч.

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.
3. Притиснете на копчето Часовник .
4. Со копчето + или копчето - поставете го времетраењето.

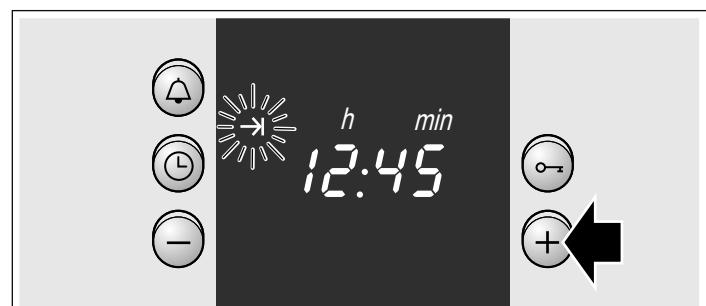
5. Притискајте го копчето Часовник додека ознаката Крај трепка.

На приказот ќе видите, кога е готов оброкот.



6. Со копчето + поместете го времето на завршување за подоцна.

По неколку секунди поставката ќе се преземе. На приказот стои времето на завршување, додека не стартува перната.



## Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. Пертата се исклучува. Притиснете го копчето два пати и исклучете го бирачот на функции.

**Напомена:** Се додека трепка ознаката, може да менувате. Доколку свети ознаката свети, поставката е преземена.

## Поставување на часовникот

По првиот приклучок или по прекин на струја на приказот трепка ознаката и три нули. Поставете го часовникот. Бирачот на функции мора да биде исклучен.

### Го поставувате на следниов начин

1. Притиснете го копчето Часовник .
- На приказот се појавува 12.00 ч и ознаката трепка.
2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на часовникот.
- По неколку секунди ќе се преземе времето на часовникот. Ознаката се гаси.

### Промена на пр. од летно во зимско време

Притиснете го копчето Часовник двапати и променете со копчето + или копчето -.

# Поставување на будилникот

Будилникот може да го користите како кујнски будилник. Тој тече независно од рерната. Будилникот има специфичен сигнал. Така ќе слушнете, дали е истекено времето на будилникот или рерната. Будилникот може да го поставите, доколку е активна Безбедноста за деца.

## Го поставувате на следниов начин

1. Притиснете го копчето Будилник .

Ознаката трепка .

2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на будилникот.

Копче + Предложена вредност = 10 минути

Копче - Предложена вредност = 5 минути

По неколку секунди стартува будилникот. Ознаката  свети на приказот. Времето видливо тече.

## По истекот на времето

Се слуша сигнал. Притиснете го копчето Будилник .

Приказот на будилникот се гаси.

## Промена на времето на будилникот

Притиснете го копчето Будилник .

Со копчето + или копчето - променете го времето.

## Бришење на поставките

Притиснете го копчето Будилник .

Притиснете го копчето - , додека на приказот не се појави нула.

## Будилникот и времетраењето истовремено течат

Ознаките светат. Времето на будилникот видливо тече на приказот.

Проверете го преостанато времетраење , времето на завршување  или времето на часовникот :

Притискајте го копчето Часовник  се додека не се појави соодветната ознака.

Повиканата вредност се појавува неколку секунди на приказот.

# Безбедност за деца

## Рерна

За да не ја вклучат децата рерната не сакајќи, предвидена е безбедност за деца.

## Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Бирачот на функции мора да биде исклучен.

Вклучување: Притиснете го копчето Клуч , додека на приказот не се појави ознаката .

Исклучување: Притиснете го копчето Клуч , додека не се изгаси ознаката .

## Напомени

- Во секое време може да го подесите будилникот и времето на часовникот.
- По пад на струја, се брише поставената Безбедност за деца.

# Нега и чистење

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

## Напомени

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

## Средства за чистење

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

## При чистење на рерната

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

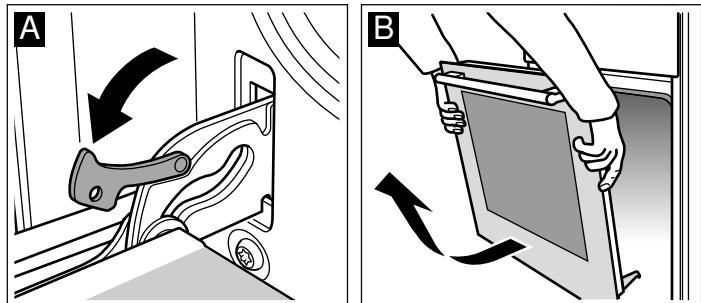
Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Контролно поле                 | Врела промивка:<br>Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло или стругачи за чистење на стакло.   |
| Површини од челик              | Исчистете со топла промивка и мека крпа. Кај површините од челик секогаш бришете паралелно со линиите. Инаку може да настанат гребнатини. Избришете со сува крпа. Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Не користете средства за чистење на груби површини, груби сунѓери или груби крпи за чистење. Предните површини на челикот може да се исполираат со помош на специјални средства за нега. Внимавајте на напомените на производителот. Специјалните средства за чистење на челик може да ги добиете во сервисната служба или во специјализираните продавници. |
| Емајлирани и лакирани површини | Избришете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.  |
| Вртливи копчиња                | Избришете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.  |
| Стаклени површини              | Чистете ги со средство за чистење стакло. Не употребувајте агресивни средства за чистење или остри метални предмети. Тие може да ги изгребат и оштетат стаклените површини.  |
| Дихтунг                        | Избришете со влажна крпа. Избришете со сува крпа.  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Внатрешен дел на рерната</b>                   | Топла промивка или вода со оцет: При јаки нечистотии: Употребете го средството за чистење рерна само на оладени површини.  |
| <b>Стаклен поклопец за сијаличката во рерната</b> | Избришете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.  |
| <b>Опрема</b>                                     | Натопете во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.   |
| <b>Алуминиумски плех за печење (опционално)</b>   | Не го чистете во машина за перење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење рерна. За да избегнете гребнатини, никогаш не ги допирајте металните површини со нож или слични остри предмети. Исчистете со малку средство за плакнење и влажна крпа за чистење на стакло или со крпа од микрофибер, хоризонтално и без голем притисок. Избришете со сува крпа. Не користете средства за чистење на груби површини, груби сунѓери или груби крпи за чистење. Инаку може да настанат гребнатини |
| <b>Осигурување на деца (опционално)</b>           | Доколку на вратата од рерната има механизам за безбедност на децата, истиот мора да се извади пред чистењето. Натопете ги сите пластични делови во топла промивка и исчистете со сунѓер. Избришете со сува крпа. При јаки нечистотии Безбедноста за деца не функционира правилно.  |
| <b>Поле за готвење</b>                            | Напомени за нега и чистење ќе најдете во упатството за употреба за полето за готвење.  |

### Откачете ја вратата

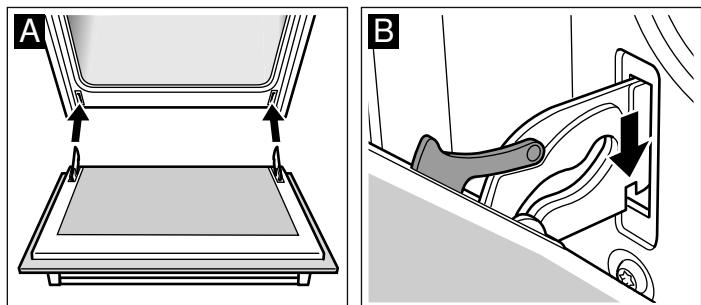
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланици од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлечете (слика В).



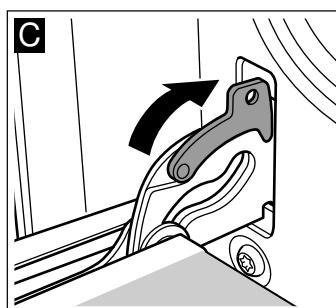
### Закачување на вратата

Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

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



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



### ⚠️ Опасност од повреда!

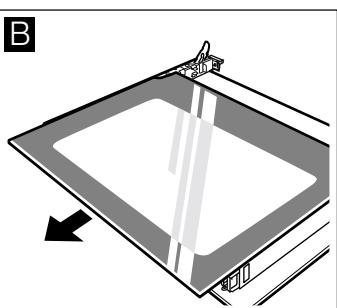
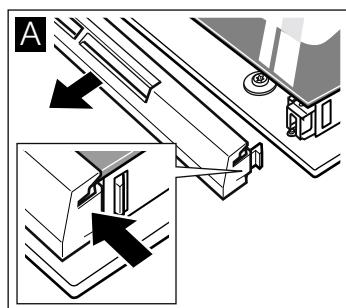
Доколку шарките не се осигурани, затворете со поголема сила. Внимавајте, механизмите за блокирање да се сосема затворени, одн. при откачувањето на вратата од рерната сосема да се отворени.

## Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

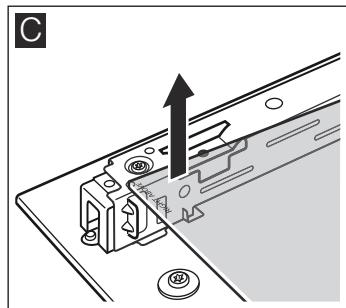
За подобро чистење може да ги демонтирате стаклата од вратата од перната.

### Демонтирање

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



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



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

## Пречка што треба да направите?

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

### Табела на пречки

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

#### ⚠️ Опасност од струен удар!

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

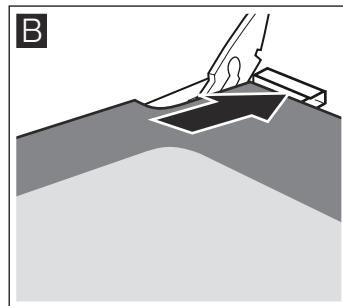
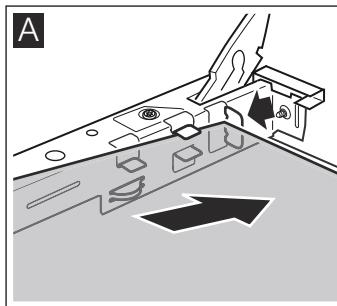
#### ⚠️ Опасност од повреда!

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

### Монтирање

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

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



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

Користете ја перната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.

| Пречка                      | Можни причини               | Отстранување/информации   |
|-----------------------------|-----------------------------|---|
| Перната не функционира.     | Осигурувачот е дефектен.    | Погледнете во кутијата со осигурувачи, дали е дефектен осигурувачот.        |
|                             | Прекин на струја.           | Проверете дали функционира кујнската сијаличка или другите кујнски апарати. |
| Приказот за часовник трепка | Прекин на струја.           | Одново поставете го времето на часовникот                                   |
| Перната не е топла.         | Прав на контактните делови. | Свртете ја раката од прекинувачот неколку пати на десно и лево.             |

### Внимание!

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

## Заменете ја сијаличката на покривот од перната

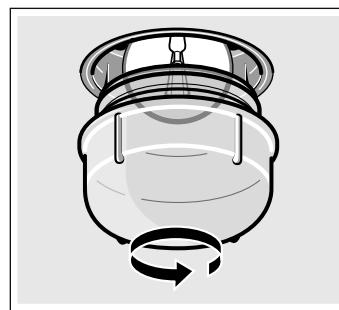
Доколку сијаличката во перната не работи, мора да биде заменета. Резервни лампи отпорни на температура, 40 ватни, може да најдете кај сервисната служба или во специјализирана продавница. Употребувајте ги само овие сијалици.

### ⚠️ Опасност од струен удар!

Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

1. Ставете ја крпата за садови во ладна перна, за да избегнете штети.

2. Стаклениот капак отшрафете го со вртење налево.



3. Заменете ја сијаличката со ист таков тип на сијаличка.

4. Повторно зашрафете го стаклениот капак.

5. Извадете ја крпата за садови и вклучете ги осигурувачите.

## Стаклен капак

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

## Сервисна служба

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

### Број на производ и датум на производство

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

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

## Сервисна служба ☎

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

## Совети за заштеда на енергија и заштита на околната средина

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

### Заштеда на енергија

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

### Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



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

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

## Мерки на кои треба да се внимава при транспортот

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

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

## Доколку го немате оригиналното пакување

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

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

## За Вас, тестирано во нашето студио за готвење

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

### Напомени

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

## Колачи и печиво

### Печење на едно ниво

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

При печење со 2D топол воздух  вметнете ја опремата на следните висини на вметнување:

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

### Печење и пржење на повеќе нивоа

Користете Топол воздух .

Висини на вметнување за печење и пржење на 2 нивоа:

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

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

Во табелите ќе пронајдете избор на оброци.

**Напомена:** Не ги ставајте прехранбените производи директно на алуминиумскиот сад за печење. Обложете го алуминиумскиот сад за печење со хартија за печење.

### Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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

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

Количините на тесто и податоците во рецептите може да отстапуваат.

### Табели

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

Доколку е потребно, следниот пат поставете повисока температура.

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

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

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

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

| Колачи на плех   | Опрема            | Висина | Вид на топлина | Температура, °Ц | Времетраење, минути |
|--|-------------------|--------|----------------|-----------------|---------------------|
| Тесто за суви колачи или тесто со квасец со сув прелив | Универзална тава: | 3      |                | 160-180         | 25-35               |
| Мешано или тесто со квасец со сочен прелив             | Универзална тава: | 3      |                | 140-160         | 40-50               |
| Ролат од бисквити (предгреење)                         | Универзална тава: | 2      |                | 170-190         | 15-20               |
| Плетенка со квасец, 500 г брашно                       | Универзална тава: | 3      |                | 150-170         | 25-35               |
| Божиќен колач, 500 г брашно                            | Универзална тава: | 3      |                | 160-180         | 50-60               |
| Божиќен колач, 1 кг брашно                             | Универзална тава: | 3      |                | 150-170         | 90-100              |
| Штрудла, блага   | Универзална тава: | 2      |                | 180-200         | 55-65               |
| Пица   | Универзална тава: | 3      |                | 180-200         | 20-30               |

#### Леб и земички

Никогаш не налевајте вода директно во топлата рерна.

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

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

| Мали печива      | Опрема  | Висина | Вид на топлина | Податоци за температурата во °Ц | Времетраење, минути |
|------------------|---|--------|----------------|---------------------------------|---------------------|
| Ситни колачи     | Универзална тава                                | 3      |                | 150-170                         | 10-20               |
|                  | Алуминиумски плех за печење + Универзална тава* | 1+3    |                | 130-150                         | 25-35               |
| Колачиња со шлаг | Универзална тава                                | 3      |                | 70-90                           | 125-135             |
| Принцес крофна   | Универзална тава                                | 2      |                | 200-220                         | 30-40               |
| Ронливи колачи   | Универзална тава                                | 3      |                | 110-130                         | 30-40               |
|                  | Алуминиумски плех за печење + Универзална тава* | 1+3    |                | 100-120                         | 35-45               |
| Лиснато тесто    | Универзална тава                                | 3      |                | 180-200                         | 20-30               |
|                  | Алуминиумски плех за печење + Универзална тава* | 1+3    |                | 180-200                         | 30-40               |

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

## Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт. Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.

Така ќе дознаете дали Вашиот милиброд на 10 мин. пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.

Колачот паѓа. Следниот пат употребете помалку течност или поставете ја температурата на рерната 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.

Колачот нараснал на средината, а на работите не. Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојете го колачот од калапот.

Колачот е многу потемнет од горната страна. Вметнете го подлабоко, одберете пониска температура и печете ги колачите подолго.

Колачот е многу сув. Со чепкалка за заби направете мали дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Следниот пат одберете температура 10 степени повисока и скратете го времето на печење.

Лебот или колачите (на пр. колачите со сирење) изгледа добро, но е течен (чуден со водни линии). Следниот пат употребете помалку течност и печете на ниска температура малку подолго. Кога печете колачи со сочен прелив, прво испечете го долниот дел. Посипете го со бадеми или лебни трошки и на тоа ставете прелив. Внимавајте на рецептите и времето на печење.

Печивото е нерамномерно потемнето. Одберете пониска температура, и печивото ќе биде рамномерно испечено. Нежните печива печете ги со Горен и долен грејач на едно ниво. Предолгата хартија за печење исто така може да влијае на циркулацијата на воздух. Сечете ја хартијата за печење соодветно на плехот.

|   |   |
|---|---|
| Колачот од овошје од долната страна е многу светол.                 | Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.  |
| Сокот од овошје плива над него.                                     | Идниот пат, ако е потребно, користете подлабока универзална тава (доколку имате).   |
| При печење на земички со квасец, деловите тесто се лепат меѓу себе. | Помеѓу земичките мора да има растојание од околу 2 см. На тој начин ќе има доволно место, за да можат земичките да нараснат и рамномерно да се испечат.   |
| Сакате да печете на две нивоа.                                      | При печење на повеќе нивоа секогаш употребувајте топол воздух  . Оброците кои истовремено сте ги ставиле во перната, не мора истовремено да бидат готови. |

## Месо, живина, риба

### Сад

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

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

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

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

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен

Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

### Пржење

На посното месо додадете му малку течност. Дното на садот треба да биде покриено околу  $\frac{1}{2}$  см.

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

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

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

### Напомени за печење на скара

Секогаш печете во затворена перна.

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

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

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

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

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

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

### Месо

Свртете ги парчињата месо по половина од времето.

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

Откако ќе го згответе говедското печење, завиткајте го во алиминиумска фолија и оставете го во перната 10 минути.

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

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

| Месо                                 | Тежина                     | Опрема и садови | Висина | Вид на топлина | Температура °Ц, степен на скара | Времетраење, минути |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------------|--------|----------------|---------------------------------|---------------------|
| со кожа (на пр. плешка)              | 1,0 кг                     | отворено        | 1      |                | 180-200                         | 130                 |
|                                      | 1,5 кг                     |                 | 1      |                | 190-210                         | 160                 |
|                                      | 2,0 кг                     |                 | 1      |                | 170-190                         | 190                 |
| Пушено месо со коски                 | 1,0 кг                     | затворено       | 1      |                | 210-230                         | 80                  |
| <b>Јагнешко месо</b>                 |                            |                 |        |                |                                 |                     |
| Јагнешки бут без коски, средно печен | 1,5 кг                     | отворено        | 1      |                | 170-190                         | 120                 |
| <b>Мелено месо</b>                   |                            |                 |        |                |                                 |                     |
| Печено мелено месо                   | околу 750 г                | отворено        | 1      |                | 180-200                         | 70                  |
| <b>Виршли</b>                        |                            |                 |        |                |                                 |                     |
| Виршли                               | Решетка + Универзална тава |                 | 4+1    |                | 3                               | 15                  |

### Живина

Вредностите од табелите важат за вметнување во ладна рерна.

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

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

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

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

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

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

### Риба

Парчињата риба превртете ги по 2/3 од даденото време.

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

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

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

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

### Совети за печење и скара

За тежината на печењето нема податоци во табелата. Изберете ги податоците според следната пониска тежина и побарајте го времето.

Сакате да проверите, дали е готово печењето.

Користете термометар за месо (го има во специјализираните продавници) или пробајте со лажица. Притиснете го печењето со лажицата. Ако е тврдо, значи дека е готово. Ако потонува лажицата, потребно е уште време.

Печењето е претемно, а корката на места изгорена.

Проверете го нивото на вметнување и температурата.

Печењето добро изгледа, но сосот е изгорен.

Следниот пат изберете помала чинија за печење или додадете повеќе течност.

Печењето добро изгледа, но сосот е пресветол и водест.

Следниот пат изберете поголема чинија и употребете помалку течност.

При ставањето на печењето се создава водена пареа.

Тоа е природно и нормално. Голем дел од водената пареа излегува преку излезот за пареа. Може да капе на предниот оперативен дел или на површината на околниот мебел како кондензирана вода.

## Суфле, гратинирани јадења, тостови

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

Садот ставајте го секогаш на решетката.

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

| Оброк   | Опрема и садови           | Висина | Вид на топлина                      | Температура, °C | Времетраење, минути |
|---|---------------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|---------------------|
| <b>Потпечени јадења</b>                                 |                           |        |                                     |                 |                     |
| Потпечено јадење, слатко                                | Калап за потпечени јадења | 2      | <input type="checkbox"/>            | 170-190         | 50-60               |
| Потпечени тестенини                                     | Калап за потпечени јадења | 2      | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-35               |
| <b>Гратинирани јадења</b>                               |                           |        |                                     |                 |                     |
| Гратиниран компир од сирови состојки, Висина макс. 2 см | Калап за потпечени јадења | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170         | 50-60               |
| <b>Тост</b>   |                           |        |                                     |                 |                     |
| Печење на тост, 4 парчиња                               | Решетка                   | 4      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 6-7                 |
| Печење на тост, 12 парчиња                              | Решетка                   | 4      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 4-5                 |
| Тост, препечен, 4 парчиња                               | Решетка                   | 3      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 7-10                |
| Тост, препечен, 12 парчиња                              | Решетка                   | 3      | <input type="checkbox"/>            | 3               | 5-8                 |

## Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Доколку ја обложите опремата со хартија за пекење, внимавајте на тоа, хартијата за пекење да е погодна за овие температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.

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

| Оброк                     | Опрема            | Висина | Вид на топлина                      | Температура, °C | Времетраење, минути |
|---------------------------|-------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Штрудла полнeta со овошје | Универзална тава: | 3      | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200         | 40-50               |
| Помфрит                   | Универзална тава: | 3      | <input type="checkbox"/>            | 210-230         | 25-30               |
| Пица                      | Решетка           | 2      | <input type="checkbox"/>            | 200-220         | 15-20               |
| Пица-багет                | Решетка           | 2      | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210         | 15-20               |

## Совет

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

## Специјални јадења

Тестото со квасец и домашниот јогурт може многу добро да ги подгответе на ниски температури.

Извадете ја опремата од рерната.

### Подготовка на јогурт

- Зовријте 1 литар млеко (3,5 % масленост), оставете да се олади на 40 °C.
- Додадете 150 г јогурт (од фрижидер) во млекото и добро промешајте.
- Наполнете во мали стаклени чашки за јогурт што може да се затворат и покријте со фолија за задржување на свежината.

- Чашките ставете ги на решетката и вметнете ги на висина 1.
- Поставете ја температурата на 50 °C и постапете како што е наведено.

### Тестото со квасец оставете го да скисне

- Подгответе го тестото со квасец на вообичаен начин, ставете го во огноотпорен керамички сад и покријте го.
- Рерната предгрејте ја како што е наведено.
- Затворете ја вратата од рерната и оставете го тестото со квасец во рерната да откисне.

| Оброк                                   | Сад  | Вид на топлина           | Температура  | Времетраење                 |
|---|--|--------------------------|--|-----------------------------|
| Јогурт                                  | Стаклени чашки за јогурт што може да се затворат 1 | <input type="checkbox"/> | 50 °C  | 6-8 часа                    |
| Тестото со квасец оставете го да скисне | Огноотпорен сад поставете на дното на рерната      | <input type="checkbox"/> | предгрејте на 50 °C<br>Исклучете го уредот и ставете го тестото со квасец во рерната | 5-10 минути<br>20-30 минути |

## Одмрзнување

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

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

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

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

## Сушење

Употребете само здраво овошје и зеленчук и измијте го темелно. Оставете го овошјето и зеленчукот добро да се исцеди и исушете го.

Универзалната тава мора да се вметне на висина 3, а решетката на висина 1.

Универзалната тава и решетката поставете ги со хартија за печење или пергаментна хартија.

Сочното овошје и зеленчук превртете ги повеќепати. Исушената храна веднаш извадете ја од хартијата по сушењето.

| Овошје и зеленчук              | Висина | Вид на топлина | Температура, °Ц | Времетраење, часови |
|--------------------------------|--------|----------------|-----------------|---------------------|
| 600г тркалаја јаболки          | 1+3    |                | 80              | околу 5             |
| 800г кришки круша              | 1+3    |                | 80              | околу 8             |
| 1,5 кг црни сливи или сливи    | 1+3    |                | 80              | околу 8-10          |
| 200 г кујнски билки, исчистени | 1+3    |                | 80              | околу 11½           |

## Зготвување

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

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

### Поставување

1. Универзалната тава вметнете ја на висина 2. Поставете ги теглите така да не се допираат.

2. Налејте  $\frac{1}{2}$  литар топла вода (околу  $80^{\circ}\text{C}$ ) во универзалната тава.

3. Затворете ја вратата од перната.

4. Поставете го долниот грејач

5. Поставете температура помеѓу 170 до  $180^{\circ}\text{C}$ .

### Зготвување

#### Овошје

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

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

### Приготвување

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

### по создавањето меурчиња дополнителна топлина

|                               |   |                 |
|-------------------------------|---|-----------------|
| на јаболка, рибизли, јагоди   | . | околу 25 минути |
| цреши, праски, кајсии, огрозд | . | околу 30 минути |
| пире од јаболко, круши, сливи | . | околу 35 минути |

### Зеленчук

Веднаш откако ќе почнат да излегуваат меурчиња, наместете температура од 120 до  $140^{\circ}\text{C}$ . Во зависност од видот на

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

### Зеленчукот во еднолитарски тегли

### по создавањето меурчиња дополнителна топлина

|                            |                 |                 |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| краставици                 | -               | околу 35 минути |
| Ротквици                   | околу 35 минути | околу 30 минути |
| Прокөль                    | околу 45 минути | околу 30 минути |
| Грав, цвекло, црвена зелка | околу 60 минути | околу 30 минути |
| Грашок                     | околу 70 минути | околу 30 минути |

### Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

### Внимание!

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

# Акриламид во прехранбените производи

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

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

## Совети за подготвка на јадења без акриламид

### Општо

- Времето на готвење нека биде што е можно пократко.
- Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни.
- Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.

### Печење

- Со горен/долен грејач макс. 200 °Ц.  
Со 3D-топол воздух или макс. 180 °Ц.

### Колачиња

- Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц.  
Со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °Ц.  
Јајцето или жолчката од јајце го намалува создавањето на акриламид.

### Помфрит во рерна

- Распоредете го рамномерно и во еден слој на плехот. Печете најмалку 400 г по плех, за да не се исуши помфритот

# Јадења за контрола

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

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

## Готвење

Печење на 2 нивоа:

Универзалната тава секогаш вметнувајте ја над плехот за печење.

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

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

Покриени колачи со јаболко на висина 1:

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

Покриени колачи со јаболко на висина 2:

Променете ја позицијата на темниот калап за торта.

Колачи во метален калап за торта:

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

| Оброк                               | Опрема и садови                                 | Висина | Вид на топлина | Податоци за температурата во °C | Времетраење, минути |
|-------------------------------------|---|--------|----------------|---------------------------------|---------------------|
| Печива кои се подготвуваат со шприц | Универзална тава                                | 3      |                | 150-170                         | 20-30               |
|                                     | Алуминумски плех за печење + Универзална тава** | 1+3    |                | 140-160                         | 30-40               |
| Мали колачи                         | Универзална тава                                | 3      |                | 150-170                         | 25-35               |
| Мали колачи, предгреење             | Алуминумски плех за печење + Универзална тава** | 1+3    |                | 140-160                         | 25-35               |
| Воден бисквит                       | Калап за торта                                  | 2      |                | 160-180                         | 30-40               |
| Покриени колачи со јаболко          | Универзална тава + 2 Калапи за торта Ø 20 см*** | 1      |                | 190-210                         | 70-80               |
|                                     | 2 решетки* + 2 калапи за торта Ø 20 см***       | 1+3    |                | 180-200                         | 70-80               |

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

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

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

## Скара

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

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

\* По 2/3 од времето свртете



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001008751

03  
221295