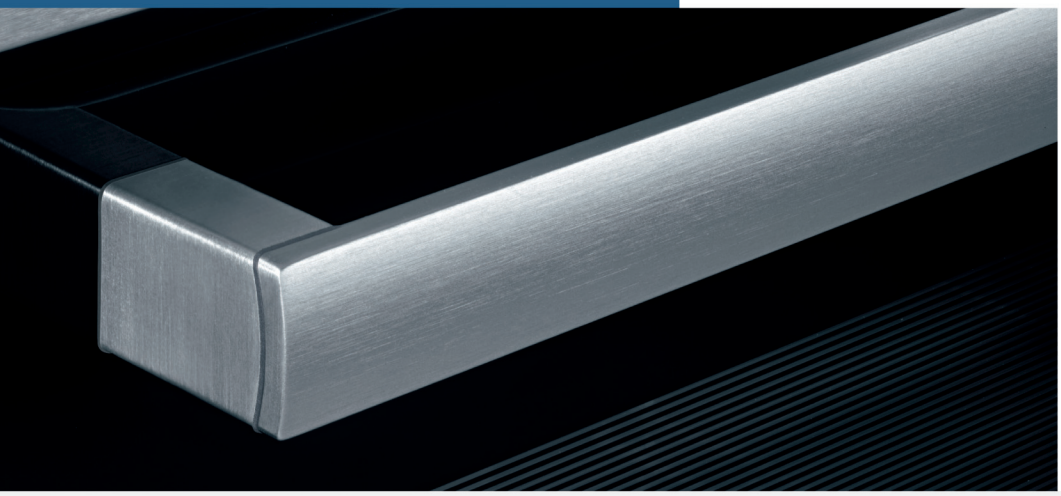
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Stojeći štednjak
Готварска печка
Stajaći šporet
HGV747356F

BOSCH

[hr] Upute za uporabuuređaja ... 3
[bg] Ръководство 30
[sr] Uputstva za upotrebu 58

Ø = cm

Kazalo

Važne sigurnosne napomene **4**
Uzroci šteta **6**
Štete na pećnici 7
Oštećenja na postolju s ladicom 7
Postavljanje, plinski i električni priključak **7**
Plinski priključak 7
Smetnje na plinskoj instalaciji / miris plina 7
Pomicanje uređaja za dovod plina ili za kvaku vrata 7
Električni priključak 7
Vodoravno postavljanje pećnice 8
Pričvršćenje na zidu 8
Postavljanje aparata 8
Mjere koje treba poštivati tijekom transporta 8
Vaš novi štednjak **9**
Vaš novi štednjak 9
Područje za kuhanje 9
Plamenik i čelična rešetka plinskih kuhališta 9
Pećnica 10
Komora za pečenje 10
Vaš pribor **11**
Umetanje pribora 11
Poseban pribor 11
Artikal iz servisne službe 12
Prije prvog korištenja **12**
Podešavanje sata 12
Zagrijavanje pećnice 12
Čišćenje pribora 12
Prvo čišćenje glave i poklopca plamenika 13
Prikladne posude za kuhanje **13**
Naputci za uporabu 13
Podešavanje kuhališta **14**
Upalite plinski plamenik 14
Tabela - Kuhanje 14
Podešavanje pećnice **15**
Vrste grijanja i temperatura 15
Pećnica će se automatski isključiti 15
Pećnica će se automatski uključiti i isključiti 16
Brzo zagrijavanje 16
Podešavanje vremena **16**
Podešavanje alarmnog sata **16**
Zaštita za djecu **17**
Pećnica 17
Njega i čišćenje **17**
Sredstva za čišćenje 17
Skidanje i vješanje postolja 18
Skidanje i vješanje vrata pećnice 18
Demontaža i montaža ploča vrata 19
Što napraviti u slučaju smetnje? **20**
Tabela smetnji 20
Izmjena žarulje pećnice na stropu 20
Stakleni pokrov 20
Servisna služba **20**
E-broj i FD-broj 20
Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša **21**
Ušteda energije u pećnici 21
Štednja energije na plinskom kuhalištu 21
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje 21
Testirano za vas u našem studiju za kuhanje **21**
Kolači i peciva 21
Savjeti za pečenje 23
Meso, perad, riba 24
Savjeti za pečenje i žar 25
Nabujci, zapečena jela, tostovi 26
Gotovi proizvodi 26
Posebna jela 27
Otapanje 27
Sušenje voća 27
Ukuhavanje 27
Akrilamid u namirnicama **28**
Probna jela **29**
Pečenje 29
Pečenje na žaru 29

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

⚠ Važne sigurnosne napomene

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

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

Kategorija aparata: Kategorija 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Opasnost od požara!

- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.
- Zapaljivi predmeti koje ste pohranili u pećnici bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima . Zatvorite dovod plina.
- Vruće ulje i masti mogu se brzo zapaliti. Ne ostavljajte vruće ulje i masti bez nadzora. Nikada ne gasite vatru vodom. Isključite kuhalo. Ugasite pažljivo vatru poklopcem, dekom za gašenje požara ili sličnim.
- Kuhališta postaju jako vruća. Na ploču za kuhanje nikada ne postavljajte zapaljive predmete. Na ploči za kuhanje ne držite nikakve predmete.
- Uređaj postaje jako vruć, zapaljivi materijali bi lako mogli uhvatiti vatru. Ne čuvajte i ne koristite zapaljive predmete (npr. sprejeve, sredstva za čišćenje) ispod ili u blizini pećnice. Ne čuvajte zapaljive predmete u ili na pećnici.
- Plinska kuhališta bez postavljenog posuđa u radu razvijaju veliku toplinu. Uređaj i iznad njega postavljena napa bi se mogli oštetiti ili zapaliti. Ostaci masti na filtru u napi bi se mogli zapaliti. Plinska kuhališta

koristite samo s postavljenim posuđem za kuhanje.

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

Opasnost od opeklina!

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

Opasnost od opeklina!

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

Opasnost od ozljeda!

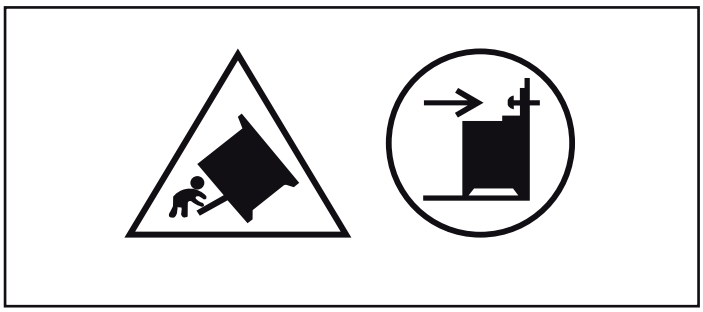
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čiščćenje.
- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku te izmijeniti oštećene vodove za strujne i plinske vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima, zatvorite dovod plina. Nazovite servis.
- Smetnje ili oštećenja na uređaju su opasne. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Zatvorite dovod plina. Nazovite servis.
- Neodgovarajuće veličine lonaca, oštećeni ili krivo postavljeni lonci mogu uzrokovati teške ozljede. Poštujte napomene za posuđe za kuhanje.
- Ako je uređaj postavljen nepričvršćen na postolju ili stalku, mogao bi skliznuti s postolja odn stalka. Uređaj mora biti čvrsto povezan s postoljem.
- Velike oscilacije u temperaturi mogu dovesti do oštećenja staklene ploče. Prilikom korištenja ploče za kuhanje izbjegavajte propuh i prolijevanje hladne tekućine.
- **Upozorenje:** Ukoliko je površina staklene keramičke ploče pukla:

  Odmah isključite plinske plamenike i električna kuhališta i odvojite uređaj s napona.

  Nemojte dodirivati površinu ploče za kuhanje.

  Ne koristite uređaj.

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

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

Opasnost od požara!

- Ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti tijekom samostalnog čišćenja. Prije svakog samostalnog čišćenja uklonite jaka zaprljanja iz pećnice i s pribora.
- Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć izvana. Nikada ne vješajte zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Djecu držite podalje od kuhališta.

Opasnost od opeklina!

- Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne pomičite rukom blokirnu kukicu. Pustite da se uređaj ohladi. Djecu držite podalje od kuhališta.
- ⚠ Uređaj je tijekom samostalnog čišćenja jako vruć izvana. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Djecu držite podalje od kuhališta.

Uzroci šteta

Kuhalište

Oprez!

- Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnom donjom stranom.
- Lonac ili tavu postavljajte točno na sredinu plamenika. Time će se toplina plamena plamenika optimalno prenijeti po čitavoj donjoj strani lonca ili tave. Ručke i ručice se neće oštetiti, a time će se zajamčiti veća ušteda energije.
- Kuhališta koristite samo s postavljenim posuđem. Ne zagrijavajte prazne lonce ili tave. Dno lonca će se oštetiti.
- Nikada ne stavljajte vruće tave i lonce na područje pokazivanja ili okvir.
- Pazite da plamenici kuhališta uvijek bude čisti i suhi. Glava i poklopac plamenika moraju nalijegati točno na njihovom mjestu.
- Sol, šećer ili pijesak uzrokuju ogrebotine na staklokeramičkoj ploči. Ploču za kuhanje nemojte koristiti kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Kada na ploču za kuhanje padnu tvrdi ili oštri predmeti mogu nastati oštećenja. Predmete ove vrste ne držite iznad ploče za kuhanje.
- Šećer i jela koja sadrže puno šećera štetni su za ploču za kuhanje. Odmah odstranite prolivena jela strugalom za staklo. Oprez! Strugalo za staklo ima oštar žilet.

Štete na pećnici

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte duže vrijeme čuvati u zatvorenoj komori za pečenje. Emajl bi se mogao oštetiti.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Komoru za pečenje pustite da se ohladi samo sa zatvorenim vratima pećnice. Čak i kada su vrata uređaja otvorena samo za jedan utor, s vremenom bi se mogle oštetiti fronte namještaja u neposrednoj blizini.
- Jako zaprljana brtva vrata: Kada je brtva vrata jako zaprljana, vrata pećnice u radu se više ne zatvaraju pravilno. Fronte kuhinjskog namještaja u blizini bi se mogle oštetiti. Brtvu vrata uvijek održavajte čistom.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrebati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Oštećenja na postolju s ladicom

Oprez!

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

Postavljanje, plinski i električni priključak

Plinski priključak

Instalaciju smije izvoditi samo registrirani stručnjak odn. ovlašteni servisni tehničar u skladu s uputama navedenim pod "Priključivanje i preinaka plina na drugu vrstu plina".

Za ovlaštenog stručnjaka odn. servisnu službu

Oprez!

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

Smetnje na plinskoj instalaciji / miris plina

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

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

Pomicanje uređaja za dovod plina ili za kvaku vrata

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

Električni priključak

Oprez!

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

Za servis

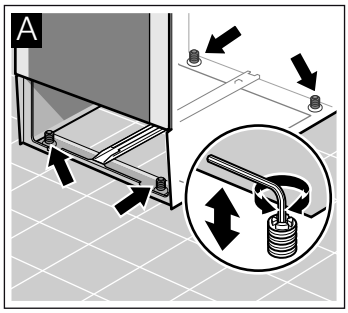
Oprez!

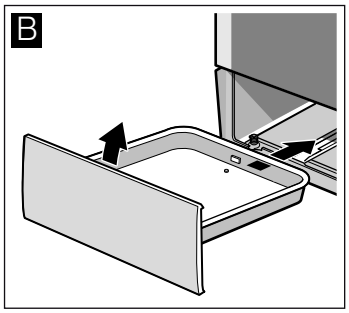
- Uređaj treba priključiti u skladu s podacima navedenim na označnoj pločici.
- Uređaj priključujte samo na električni priključak koji je u skladu s važećim odredbama. Utičnica mora biti lako dostupna, kako biste uređaj u slučaju nužde mogli isključiti sa strujne mreže.
- Trebate se pobrinuti da bude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

Vodoravno postavljanje pećnice

Pećnicu postavite izravno na pod.

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

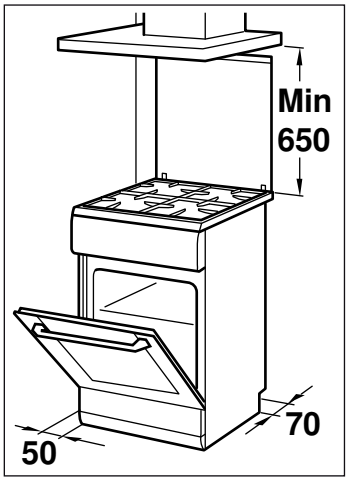




Pričvršćenje na zidu

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

Postavljanje aparata



- Aparat se mora u skladu s navedenim dimenzijama postaviti direktno na kuhinjski pod. Aparat ne smijete postavljati na neki drugi predmet.
- Razmak između gornjeg ruba štednjaka i donjeg ruba nape mora odgovarati zahtjevima proizvođača nape.
- Pazite da aparat nakon postavljanja više ne pomičete. Udaljenost jakog plamenika ili plamenika za wok prema susjednim frontama elemenata odn. zidu mora iznositi najmanje 50 mm.

Mjere koje treba poštivati tijekom transporta

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

Sačuvajte originalno pakiranje uređaja. Uređaj transportirajte samo u originalnom pakiranju. Molimo, 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.

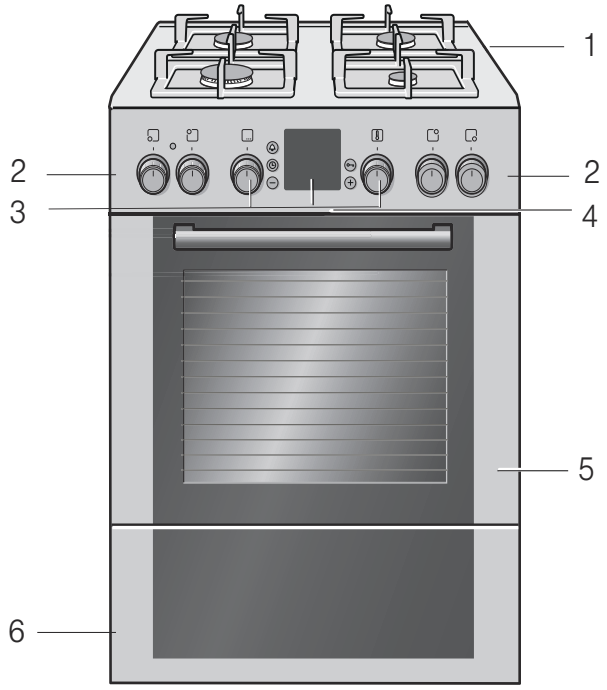
Uređaj transportirajte u okomitom položaju. Uređaj ne nosite za ručku na vratima ili za priključke sa stražnje strane, budući da bi se isti mogli oštetiti. Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

Vaš novi štednjak

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

Vaš novi štednjak

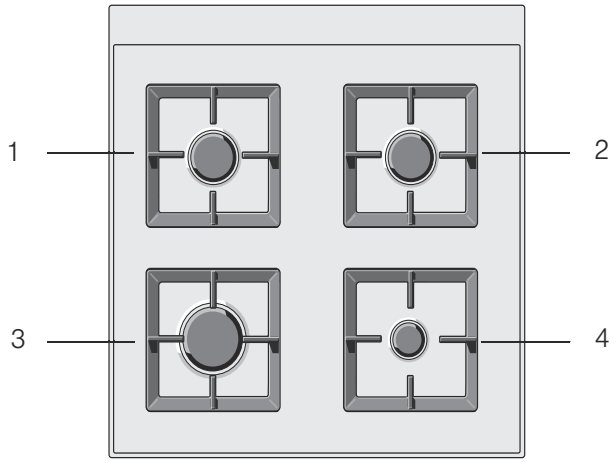
Ovdje ćete upoznati vašu novu pećnicu. Objasnit ćemo vam upravljačko polje, kuhalište i pojedine elemente za upravljanje. Ovdje ćete saznati više o komori za pečenje i o priboru.



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

Područje za kuhanje

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



Objašnjenja	
1	Normalni plamenik
2	Normalni plamenik
3	Jaki plamenik
4	Štedljivi plamenik

Prekidač kuhališta

Snagu grijanja kuhališta možete podešavati pomoću četiriju prekidača kuhališta.

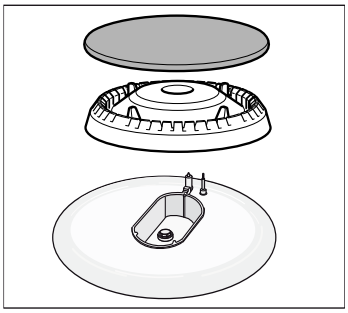
Postavke		Funkcija/plinski štednjak
	Položaj nula	Štednjak je isključen.
	Položaj za paljenje	Položaj za paljenje
	Postavno područje	veliki plamen = najjači položaj štedljivi plamen = najniži položaj

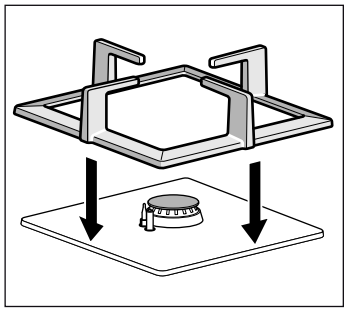
Na kraju postavnog područja je graničnik. Ne okrećite dalje.

Plamenik i čelična rešetka plinskih kuhališta

Rešetke kao i svi dijelovi plamenika moraju biti pravilno postavljeni za ispravan rad uređaja . Ne zamjenjujte pokrove plamenika.

Prije prve uporabe morate čeličnu rešetku izvaditi iz unutrašnjosti pećnice te je postaviti na kuhališta.





Pećnica

S biračem funkcija i biračem temperature podešavate pećnicu.

Birač funkcija

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

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

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

Kada podešavate, svijetli žarulja u pećnici.

Birač temperature

Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

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

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

Tipke i displej

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

Tipka		Korištenje
	Tipka alarmnog sata	Time ćete podesiti alarmni sat.
	Tipka sata	Tako ćete podesiti vrijeme, trajanje pečenja I→I i vrijeme završetka kuhanja →I.
–	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.

Komora za pečenje

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

Žarulja pećnice

Žarulja pećnice svijetli tijekom rada komore za pečenje.

Rashladni ventilator

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

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

Oprez!

Ne prekrivajte otvore za prozračivanje. Pećnica se inače pregrijava.

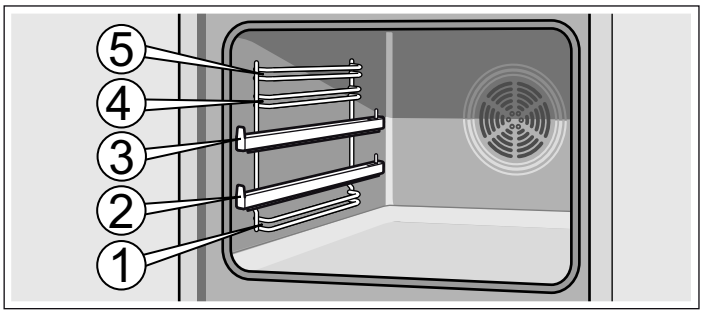
Vaš pribor

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

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

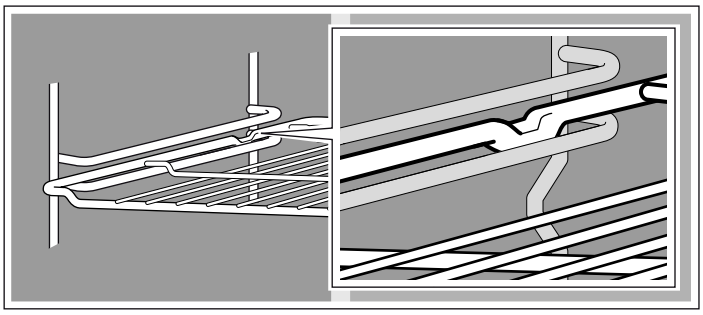
Umetanje pribora

Pribor se može staviti u 5 različitih visina u pećnicu. Pribor uvijek umećite do graničnika, kako ne bi došao u dodir sa staklom vrata pećnice.



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

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



Sa izvlačnim vodilicama u visini 2 i 3 možete pribor izvući dalje.

Ovisno o opremi uređaja izvlačne vodilice se uglavljuju kada su izvučene do kraja. Na taj način se pribor može lako postaviti.

Za deblokiranje izvlačnih vodilica pritisnite ih i umetnite natrag u pećnicu.

Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. Kada se ponovno ohladi, vraća mu se oblik. To nema nikakav negativan učinak na rad pećnice.

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

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

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

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

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

Univerzalnu tavu umećite s ukošenjem prema vratima pećnice.

Poseban pribor

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

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

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

Poseban pribor	HEZ broj	Funkcija
Emajlirana plitica s neprijanjajućom oblogom	HEZ331011	Kolači i keksi mogu se dobro raspodijeliti po plitici. Posudu za pečenje s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznutu hranu i veliku pečenku. Možete koristiti i za skupljanje masnoće ili soka iz mesa ispod rešetke. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Univerzalna tava s neprijanjajućom oblogom	HEZ332011	Sočni kolači, keksi, duboko zamrznuta hrana i velika pečenka mogu se dobro rasporediti po univerzalnoj tavi. Univerzalnu tavu s ukošenjem za vrata pećnice umetnite u pećnicu.
Poklopac za profesionalnu tavu	HEZ333001	Zahvaljujući se poklopcu se profesionalna tava pretvara u profesionalni pekač.
Profesionalna tava s rešetkom za umetanje	HEZ333003	Prikladna je naročito za pripravu velikih količina.
Izvlačne vodilice		
3-struki teleskopski izvlačni element	HEZ338352	Izvlačnim vodilicama u visini 1, 2 i 3 možete pribor izvući, a da se ne prevrne. 3-struko puno izvlačenje, nije primjereno za uređaje s ražnjem.
Trostruki teleskopski izvlačni element s funkcijom zaustavljanja	HEZ338357	Sa izvlačnim vodilicama u visini 1, 2 i 3 možete pribor skroz izvući, a da se ne prevrne. Izvlačne vodilice se uglavljuju tako da se posude za pečenje jednostavno mogu umetnuti. Trostruki teleskopski izvlačni element s funkcijom zaustavljanja nije primjeren za uređaje s ražnjem.
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, žar i duboko smrznutu hranu.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač je primjeren za pirjana jela i nabujke. Primjereno je naročito za programe i automatske programe pečenja.

Artikal iz servisne službe

Za vaše kućanske aparate možete u servisu, u specijaliziranoj prodavaonici ili preko interneta za pojedine zemlje u e-shopu naručiti odgovarajuća sredstva za održavanje i čišćenje ili ostali pribor. Uvijek navedite i odgovarajući broj artikla.

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

Prije prvog korištenja

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

Podešavanje sata

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

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

2. Tipkom + ili tipkom - podesite vrijeme.

Nakon nekoliko sekundi se preuzima podešeno vrijeme.

Zagrijavanje pećnice

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

1. Podesite biračem funkcije gornjim/donjim grijačem ⊟.

2. Birač temperature podesite na 240 °C.

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

Čišćenje pribora

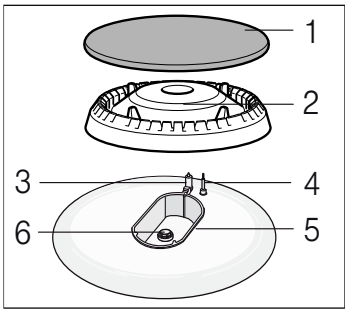
Prije prvog korištenja pribora temeljito ga očistite vrućom sapunicom i mekom krpom za pranje posuđa.

Prvo čišćenje glave i poklopca plamenika

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

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

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



Prikladne posude za kuhanje

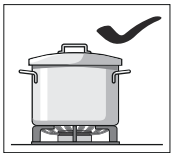
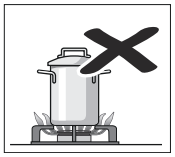
Plamenik/Električno kuhalište	Minimalni promjer lonca	Maksimalni promjer lonca
Električno kuhalište*	14,5 cm	14,5 cm
Plamenik za wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Jaki plamenik 3kW	24 cm	28 cm
Normalni plamenik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Štedljivi plamenik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele s električnim kuhalištem)

** Opcija (za modele s kuhalištem za wok)

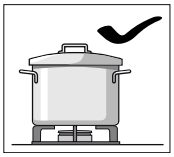
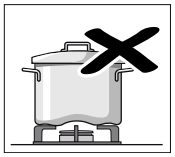
Naputci za uporabu

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

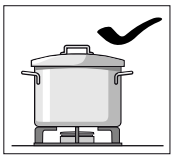
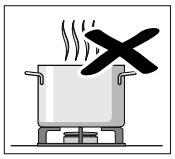
Koristite posude za kuhanje prikladne veličine za plamenike.

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

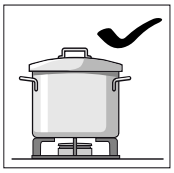
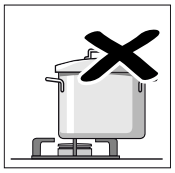



Ne upotrebljavajte deformirane posude za kuhanje koje ne mogu stajati stabilno na kuhalištu. Posude se mogu prevrnuti.

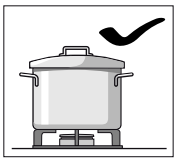
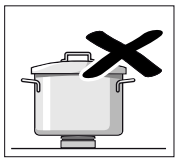
Upotrebljavajte samo posude za kuhanje s ravnim i debelim dnom.

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

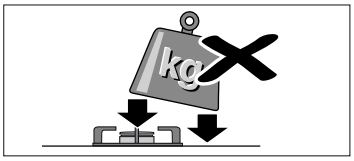



Posuđe uvijek postavite u sredinu na plamenik, jer bi se u suprotnom slučaju moglo prevrnuti.

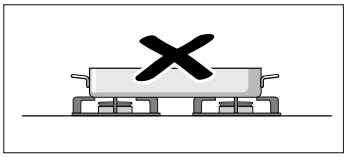
Stavite lonce na rešetku, ali nikada direktno na plamenike.

Prije uporabe se uvjerite da su rešetke za lonce te poklopci plinskih plamenika pravilno postavljeni.



Oprezno rukujte posudama koje se nalaze na kuhalištu.

Ne udarajte po kuhalištu i ne stavljate težak teret.



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

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

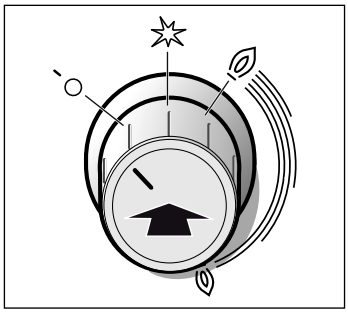
Podešavanje kuhališta

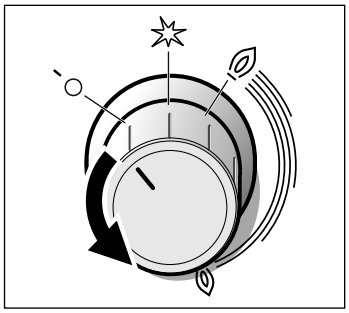
Vaše kuhalište je opremljeno s četiri plinska plamenika. Ovdje možete pročitati na koji način možete upaliti vaš plinski plamenik ili podesiti veličinu plamena.

Upalite plinski plamenik

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

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





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

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

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

⚠ **Pozor!**

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

Plinski plamenik se ne pali

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

Tabela - Kuhanje

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

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

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

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

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

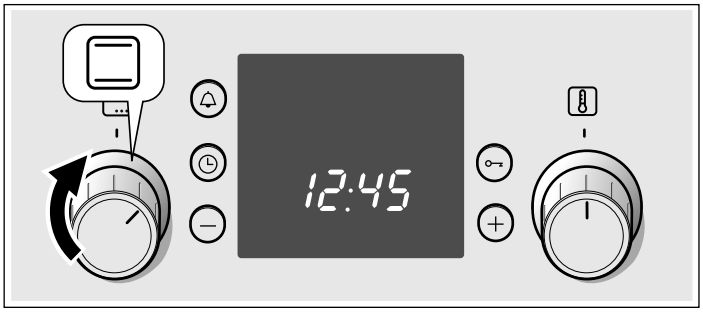
Podešavanje pećnice

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

Vrste grijanja i temperatura

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

1. Biračem funkcije podesite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature možete podesiti temperaturu i stupanj roštilja.

Pećnica se zagrijava.

Isključivanje pećnice

Okrenite birač funkcija na položaj nula.

Promjena postavki

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

Pećnica će se automatski isključiti

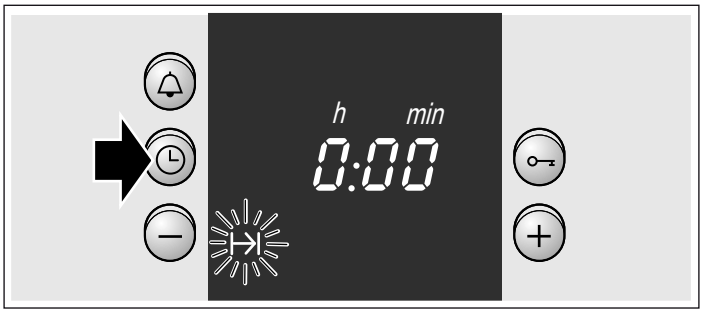
Sada unesite trajanje (pečenje) za vaše jelo.

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

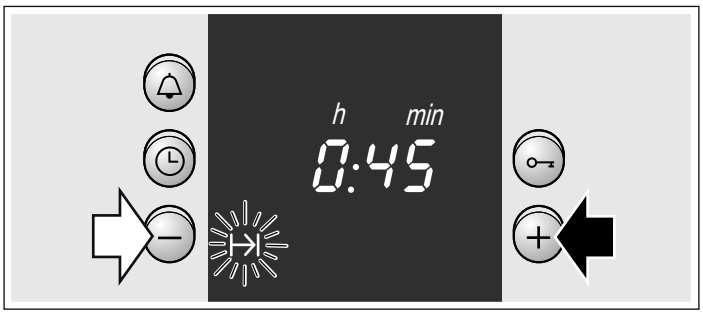
1. Biračem funkcije namjestite željenu vrstu grijanja.

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 .

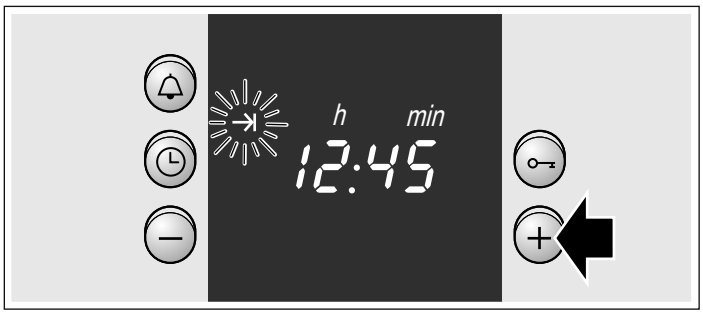
Pećnica će se automatski uključiti i isključiti

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. Pritišćite tipku sata ◷ sve dok ne započne treperiti simbol →|.
   Na displeju vidite, kada je jelo gotovo.

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



Vrijeme pečenja je isteklo

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

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

Brzo zagrijavanje

S brzim zagrijavanjem postiže vaša pećnica podešenu temperaturu naročito brzo.

Koristite brzo zagrijavanje kod temperatura podešenih iznad 100 °C.

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

1. Birač funkcija stavite na ⊠.
2. Biračem temperature podesite željenu temperaturu.

Na displeju svijetli simbol 🌡. Pećnica se započinje zagrijavati.

Brzo zagrijavanje je dovršeno

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

Podešavanje vremena

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

Podešavanje obavljajte ovako

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

Promjena s npr. ljetnog na zimsko vrijeme

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

Podešavanje alarmnog sata

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

Podešavanje obavljajte ovako

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

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

Nakon isteka vremena

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

Promjena vremena alarmnog sata

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

Brisanje postavke

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

Alarmni sat i trajanje istovremeno teku

Simboli svijetle. Vrijeme alarmnog sata vidljivo teče na displeju. Za upit preostalog trajanja |→|, vremena završetka kuhanja →| ili vremena ◷:
Pritišćite 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 podesiti u svakom trenutku.
- Nakon nestanka struje se podešena zaštita za djecu briše.

Njega i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja kuhališta

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

Prilikom čišćenje pećnice

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

Nove spužve dobro isperite prije prvog korištenja.

Fronte od nehrđajućeg čelika	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Uvijek brišite paralelno s prirodnom teksturom. U suprotnom bi slučaju mogle nastati ogrebotine. Osušite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Fronte od nehrđajućeg čelika se mogu ulaštiti specijalnim sredstvom za održavanje. Poštujte napomene proizvođača. Kod servisne službe ili u specijalnoj trgovini mogu se nabaviti specijalna sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika.
Emajlirane i lakirane površine	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Kuhalište	Održavanje: Sredstvo za zaštitu i njegu za staklokeramičke površine Čišćenje: Primjerena sredstva za čišćenje. Molimo, pridržavajte se uputa za održavanje i čišćenje na ambalaži. ⚠Kod tvrdokornih zaprljanja pomoći će vam strugalo za staklo: Skinite sigurnosni pokrov te prljavštinu uklonite oštricom. Oprez: Oštrica strugala za staklo je jako oštra, postoji opasnost od ozljede. Nakon čišćenja ponovno odmah postavite zaštitni pokrov. Oštećene oštrice valja odmah zamijeniti.
Kuhalište	S toplim sredstvom za pranje posuđa. Nikada ne čistite strugalom za staklo, limunom ili kiselinom.
Plamenik i čelična rešetka plinskih kuhališta	Ne perite je u perilici posuđa. Uklonite čelične rešetke i očistite ih spužvom, nešto tople vode i malo sredstva za pranje posuđa. Izvadite krunu i pokrov plamenika. Za čišćenje koristite spužvu s malo tople vode i sredstva za pranje posuđa. Pazite na to da otvori za plin u kruni plamenika budu čisti i bez čestica prljavštine. Upaljače morate očistiti mekom četkicom. Plinski plamenici rade samo kada su upaljači čisti. Ostatke hrane iz oplata plamenika uklonite krpom i toplom sapunicom. Prilikom čišćenja koriste tek malu količinu vode. Voda ne smije doprijeti u unutrašnjost uređaja. Pazite da se otvori sapnica kod čišćenja ne začepe ili ne oštete. Nakon čišćenja osušite sve dijelove te poklopac plamenika postavite točno na grlo plamenika. Nepravilno postavljeni pojedinačni dijelovi otežavaju paljenje plamenika. Pokrov plamenika je iz crnog emajla. Zbog visokih temperatura može doći do promjena boje. To neće negativno utjecati na funkciju plamenika. Ponovno postavite čeličnu rešetku.
Zakretni gumbi	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.

Staklo vrata	Može se čistiti sredstvo za čišćenje stakala. Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Mogli bi izgrepsti ili oštetiti površinu staklene ploče.
Brtva	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Strop pećnice	Čistite je toplom vodom ili vodom s malo octa. Kod jakog onečišćenja: Sredstvo za čišćenje pećnice, koristite samo u hladnoj pećnici.
Stakleni pokrov na žarulji pećnice	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom.
Aluminijska plitica (opcijski)	Ne perite je u perilici posuđa. Ni u kojem slučaju ne koristite sredstva za čišćenje pećnice. Kako biste spriječili nastajanje ogrebotina, metalne površine nikada ne dodirujte nožem ili sličnim oštrim predmetom. Brišite sapunicom i mekanom krpom za pranje prozora ili krpom od mikrovlakana bez malja vodoravno i bez pritiskanja na površine. Osušite mekom krpom. Ne koristite sredstva za ribanje, spužve koje grebu ili grube krpe za čišćenje. Izgrebat ćete pliticu.
Osiguranje za djecu (opcijsko)	Ukoliko je na vratima pećnice postavljeno osiguranje za djecu, treba ga skinuti prije čišćenja pećnice. Sve plastične dijelove omekšajte u vrućoj sapunici i očistite spužvom. Osušite mekom krpom. Kod jakog zaprljanja osiguranje za djecu više neće ispravno funkcionirati.
Postolje s ladicom (opcija)	Uređaj očistite s malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Omekšajte u vrućoj sapunici. Očistite četkom ili spužvom.

Čišćenje samočistećih površina u pećnici

Stražnja stijena, strop i bočne stijene obložene su samočistećim emajlom. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok pećnica radi. Što je temperatura viša i što dulje pećnica radi, to je bolji rezultat.

Ako je prljavština i nakon višekratnog rada još vidljiva, postupajte kako slijedi:

1. Najprije očistite dno pećnice.
2. Podesite na gornji/donji grijač ⊟ .
3. Zagrijte praznu pećnicu na cca. 2 sata na maksimalnoj temperaturi.

Keramička obloga se regenerira. Smeđkaste i crne ostatke možete ukloniti vodom i mekanom spužvom.

Neznatne razlike u boji obloge nemaju utjecaj na funkciju samočišćenja.

Oprez!

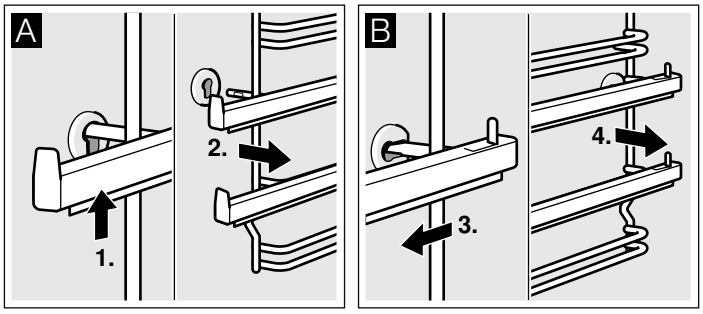
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna sredstva za čišćenje. Mogli biste izgrepsti ili oštetiti visokoporozni površinski sloj.
- Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice za samočisteće površine. Ako sredstvo za čišćenje pećnice nehotice dospije na te površine, odmah ih obrišite spužvom i s puno vode.

Skidanje i vješanje postolja

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

Vađenje postolja

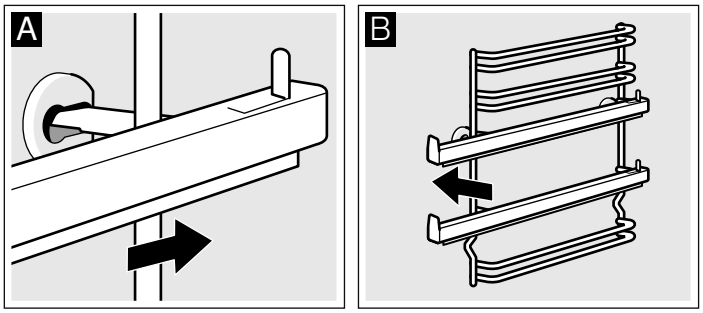
1. Postolje podignite prema naprijed i prema gore
2. te ga izvadite (slika A).
3. Zatim čitavo postolje povucite prema naprijed
4. te ga izvadite (slika B).



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

Vješanje postolja

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

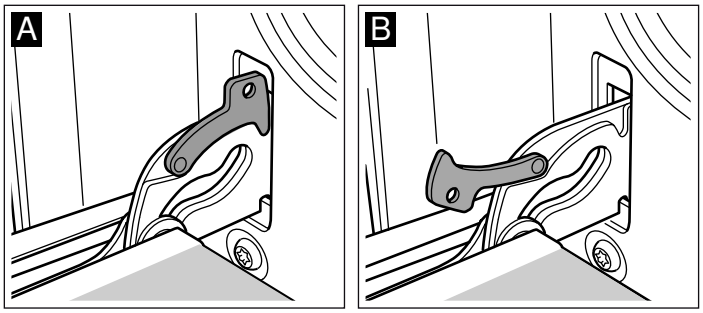


Postolja pristaju samo desno ili lijevo. Pazite da je kao na slici B visina 1 i 2 dolje a visina 3, 4 i 5 gore. Izvlačne vodilice moraju se moći izvući prema naprijed.

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.

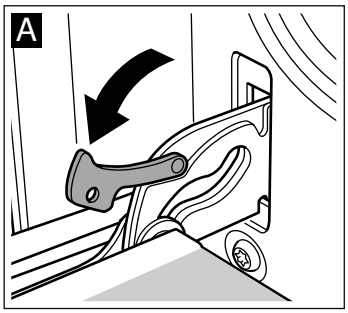


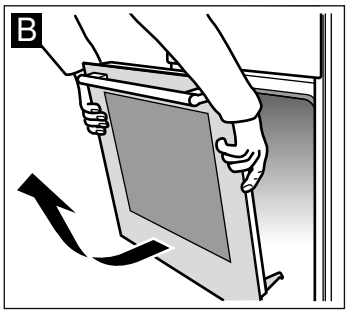
⚠ **Opasnost od ozljeda!**

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

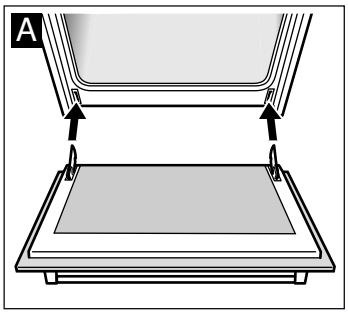


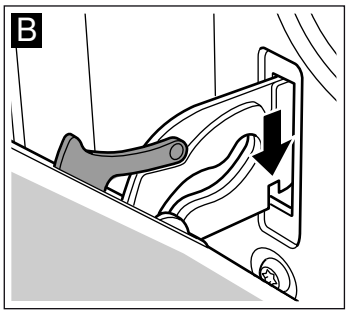


Vješanje vrata

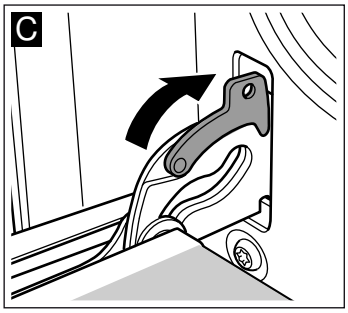
Vrata pećnice objesite obrnutim redoslijedom.

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





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



⚠ **Opasnost od ozljeda!**

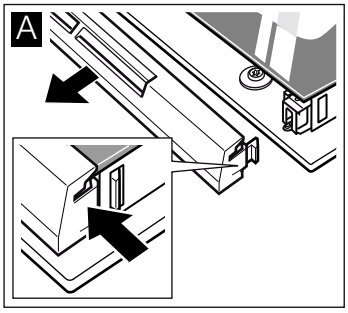
Ukoliko vrata pećnice slučajno ispadnu ili se šarka zaklopi, nemojte popravljati ili pomicati šarku. Pozovite servisnu službu.

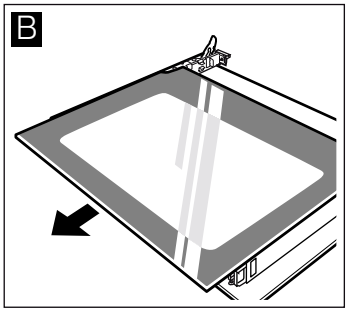
Demontaža i montaža ploča vrata

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

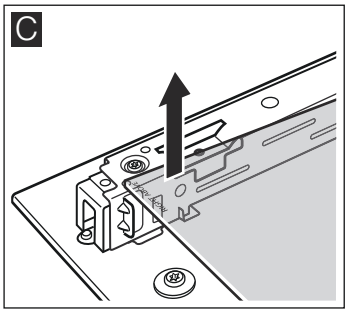
Demontaža

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





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



Ploče očistite sredstvom za čišćenje stakala i mekom krpom.

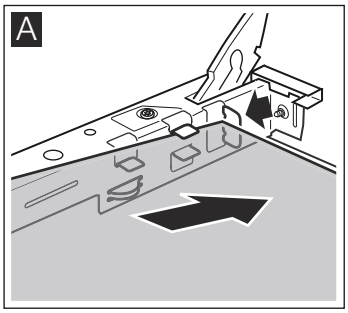
⚠ **Opasnost od ozljeda!**

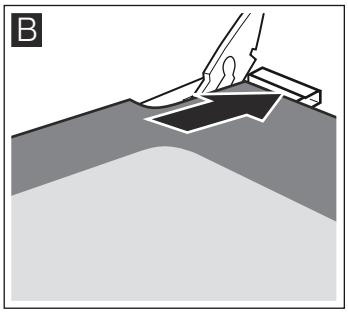
Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čiščćenje.

Ugradnja

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

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





3. Postavite pokrov te ga pritisnite.
4. Objesite vrata pećnice.

Pećnicu koristite ponovno tek kada su ploče propisno ugrađene.

Što napraviti u slučaju smetnje?

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

Tabela smetnji

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

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

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

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

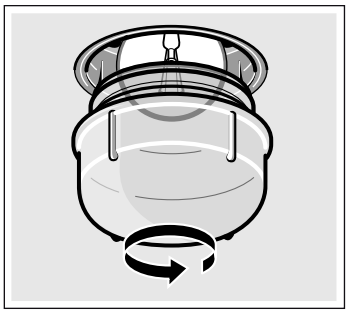
Izmjena žarulje pećnice na stropu

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

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

Isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

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



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

Stakleni pokrov

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

Servisna služba

Ako je vašem uređaju potreban popravak na usluzi vam stoji naš servis. Uvijek pronalazimo odgovarajuće rješenje, pa i da spriječimo nepotrebne intervencije naših tehničara.

E-broj i FD-broj

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

E-br.	**FD-br.**

Servisna služba ☏

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

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

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

Savjeti za štednju energije i za očuvanje okoliša

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

Ušteda energije u pećnici

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

Štednja energije na plinskom kuhalištu

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

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

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

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

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

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

Napomene

- Tablične vrijednosti vrijede za stavljanje u hladnu i praznu komoru za pečenje.

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

Kolači i peciva

Pečenje na jednoj razini

S gornjim/donjim grijačem pečenje kolača najbolje uspijeva.

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

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

Pečenje na više razina

Koristite vrući zrak 3D.

Visine umetanja kod pečenja na 2 razine:

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

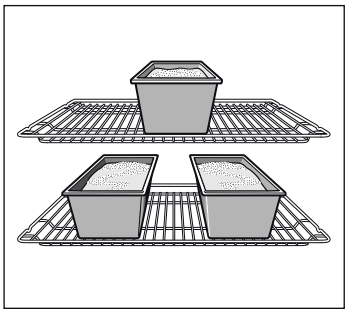
Visine umetanja kod pečenja na 3 razine:

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

Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

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

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



Modeli za pečenje

Najprimjereniji su tamni, metalni modeli za pečenje.

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

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

Tabele

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

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

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

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

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

Kolači na plitici	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Prhko ili dizano tijesto sa suhim nadjevom	Plitica	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		150-170	35-45
Prhko ili dizano tijesto sa sočnim nadjevom, voće	Univerzalna tava	3		160-180	40-50
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		150-170	50-60
Švicarski kolač	Univerzalna tava	2		210-230	40-50
Biskvitna rolada (zagrijavanje)	Plitica	2		190-210	15-20
Pletenica s 500 g brašna	Plitica	2		160-180	30-40
Božićni kolač s 500 g brašna	Plitica	3		160-180	60-70
Božićni kolač s 1 kg brašna	Plitica	3		150-170	90-100
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		180-200	55-65
Burek (pita)	Univerzalna tava	2		180-200	40-50
Pizza	Plitica	2		220-240	15-25
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		180-200	35-45

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Keksi	Plitica	3		140-160	15-25
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		130-150	25-35
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-150	30-40
Štrcano pecivo (zagrijavanje)	Plitica	3		140-150	30-40
	Plitica	3		140-150	30-40
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140	35-50
Makroni	Plitica	2		110-130	30-40
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		100-120	35-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		100-120	40-50

Sitno pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Puslice od snijega	Plitica	3		80-100	130-150
Pecivo od zakuhanog tijesta	Plitica	2		200-220	30-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Plitica	3		180-200	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		180-200	25-35
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		160-180	35-45
Pecivo od dizanog tijesta	Plitica	3		180-200	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		170-190	25-35

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

Vodu nikada ne ulijevajte direktno u vruću pećnicu.

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

Kruh i pecivo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2		270 200	8 35-45
Kruh s kiselim tijestom s 1,2 kg brašna	Univerzalna tava	2		270 200	8 40-50
Žemljice (ne zagrijavajte)	Plitica	3		210-230	20-30
Žemljice iz dizanog tijesta, slatke	Plitica	3		170-190	15-20
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		160-180	20-30

Savjeti za pečenje

Želite peći prema vašem vlastitom receptu.	Uzmite slično pečenje za orijentaciju u tabelama za pečenje.
Ovako ćete provjeriti da li je kolač od lijevanog tijesta ispečen.	Zabodite drveni štapić cca. 10 minuta prije kraja vremena pečenja koje je navedeno u receptu na najvišem mjestu u kolaču. Kada se tijesto više ne lijepi za drvo, tada je kolač pečen.
Kolač se slegnuo.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu pećnice za 10 stupnjeva . Poštujte vrijeme miješanja (miksanja) navedeno u receptu.
Kolač je u sredini nabujao a na rubovima je niži.	Ne podmazujte rub kalupa za tortu. Pažljivo odvojite kolač nakon pečenja nožem.
Kolač s gornje strane postaje suviše taman.	Pogurnite ga dublje, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač nešto duže.
Kolač je presuh.	Čačkalicom za zube zabodite nekoliko malih rupa u gotovi kolač. Zatim nakapajte voćni sok ili alkoholno piće po njemu. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i smanjite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. kolač od sira) dobro izgleda, ali je iznutra gnjecav (mjestimično prožet vodom).	Sljedeći put koristite nešto manje tekućine i pecite na nižoj temperaturi duže vremena. Kod kolača sa sočnim slojem ispecite najprije dno. Pospite ga bademima ili mrvicama te zatim na njega stavite sloj. Pratite recepte i poštujte vrijeme pečenja.
Pecivo je nejednakomjerno zapečeno.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti jednakomjernije. Osjetljivo pecivo pecite s gornjim/donjim grijačem na jednoj razini. Papir za pečenje koji strši bi mogao negativno utjecati na cirkulaciju zraka. Papir za pečenje izrežite tako da bude po mjeri plitice.
Voćni kolač je ispod presvijetao.	Sljedeći put stavite kolač jedan nivo dublje.
Voćni sok se prelijeva.	Sljedeći put koristite dublju univerzalnu tavu (ukoliko postoji).
Sitno pecivo od dizanog tijesta se lijepi jedno za drugo.	Oko svakog komada peciva trebao bi biti razmak cca. 2 cm. Na taj se način ostavlja dovoljno prostora da se komadi peciva lijepo dignu i okolo porumene.
Pekli ste na više razina. Na višoj plitici je pecivo tamnije nego na nižima.	Kod pečenja na više razina uvijek koristite 3D vrući zrak . Plitice koje ste u istom trenutku umetnuli u pećnicu ne moraju biti gotove u isto vrijeme.
Kod pečenja sočnih kolača se pojavljuje kondenzat.	Kod pečenja može nastati vodena para. Izlazi kroz vrata. Para se može nataložiti na upravljačkoj ploči ili na susjednim kuhinjskim frontama te isteći kao kondenzat. To je fizikalna pojava.

Meso, perad, riba

Posuđe

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

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

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

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

Informacije u tabelama:
Posuđe bez poklopca = otvoreno
Posuđe s poklopcem = zatvoreno

Posuđe uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

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

Pečenje

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

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

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

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

Pečenje na žaru

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

Na roštilju pecite uvijek u zatvorenoj pećnici.

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

Komadiće koje pečete na roštilju okrenite nakon ⅔ vremena pečenja.

Steakove posolite tek neposredno prije pečenja na roštilju.

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

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

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

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

Meso

Komadiće ribe okrenite nakon polovice vremena.

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

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

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

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Govedina						
Pirjano goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi filet, medium	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, medium	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Steakovi, medium 3 cm debeli		Rešetka	5		3	15
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
Pečenje bez kože (np r. hrbat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenje s kožicom (np r. plećka)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Dimljena rebra s kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Janjeće meso						
Janjeći but bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120

Meso	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Mljeveno meso						
Mljeveno meso	iz 500 g mesa	otvoreno	1		170-190	70
Kobasice						
Kobasice		Rešetka	4		3	15

Perad

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

Čitavu perad stavite na rešetku s prsima okrenutim prema dolje. Okrenite je nakon ⅔ navedenog vremena.

Pečenke, poput pureće rolade ili purećih prsa okrenite nakon što prođe polovina navedenog vremena pečenja. Komade peradi okrenite nakon ⅔ navedenog vremena.

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

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

Perad	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pile, cijelo	1,2 kg	Rešetka	2		200-220	60-70
Kokoš, cijela	1,6 kg	Rešetka	2		190-210	80-90
Pile, cijelo	po 500 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Dijelovi pileta	po 300 g	Rešetka	3		200-220	30-40
Patka, cijela	2,0 kg	Rešetka	2		170-190	90-100
Guska, cijela	3,5-4,0 kg	Rešetka	2		160-170	110-130
Purica, cijela	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Pureći nadbatak	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Komadiće ribe okrenite nakon ⅔ vremena.

Cijelu ribu ne morate okretati. Cijelu ribu umetnite u pećnicu u položaju u kojem riba inače pliva s leđnom perajom okrenutom prema gore. Narezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u utrobi ribe će je učiniti stabilnijom.

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

Riba	Težina	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Riba, cijela	na ca. 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Riblji kotlet, 3 cm debeo		Rešetka	3		2	20-25

Savjeti za pečenje i žar

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

Nabujci, zapečena jela, tostovi

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

Posuđe uvijek stavljajte 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 u °C	Trajanje u minutama
Nabujak					
Nabujak, slatki	Model za nabujke	2		180-200	40-50
Nabujak od tjestenine	Model za nabujke	2		210-230	30-40
Gratinirano (zapečeno) jelo					
Gratinirani (zapečeni) krumpir iz sirovih sastojaka, visina maks. 4 cm	1 model za nabujke	2		160-180	60-80
	2 modela za nabujke	1+3		150-170	65-85
Tost					
Zapeći toast, 4 komada	Rešetka	4		160-170	10-15
Zapeći toast, 12 komada	Rešetka	4		160-170	15-20

Gotovi proizvodi

Molimo, poštujte navode proizvođača na ambalaži.

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

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

Jelo	Pribor	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C, stupanj žara	Trajanje u minutama
Pizza, dubokosmrznuta					
Pizza s tankom podlogom	Univerzalna tava	2		190-210	15-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pizza s debelom podlogom	Univerzalna tava	2		170-190	20-30
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Univerzalna tava	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzalna tava	3		180-200	10-20
Pizza, ohlađena, zagrijavanje	Univerzalna tava	1		180-200	10-15
Proizvodi od krumpira, dubokosmrznuti					
Prženi krumpirići (pommes frites)	Univerzalna tava	3		190-210	20-30
	Univerzalna tava + posuda za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalna tava	3		190-210	20-25
Pečeni ribani krumpir, jastučići od krumpira	Univerzalna tava	3		190-210	15-25
Pecivo, dubokosmrznuto					
Žemljice, baguette	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Perece (tijesto)	Univerzalna tava	3		200-220	10-20
Pecivo, polupečeno					
Žemljice za zapeći ili baguette za zapeći	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
	Univerzalna tava + rešetka	3+1		160-180	20-25
Popečci, dubokosmrznuti					
Riblji štapići	Univerzalna tava	2		200-220	10-15
Pileći štapići,- nugetsi	Univerzalna tava	3		190-210	10-20
Savijača, dubokosmrznuta					
Savijača	Univerzalna tava	3		190-210	30-40

Posebna jela

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

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

Priprema jogurta

1. Zakuhajte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti), te ga ostavite da se ohladi na temperaturi od 40 °C.
2. Umiješajte 150 g jogurta (temperatura hladnjaka).
3. Stavite u šalice ili male twist off čaše i pokrijte prozirnom kuhinjskom folijom.
4. Pećnicu zagrijte kao što je navedeno.
5. Šalice ili čaše stavite na dno pećnice i pripremajte kao što je navedeno.

Dizanje tijesta

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

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

Otapanje

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

Molimo, pridržavajte se podataka proizvođača na ambalaži.

Vremena otapanja ravnaju se prema vrsti i količini prehrambenih namirnica.

Perad stavite na tanjur s prsima okrenutim prema dolje.

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

Sušenje voća

S 3D-vrućim zrakom ⊛ možete izvrsno sušiti voće.

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

Ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

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

Jako sočno voće i povrće okrećite nekoliko puta.

Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

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

Ukuhavanje

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

Oprez!

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

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

Ukuhavanje

Voće

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

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

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

Povrće

Čim se u čašama pojave mjehurići, postavite temperaturu natrag na 120 do 140 °C. Ovisno o vrsti voća cca. 35 do 70 minuta. Isključite pećnicu nakon tog vremena i iskoristite akumuliranu toplinu.

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

Izvadite čaše

Izvadite čaše nakon ukuhavanja iz pećnice.

Oprez!

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

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje prije svega kod žitarica i proizvoda od krumpira pripravljenih i zagrijanih na visokim temperaturama, poput primjerice čipsa od krumpira, prženih krumpirića (pommes frites), toasta, žemlji, kruha ili finih kolačića i peciva (keksi, medenjaci, spekulas 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 grijačem maks. 200 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 180 °C.
Keksi	S gornjim / donjim grijačem maks. 190 °C. S 3D vrućim zrakom ili vrućim zrakom maks. 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Priprava prženih krumpirića (pommes frites) u pećnici	Krumpiriće raspodijelite jednakomjerno i u jednom sloju na pliticu. Pecite najmanje 400 g po plitici, kako se krumpirići ne bi sasušili

Probna jela

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

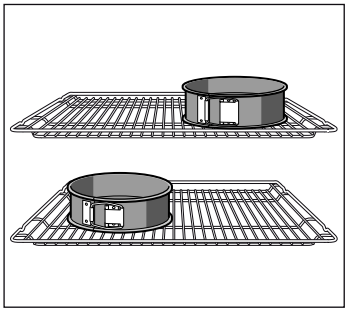
Prema EN 50304/EN 60350 (2009) odn. IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 razine:
Univerzalnu tavu uvijek umećite iznad posude za pečenje.
Pečenje na 3 razine:
Univerzalnu tavu umetnite u sredinu.

Štrcano pecivo:
Istovremeno umetnute plitice ne moraju biti gotove u isto vrijeme.

Pokriveni kolač od jabuka na visini 1:
Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog od drugoga.
Pokriveni kolač od jabuka na visini 2:
Tamne modele za torte postavljajte odvojeno jednog iznad drugoga, vidi sliku.



Kolači u modelima iz bijelog lima:
Pecite s gornjim / donjim grijačem na visini 1. Umjesto rešetke koristite univerzalnu tavu te na to stavite model za tortu.

Napomena: Za pečenje prvo koristite nižu od navedenih temperatura.

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Štrcano pecivo, zagrijavanje*	Plitica	3		140-150	30-40
	Plitica	3		140-150	30-40
	Posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-150	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3+5		130-140	40-55
Small Cakes (mali kolači), zagrijavanje	Plitica	3		150-170	20-35
	Plitica	3		150-170	20-35
	Posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-160	30-45
	2 posuda za pečenje + univerzalna tava	1+3+5		130-150	35-55
Vodeni biskvit, zagrijavanje*	Model za tortu na rešetci	2		160-170	30-40
	Model za tortu na rešetci	2		160-170	25-40
Pokriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 modela za tortu Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetke* + 2 modela za torte Ø 20 cm**	1+3		170-190	70-100

* Za zagrijavanje ne koristite brzo zagrijavanje.

Pečenje na žaru

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

Jelo	Pribor i posuđe	Visina	Način grijanja	Stupanj pečenja na žaru	Trajanje u minutama
Zapržiti tost Zagrijavanje 10 minuta	Rešetka	5		3	½-2
Pljeskavica od govedine, 12 komada* ne zagrijavajte	Rešetka + univerzalna tava	4+1		3	25-30

*Preokrenite nakon ⅔ vremena.

Съдържание

Важни указания за безопасност ... 31
Причини за повреди ... 34
Повреди на готварската фурна ... 34
Щети в долния шкаф ... 34
Монтаж, свързване на газта и електрическото захранване. 34
Присъединяване на газопровода ... 34
Неизправности в газовата инсталация / миризма на газ ... 34
Преместване на уреда, държейки го за газопровода или дръжката на вратата ... 35
Електричеко присъединяване ... 35
Поставяне на печката водоравно ... 35
Закрепване за стена ... 35
Инсталиране на уреда ... 35
Предписания за съблюдаване при транспортирането ... 35
Вашата нова печка ... 36
Вашата нова печка ... 36
Зона за готвене ... 36
Горелки и стоманени решетки на котлоните ... 36
Фурната ... 37
Камерата ... 37
Вашите допълнителни принадлежности ... 38
Вкарване на допълнителни принадлежности ... 38
Допълнителни принадлежности ... 38
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти ... 39
Преди да използвате за първи път ... 40
Настройване на часа ... 40
Подгряване на фурната ... 40
Почистване на принадлежностите ... 40
Предварително почистване на чашата на горелката и на нейния капак ... 40
Подходящи готварски съдове ... 40
Указания при употребата ... 40
Подготвяне на полето за готвене ... 41
Запалване на горелката ... 41
Таблица - готвене ... 41
Регулиране на фурната ... 42
Видове нагряване и температура ... 42
Фурната трябва автоматично да се изключи ... 42
Фурната трябва автоматично да се включи и изключи ... 43
Бързо загряване ... 43
Настройване на часа ... 43
Настройване на таймера ... 43
Защита от деца ... 44
Фурна ... 44
Поддържане и почистване ... 44
Препарат за миене ... 44
Откачване и закачване на поставките ... 45
Откачване и закачване на вратата на фурната ... 46
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата ... 46
Какво да правя при повреда? ... 47
Таблица с повредите ... 47
Смяна на лампата на тавана на фурната ... 47
Стъклен капак ... 47
Център за обслужване на клиенти ... 48
E - номер и FD - номер ... 48
Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда ... 48
Пестене на енергия във фурната ... 48
Спестяване на енергия от газовия готварски плот ... 48
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти ... 48
Изпробвано е в нашето готварско студио ... 49
Сладкиши и сладки ... 49
Съвети за печене ... 51
Риба, птици, месо ... 51
Съвети за печене на фурна и печене на грил ... 53
Суфлета, огретени, препечени филии ... 54
Готови продукти ... 54
Специални ястия ... 55
Размразяване ... 55
Изсушаване ... 55
Консервиране ... 55
Акриламид в хранителните продукти ... 56
Тестови ястия ... 57
Печене ... 57
Печене ... 57

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

⚠ Важни указания за безопасност

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

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

Категория на уреда: Първа категория

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасност от пожар!

- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.
- Съхраняваните в камерата запалими предмети могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Затворете подаването на газ.
- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.

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

Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- По време на работа повърхностите на уреда се нагорещяват. Не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Празният съд за готвене се нагрява изключително силно върху работещи газови котлони. Никога не загрявайте празен съд за готвене.
- Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- **Внимание:** Достъпни части могат да бъдат горещи при използването на грила. Не позволявайте достъп на малки деца до уреда.
- Ако бутилката с течен газ не е в отвесно положение, течният пропан/бутан може да попадне в уреда. При това по горелката могат да се появят силни пламъци. Компонентите могат да се повредят и с времето да се загуби плътността, така че да започне да излиза газ неконтролирано. Това може да доведе до изгаряния. Бутилките с течен газ да се използват винаги в отвесна позиция.

Опасност от попарване!

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

Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти и да сменя повредени електрически кабели и газопроводи. Ако

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

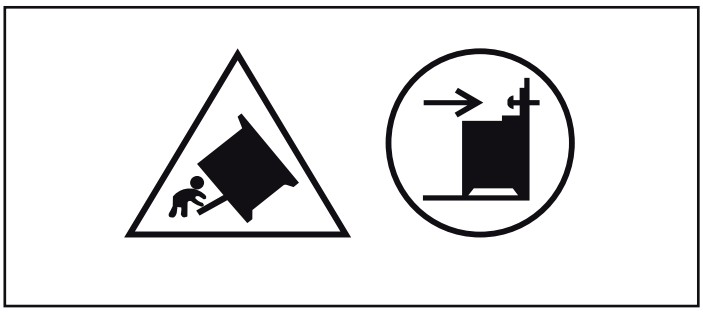
- Дефектите и повредите по уреда са опасни. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Затворете подаването на газ. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Неподходящите размери на тенджери, повредените или погрешно позиционирани тенджери могат да причинят тежки наранявания. Спазвайте указанията към съда за готвене.
- Ако уредът е поставен свободно върху поставка, той може да се изплъзне от нея. Уредът трябва да се закрепва здраво към поставката.
- Силни температурни колебания могат да доведат до повреда на стъкления панел. При използване на готварския плот избягвайте въздушни течения и разливането на студени течности.
- **Предупреждение:** Ако стъклената керамична повърхност на готварския плот е счупена:

  Веднага изключете газовата горелка и електрическите котлони и изключете напрежението на уреда.

  Не докосвайте повърхността на готварския плот.

  Не използвайте уреда.

Опасност от преобръщане!



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

Опасност от токов удар!

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

Опасност от пожар!

- Остатъците от храна, мазнината и сока от печенето могат да се възпламенят по време на самостоятелното почистване. Преди всяко самостоятелно почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и допълнителните принадлежности.
- Уредът по време на самостоятелното почистване става много горещ отвън. Никога не закачайте горими предмети, като на пр. кърпи за съдове, за дръжката на вратата. Пазете свободна предната страна на уреда. Дръжте децата надалеч.

Опасност от изгаряне!

- Камерата по време на самостоятелното почистване става много гореща. Никога не отваряйте вратата на уреда или не избутвайте с ръка затварящата кука. Оставете уреда да се охлади. Дръжте децата надалеч.
- ⚠ Уредът по време на самостоятелното почистване става много горещ отвън. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Дръжте децата надалеч.

Причини за повреди

Готварски плот

Внимание!

- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна.
- Поставяйте тенджерите и тиганите точно по средата на котлона. Така топлината от пламъка на котлона ще се предаде оптимално на тенджерата или на тигана. Дръжките и ръкохватките не се повреждат и се осигурява по-висока икономия на енергия.
- Използвайте готварските зони само с поставени върху тях съдове. Не загрявайте празни тенджери или тигани. Уврежда се дъното на съда.
- Никога не оставяйте горещи тенджери или тигани върху зоната на индикацията или върху рамката.
- Погрижете се газовите горелки на готварската зона винаги да бъдат чисти и сухи. Чашката и капакът на горелката трябва да бъдат точно на мястото си.
- Сол, захар или пясък могат да надраскат стъклокерамиката. Не използвайте готварското поле като работен плот или за оставяне на различни предмети.
- Когато твърди или остри предмети паднат върху полето за готвене, то може да бъде увредено. Не поставяйте такива предмети върху или в близост до полето за готвене.
- Захар и ястия с високо захарно съдържание увреждат полето за готвене. Отстранявайте веднага прекипялите количества с цикла за стъкло. Внимание! Циклата за стъкло има много остро острие.

Повреди на готварската фурна

Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлът се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставяйте камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Щети в долния шкаф

Внимание!

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

Монтаж, свързване на газта и електрическото захранване

Присъединяване на газопровода

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

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

Внимание!

- Данните с настройките на уреда се намират върху типовата табелка на гърба на уреда. Видът на газта, за която фабрично е настроен уреда, е означен със звезда (*).
- Преди свързване на уреда проверете дали съвпадат условията на място (вид и налягане на газта) и настройките на уреда. В случай, че настройките на уреда трябва да бъдат променени, следвайте указанията от раздел „Присъединяване към захранването на газ и пренастройка за работа на друг вид газ“.
- Този уред не е свързан към инсталация за извеждане на отработени газове. Той трябва да бъде свързан и пуснат в експлоатация в съответствие с изискванията за инсталация. Не присъединявайте уреда към за извеждане на отработени газове. Всички предписания за вентилация трябва да бъдат спазвани.
- Присъединяването на газта трябва да се направи чрез твърд, неподвижен конектор (газопровод) или чрез маркуч със защита.
- При използването на маркуч със защита непременно внимавайте той да не бъде прищипан или сплескан. Маркучът не бива да влиза в контакт с горещи повърхности.
- Присъединяването към газта (тръба за газ или маркуч със защита) може да стане от лявата или от дясната страна на уреда. Присъединителната връзка трябва да разполага с лесно достъпно спирателно приспособление.

Неизправности в газовата инсталация / миризма на газ

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

- незабавно да спрете подаването на газ респ. да затворите вентила на газовата бутилка
- незабавно да загасите открити пламъци и цигари
- да изключите електрическите уреди, дори и лампите
- да отворите прозорците и добре да проветрите помещението

- да се обадите на центъра за обслужване на клиенти или на газоснабдяващото дружество.

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

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

Електричеко присъединяване

Внимание!

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

За центъра за обслужване на клиенти

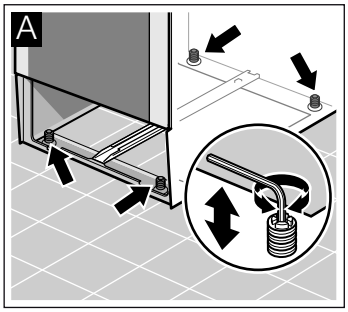
Внимание!

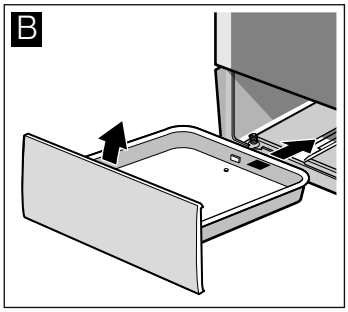
- Уредът трябва да бъде присъединен в съответствие с данните от идентификационната табелка.
- Включвайте уреда само към точка на електрическо присъединяване, съответстваща на изискванията. Контактът трябва да е лесно достъпен, за да може уредът при необходимост да се изключи от електрическата мрежа.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

Поставяне на печката водоравно

Поставете печката директно на пода.

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

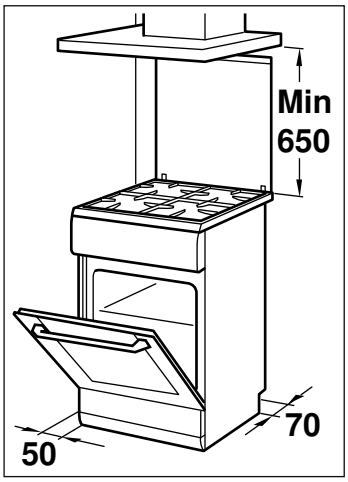




Закрепване за стена

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

Инсталиране на уреда



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

Предписания за съблюдаване при транспортирането

Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му. Поставете всички принадлежности (напр. тава за печене) в съответните отделения с покрити с дебел картон ръбове, за да предотвратите повреди по уреда. Поставете картон или подобен материал между предната и задната страна, за да предотвратите контакт на вътрешната страна на стъклената врата. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

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

В случай, че оригиналната опаковка не е запазена

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

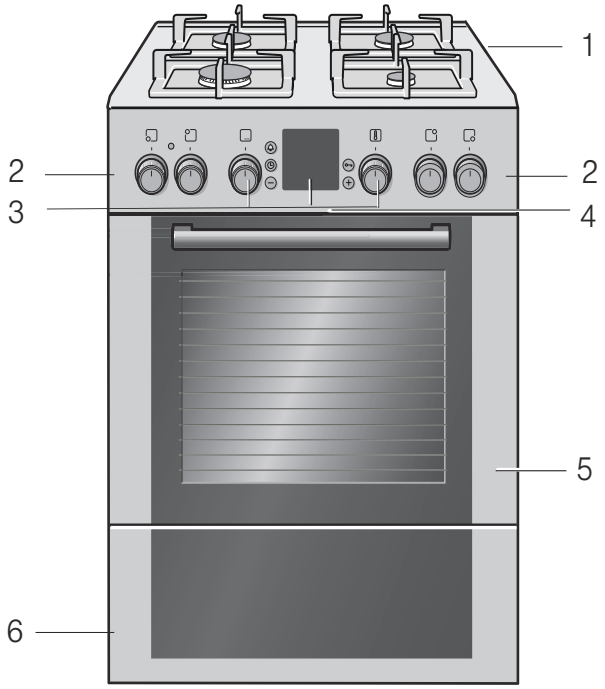
Транспортирайте уреда в изправено положение. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

Вашата нова печка

Тук се запознавате с новата си печка. Ние Ви разясняваме панела за управление, готварския плот и отделните контролни елементи. Получавате информация за пространството за приготвяне и за принадлежностите.

Вашата нова печка

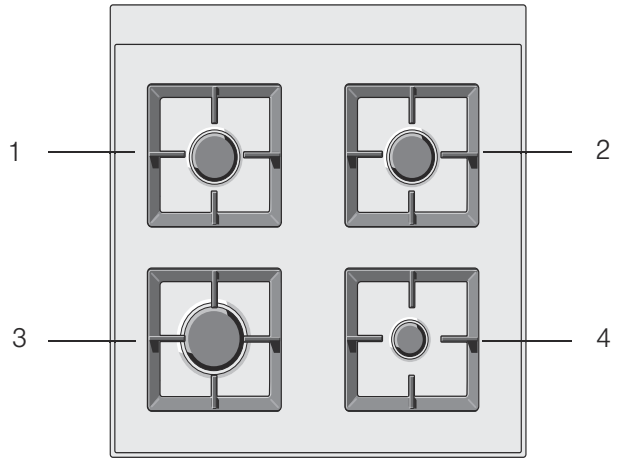
Тук се запознавате с новата си печка. Ние Ви разясняваме панела за управление, готварския плот и отделните контролни елементи. Получавате информация за пространството за приготвяне и за принадлежностите.



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

Зона за готвене

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



Разяснения	
1	Нормална горелка
2	Нормална горелка
3	Мощна горелка
4	Икономична горелка

Ключ за готварската зона

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

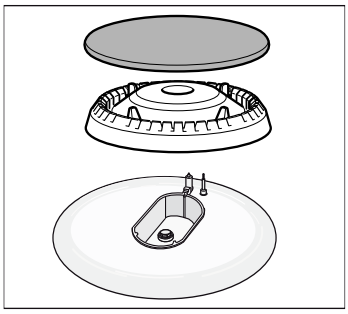
Позиции		Функция/газова печка
○	Изключено	Печката е изключена.
✲	Позиция за запалване	Позиция за запалване
💧 / 💧	Диапазон на регулиране	голям пламък = най-високата степен икономичен пламък = най-ниската степен

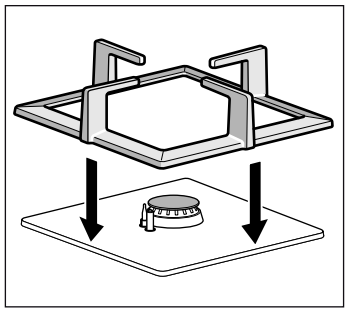
В края на диапазона на регулиране има ограничителен упорен елемент. Не въртете повече.

Горелки и стоманени решетки на котлоните

За правилната работа на уреда както скарите, така и всички части на горелката трябва да са правилно поставени. Не разменяйте капаците на горелките.

Преди първата употреба стоманените решетки трябва да се извадят от вътрешността на фурната и да се поставят върху котлоните.





Фурната

Фурната се настройва с функционалния превключвател и превключвателя на температурата.

Функционален превключвател

С функционалния превключвател настройвате вида на нагряването за фурната.
Можете да въртите функционалния превключвател надясно или наляво.

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

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

Когато настройвате, лампичката в камерата свети.

Превключвател на температурата

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

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

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

Бутони и дисплей

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

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

Камерата

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

Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети.

Вентилатор за студен въздух

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

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

Внимание!

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

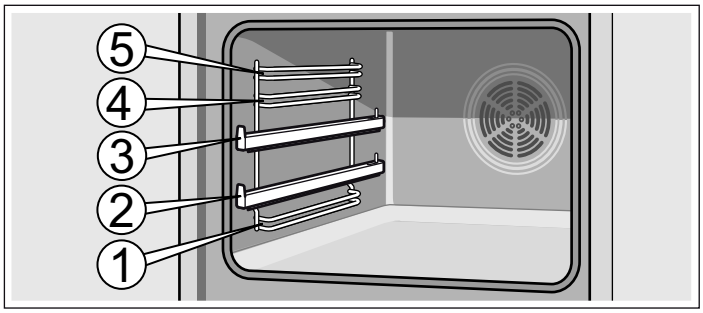
Вашите допълнителни принадлежности

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

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

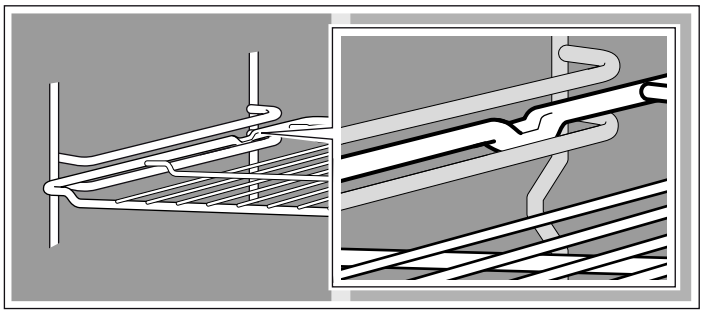
Вкарване на допълнителни принадлежности

Можете да вкарвате допълнителни принадлежности на 5 различни височини в камерата. Винаги вкарвайте докрай, за да не докосват допълнителните принадлежности стъклото на вратата.



Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до около половината докато се фиксират. Така ястията могат лесно да се вземат.

Внимавайте при вкарването в камерата изпъкналостта върху допълнителните принадлежност да е винаги отзад. Само така те се застопоряват.



С телескопичните шини на ниво 2 и 3 можете да изтегляте още допълнителните принадлежности.

Според оформлението на уреда телескопичните шини се застопоряват, ако са напълно изтеглени. Така допълнителните принадлежности се поставят леко. За освобождаване избутайте телескопичните шини с малко натиск в камерата.

Указание: Когато принадлежностите се нагреят, те могат да се деформират. Когато отново се охладят, деформацията изчезва. Това няма влияние върху функцията.

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

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

Скара
За кухненски съдове, форми за сладкиши, печено, меса за грил и дълбоко замразени ястия.

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

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

Вкарайте универсалния тиган със скосяването към вратата на фурната.

Допълнителни принадлежности

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

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

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

Специални принадлежности	HEZ номер	Функция
Емайлирана тава за печене	HEZ331003	За сладкиши и курабии. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Емайлирана тава за печене с незалепващо покритие	HEZ331011	Сладкишите и курабиите могат да се разпределят добре върху тавата за печене. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава	HEZ332003	За сочни сладкиши, печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и за улавяне на мазнината или месния сок под скарата. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава с незалепващо покритие	HEZ332011	Сочни сладкиши, печива, дълбоко замразени продукти и големи късове месо се разпределят лесно върху универсалната тава. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	С капака професионалната тава става професионална тенджера.
Професионална тава с поставяща се скара	HEZ333003	Много подходяща за приготвяне на големи количества.
Изваждаща шина		
Пълен водач на 3 нива	HEZ338352	С изваждащите шини на нива 1, 2 и 3 можете да извадите допълнителните принадлежности, без те да се преобърнат. Пълен водач на 3 нива, не е пригоден за уреди с въртящ шиш.
Пълен водач на 3 нива със стоп функция	HEZ338357	С изваждащите шини на нива 1, 2 и 3 можете да извадите напълно допълнителните принадлежности, без те да се преобърнат. Изваждащите шини се закрепват, така че да могат удобно да се пъхат тавите за печене. Телескопичният водач на 3 нива със стоп функция не е подходящ за уреди с въртящ шиш.
Скара	HEZ334000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Дълбок стъклен съд с капак	HEZ915001	Дълбокият стъклен съд с капак е подходящ за задушени ястия и суфлета. Много подходящ за печене по програми и автоматично печене.

Асортимент на центъра за обслужване на клиенти

За домакинските уреди можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет от e-Shop за отделни страни подходящите препарати за поддръжка и почистване или специални принадлежности. За целта посочете съответния артикулен номер.

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

Преди да използвате за първи път

Тук научавате какво трябва да правите, преди за първи път да приготвите ястие с фурната си или с газовия си готварски панел. 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. Внимавайте да няма остатъци от опаковката в камерата.

1. С функционалния превключвател настройте загряване отгоре/отдолу ⊟.

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

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

Почистване на принадлежностите

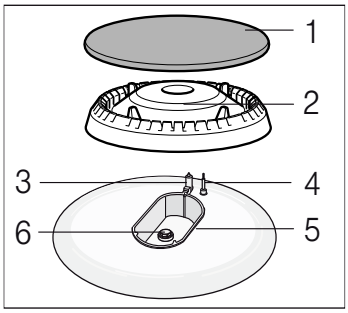
Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

Предварително почистване на чашата на горелката и на нейния капак

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

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

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



Подходящи готварски съдове

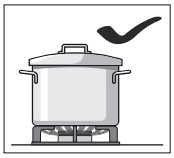
Горелка/електрически котлон за готвене	Минимален диаметър на тенджерата	Максимален диаметър на тенджерата
Електрически котлон за готвене*	14,5 см	14,5 см
Газов котлон Уок** 3,6 kW	24 см	28 см
Мощна горелка 3kW	24 см	28 см
Нормална горелка 1,7 kW	18 см	24 см
Икономична горелка 1 kW	12 см	18 см

* Опция (за модели с електрически котлон за готвене)

** Опция (за модели с газов котлон Уок)

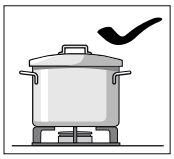
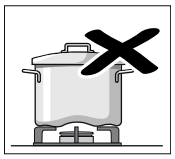
Указания при употребата

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



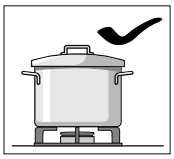
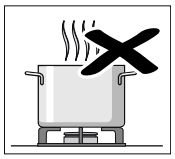
Използвайте готварски съдове с подходящ размер за съответната горелка.

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

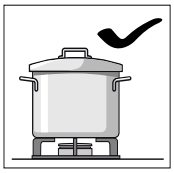
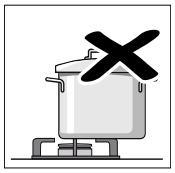



Не използвайте деформирани готварски съдове, които не стоят стабилно върху готварския плот. Съдовете могат да се преобърнат.

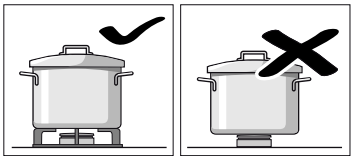
Използвайте само готварски съдове с плосък и дебел под.

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

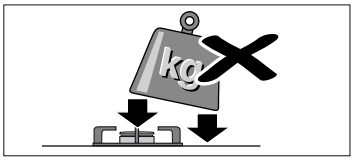



Кухненският съд да се поставя винаги централно върху горелката, в противен случай може да се обърне.



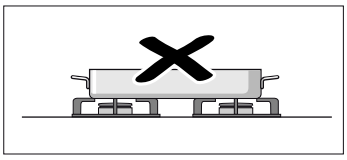
Поставяйте тенджерите върху скарите, никога директно върху горелките.

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



Внимавайте със съдовете, които са върху готварския плот.

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



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

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

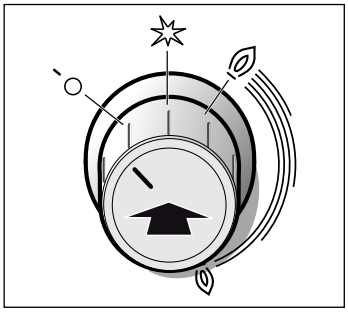
Подготвяне на полето за готвене

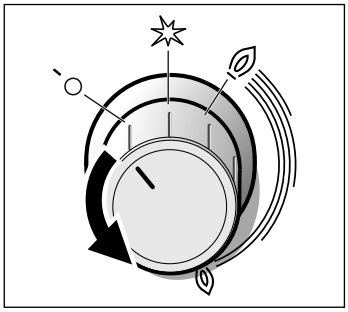
Готварският плот е оборудван с четири газови котлона. Тук можете да прочетете как да запалите газовите котлони и как да регулирате пламъка.

Запалване на горелката

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

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





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

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

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

⚠ **Внимание!**

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

Газовата горелка не се запалва

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

Таблица - готвене

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

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

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

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

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

Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройване на Вашата фурна. Тук ще Ви обясним, как да настроите 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. Чрез превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грила.

Фурната се загрява.

Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

Промяна на настройките

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

Фурната трябва автоматично да се изключи

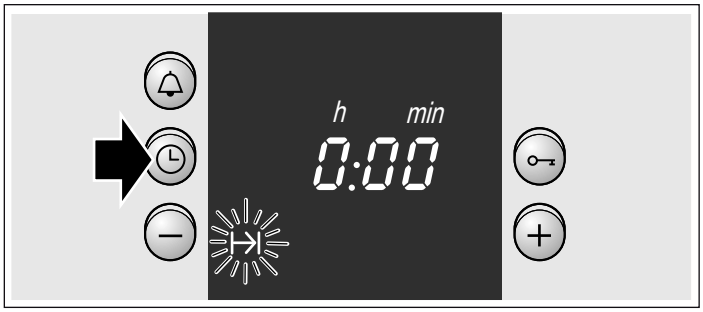
Сега задайте времетраенето (времето за печене) на Вашето ястие.

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

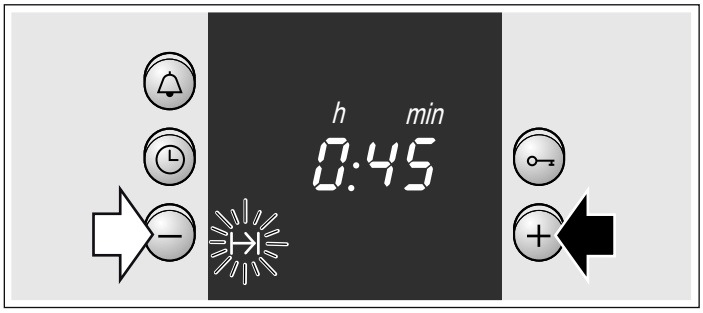
1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагряване.

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

3. Натиснете бутона за часовник ◷.
Символът времетраене|→| мига.



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



Времето за печене е изтекло

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

Промяна на настройката

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

Прекъсване на настройката

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

Настройване на времетраенето, когато часовникът е угаснал

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

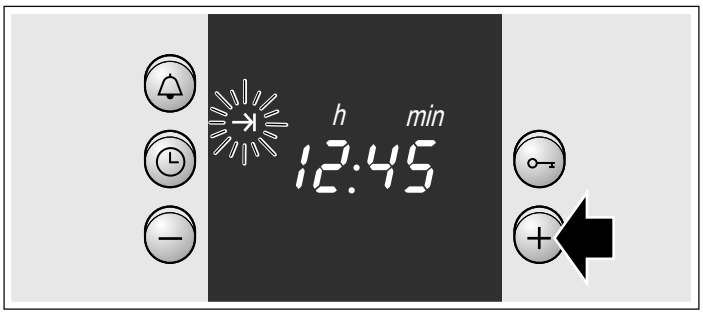
Фурната трябва автоматично да се включи и изключи

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

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

1. С функционалния превключвател настройте вида на нагряване.
2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.
3. Натиснете бутона за часовник ◷.
4. С бутон + или бутон − настройте времетраенето.
5. Натискайте бутона за часовник ◷ докато символът за край →I 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.

Бързо загряване

С бързото загряване Вашата фурна достига настроената температура особено бързо.

Използвайте бързото загряване при настроени температури над 100 °C.

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

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

На дисплея светва символа 🌡. Фурната започва да загрява.

Бързото загряване е прекратено

Символът 🌡 светва на дисплея. Вкарайте Вашето ястие във фурната и настройте желания вид на нагряване.

Настройване на часа

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

Така се настройва

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

Промяна напр. от лятно на зимно часово време

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

Настройване на таймера

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

Така се настройва

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

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

След изтичане на времето

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

Смяна на времето на таймера

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

Изтриване на настройка

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

Таймерът и времетраенето работят равномерно

Символите светят. Времето на таймера видимо изтича на дисплея.
Питане за оставащо времетраене I→I, време на край →I или час ◷ :
Натискайте бутона за часовник ◷ докато съответният символ не се появи.
Търсената стойност се показва за няколко секунди на дисплея.

Защита от деца

Фурна

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

Включване и изключване на защитата от деца

Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

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

Изключване: Натиснете бутон ключ ⊶, докато не изгасне символът ⊶.

Указание

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

Поддържане и почистване

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

Указание

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

Препарат за миене

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

При почистване на готварската зона не използвайте

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

При почистване на фурната не използвайте

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

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

Фасада от висококачествена стомана	Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Търкайте винаги паралелно на естествените шарки. Иначе могат да се получат драскотини. Подсушавайте с мека кърпа. Котленият камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иноксовите плотове могат да се полират със специални поддържащи препарати. Съблюдавайте указанията на производителя. Специалните препарати за почистване на инокс можете да си набавите от центъра за обслужване на клиенти или в специализираните магазини.
Емайлирани и лакирани повърхности	Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
Готварски плот	Поддръжка: Защитни и поддържащи препарати за стъклокерамични повърхности Почистване: Подходящи почистващи препарати. Моля, спазвайте указанията за поддръжка и почистване върху опаковката. ⚠При упорити замърсявания помага стъргало за стъкло: Свалете предпазното покритие и отстранете мръсотията с острието. Внимание: Острието на стъргалото за стъкло е много остро, налице е опасност от нараняване. След почистването веднага поставете отново предпазното покритие. Повредените остриета трябва веднага да се сменят.
Готварски плот	С топъл миещ препарат. Никога не почиствайте със стъргало за стъкло, лимон или оцет.
Почистване на горелките и стоманените решетки на готварските зони на газ	Не я мийте в съдомиялна машина. Отстранете стоманените решетки и ги почистете с гъба и с малко топла вода и препарат за почистване. Отстранете чашата и капака на горелката. За почистване използвайте гъба с малко топла вода и миещ препарат. Внимавайте отворите за газ в чашката на горелката да са чисти и без мръсотия. Запалките трябва да се почистват с мека четка. Газовите горелки функционират само когато запалките са чисти. Отстранявайте остатъците от храна от главите на горелката с кърпа и топъл сапунен разтвор. По тази причина използвайте само малко вода. Водата не бива да прониква във вътрешността на уреда. Внимавайте за това, при почистване отворите на дюзите да не се запушат или повредят. Подсушете всички детайли след почистването и поставете капака на горелката точно върху чашата на горелката. Недобре поставените отделни части затрудняват запалването на горелките. Капакът на горелката е емайлиран в черно. Поради високата температура може да се обезцветят. Функцията на горелката не се уврежда от това. Поставете отново стоманените решетки.
Въртящи превключватели	Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

Стъклена врата	Може да бъде почистена с препарат за стъкло. Не използвайте агресивни почистващи препарати или остри метални предмети. Те могат да повредят и да надраскат повърхността на стъклото.
Уплътнение	Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
Капак на фурната	Почистете с топла вода или разтвор на оцет. При силно замърсяване: Почистващ препарат за фурна, използвайте само в студена фурна.
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.
Алуминиева тава за печене (опция)	Не я мийте в съдомиялна машина. Никога не използвайте почистващи препарати за фурна. За да предотвратите надраскване, никога не докосвайте металните повърхности с нож или подобен остър предмет. Почиствайте с разтвор на почистващ препарат и мека кърпа или кърпа от микрофибър хоризонтално и без натиск на повърхностите. Подсушавайте с мека кърпа. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Ще надраскате тавата за печене
Защита от деца (опция)	Ако е монтирано съоръжение за защита от 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 замърсено съоръжение за защита от деца може да не функционира добре.
Долно чекмедже (опция)	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.

Почистване на самопочистващите се повърхности във фурната

Задната стена, таванът и страничните стени на фурната са покрити със самопочистващ се слой емайл. Пръските от печенето се поемат от този слой и се разграждат докато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и колкото по-дълго работи фурната, толкова по-добър е резултатът.

Ако след многократно използване още се виждат замърсявания, процедирайте както следва:

1. Първо почистете пода на фурната.

2. Настройте на загряване отгоре и отдолу ⊟.

3. Нагрейте празната фурна за прибл. 2 часа при максимална температура.

Керамичното покритие се регенерира. Кафеникавите и черни остатъци могат след това да се отстранят с вода и мека гъба.

Малките разлики в цвета по покритието нямат влияние върху функцията на самопочистване.

Внимание!

- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати. Можете да надраскате или да повредите порьозното повърхностно покритие.
- Не използвайте препарат за почистване на фурни за самопочистващите се повърхности. Ако върху тези повърхности попадне случайно почистващ препарат, избършете го веднага с гъба и достатъчно вода.

Откачване и закачване на поставките

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

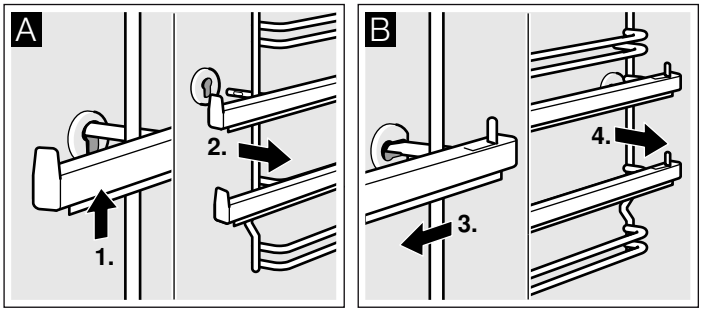
Откачване на поставките

1. Повдигнете поставката отпред нагоре

2. и я откачете (фиг. А).

3. После издърпайте цялата поставка напред

4. и я извадете (фиг. Б).

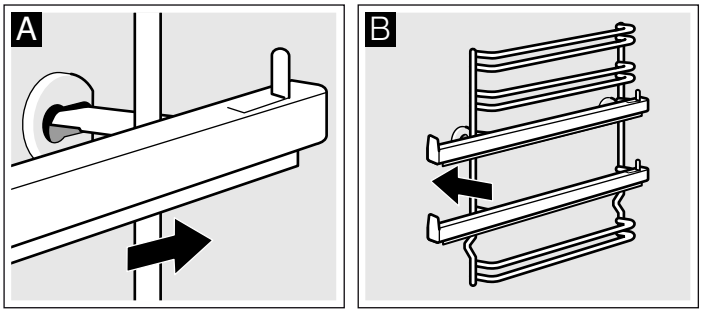


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

1. Вкарайте поставката първо в задното гнездо, натиснете малко назад (фиг. А)

2. и след това закачете в предното гнездо (фиг Б).

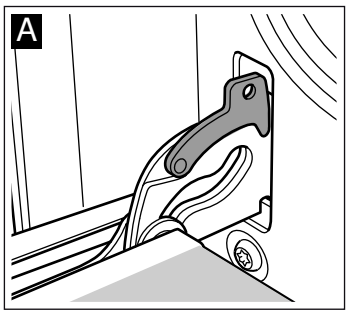


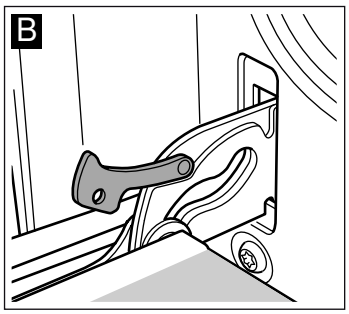
Поставките пасват само отдясно или отляво. Внимавайте както на фигура В височина 1 и 2 да е отдолу, а височина 3, 4 и 5 отгоре. Телескопичните шини трябва да могат да се изтеглят напред.

Откачване и закачване на вратата на фурната

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

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



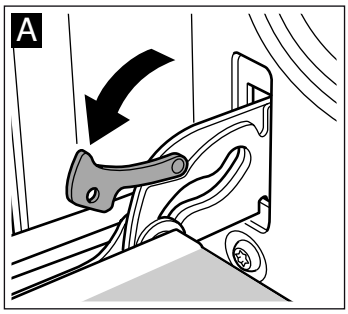


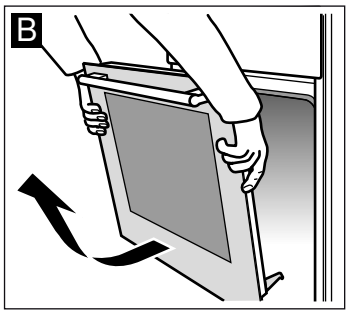
⚠ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

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

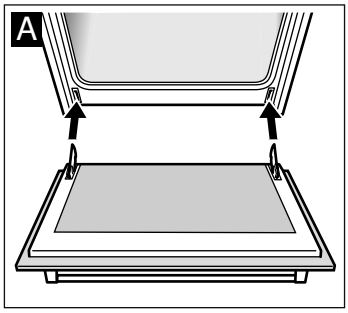


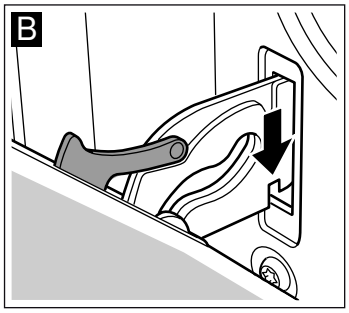


Закачване на вратата

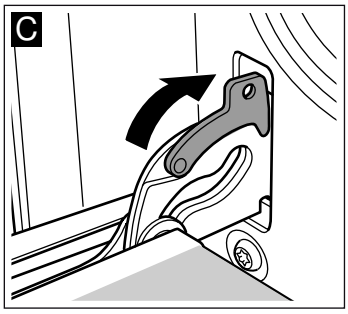
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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





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



⚠ Опасност от нараняване!

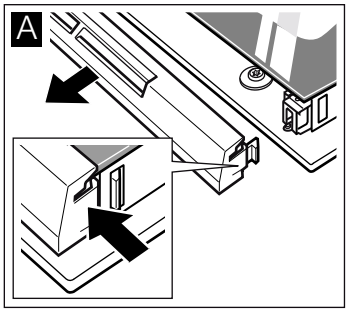
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

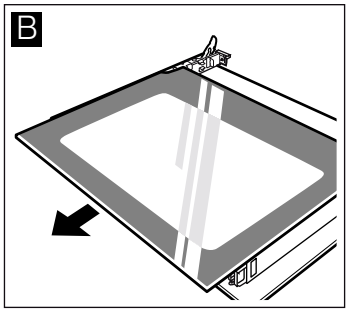
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

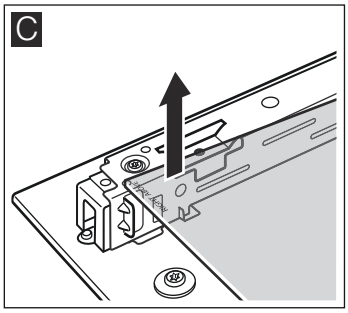
Демонтаж

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





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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

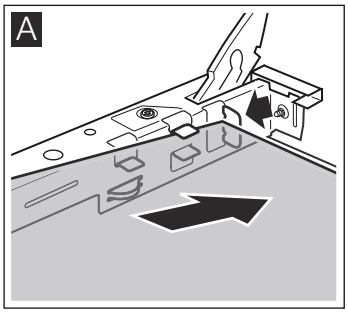
⚠ Опасност от нараняване!

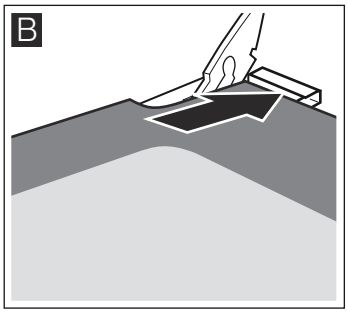
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

Монтаж

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

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





3. Поставете капака и притиснете.
4. Закачете вратата на фурната.

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да правя при повреда?

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

Таблица с повредите

Ако дадено ястие не стане оптимално добро, моля, консултирайте се с глава *Изпробвано в нашето готварско студио*. Там ще намерите много съвети и указания за готвене.

⚠ **Опасност от токов удар!**

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

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

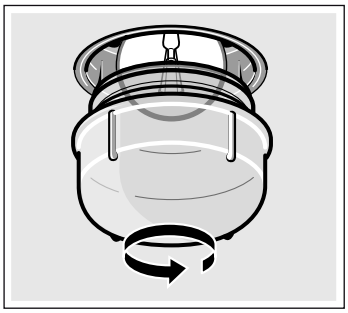
Смяна на лампата на тавана на фурната

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

⚠ **Опасност от токов удар!**

Изключете предпазителя от таблото.

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



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

Стъклен капак

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

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

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.

Център за обслужване на клиенти ☏

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

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

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

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

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

Пестене на енергия във фурната

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

Спестяване на енергия от газовия готварски плот

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.

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

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

Изпробвано е в нашето готварско студио

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

Указание

- Стойностите в таблицата са в сила за поставяне в студена и празна камера.

  Подгрявайте предварително само тогава, когато е указано в таблиците. Покрийте 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

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

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

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

Печене на няколко нива

Използвайте 3D горещ въздух ⊛.

Височини на вкарване при печене на 2 нива:

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

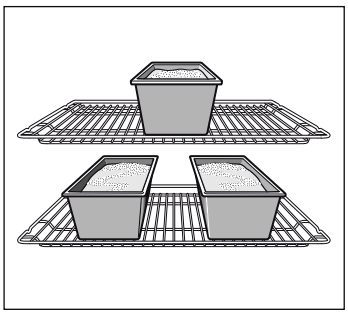
Височини на вкарване при печене на 3 нива:

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

Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

В таблиците ще намерите множество предложения за Вашите ястия.

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



Форми за печене

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

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

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

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

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

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

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

Сладкиш на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка	Тава за печене	2		170-190	20-30
	Универсален тиган + тава за печене	3+1		150-170	35-45
Бъркано тесто и тесто с мая със сочно покритие, плод	Универсална тава	3		160-180	40-50
	Универсален тиган + тава за печене	3+1		150-170	50-60
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	2		210-230	40-50
Бисквитено руло (предварително загряване)	Тава за печене	2		190-210	15-20
Козунак с 500 г брашно	Тава за печене	2		160-180	30-40
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	3		160-180	60-70
Щолен с 1 кг брашно	Тава за печене	3		150-170	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		180-200	55-65
Бюрек	Универсална тава	2		180-200	40-50
Пица	Тава за печене	2		220-240	15-25
	Универсален тиган + тава за печене	3+1		180-200	35-45

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

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

Никога не наливайте вода в гореща фурна.

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

Хляб и хлебчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в минути
Хляб с мая с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	⊟	270	8
				200	35-45
Квасен хляб с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	⊟	270	8
				200	40-50
Хлебчета (без предварително загряване)	Тава за печене	3	⊟	210-230	20-30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Тава за печене	3	⊟	170-190	15-20
	Универсален тиган + тава за печене	3+1	⊛	160-180	20-30

Съвети за печене

Когато печете по рецепта.	Ориентирайте се по данните в таблицата за печене за подобно печиво.
Определете ги по такъв начин, че кексът да е добре изпечен:	Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Когато по клечката вече не полепва тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът се разпада.	Следващия път използвайте по-малко течност или настройте температурата на фурната с 10 градуса по-ниско. Спазвайте указаните в рецептата времена за бъркане.
Сладкишът се получи в средата висок, а по края по-нисък.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След печенето внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът става твърде тъмен отгоре.	Вкарайте го по-дълбоко, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух.	Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. После залейте с плодовия сок или с алкохола отгоре. Следващия път изберете температура с 10 градуса по-висока и съкратете времето на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. сладкиш със сирене) изглеждат добре, но са клисави отвътре (недоизпечени, пресечени от водни ивици).	Следващия път използвайте по-малко течност и печете малко по-дълго при по-ниска температура. При сладкиши със сочно покритие първо предварително изпечете долната част. Поръсете с бадеми или трохички и след това поставете отгоре покритието. Спазвайте рецептите и времената на печене.
Печивото е неравномерно потъмняло.	Изберете малко по-ниска температура, така печивото ще стане по-равномерно. Печете чувствителното печиво със загряване отгоре/отдолу ⊟ на едно ниво. И излизащата отстрани хартия за печене може да повлияе на циркулацията на въздуха. Винаги режете хартията за печене точно по тавата.
Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващия път пъхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Плодовият сок прелива.	Следващия път, ако е налична, използвайте по-дълбока универсална тава.
Малките сладки от тесто с мая при печенето залепват една за друга.	Разстоянието около всяка сладка трябва да е прибл. 2 см. Така се осигурява достатъчно място за сладките да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.
Пекли сте на няколко нива. В горната тава печивото е по-тъмно отколкото в долната.	За печене на няколко нива използвайте винаги 3D горещ въздух ⊛. Едновременно пъхнатите тави не са готови по едно и също време.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене поже да се образува водна пара. Тя излиза над вратата. Водната пара може да влезе в контакт с панела за управление или със съседните мебелни повърхности и да се оттече във вид на конденз. Това е физично явление.

Риба, птици, месо

Кухненски съдове

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

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

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

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

Данни в таблиците:
Съдове без капак = открити
Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

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

Печене

Добавете малко течност към нетлъстото 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.

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

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

Печене на грил

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

Печете на грил винаги при затворена фурна.

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

След изтичане на ⅔ от времето за печене обръщайте парчетата месо.

Посолете стековете едва след печенето на грил.

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

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

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

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 късовете месо по средата на времето за готвене.

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

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

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

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грил	Времетраене в минути
Говеждо месо						
Говеждо задушено	1,0 кг	затворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, средно	1,0 кг	отворен	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, средно	1,0 кг	отворен	1		210-230	50
Пържоли, средни, 3 см дебели		Скара	5		3	15
Телешко месо						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинско месо						
Печено без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Печено с кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Свинско задушено с кост	1,0 кг	затворено	2		210-230	70
агнешко месо						
агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		150-170	120
Кайма						
Руло от кайма	от 500 г месо	отворен	1		170-190	70
Наденички						
Наденички		Скара	4		3	15

Птици

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

Сложете първоначално цялата птица с гърдите надолу върху скарата. След ⅔ указаното време обърнете.

Късове печено, като печено пуешко руло или пуешки гърди, обърнете след средата на зададеното време. Обръщайте частите от отици след ⅔ от времето.

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

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

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

Риба

След изтичане на ⅔ от времето за печене обръщайте парчетата риба.

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

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

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

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грил	Времетраене в минути
Риба, цяла	по прибл. 300 г	Скара	2		3	20-25
	1,0 кг	Скара	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Скара	2		170-190	50-60
Рибен котлет, 3 см дебел		Скара	3		2	20-25

Съвети за печене на фурна и печене на грил

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

Суфлета, огретени, препечени филии

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

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

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

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

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Резултатът от изпичането е силно зависим от храната. Почерняването и неравномерността могат да са налице и при суровата храна.

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

Специални ястия

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

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

Приготвяне на кисело мляко

1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и охладете до 40 °C.
2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (хладилна температура).
3. Прелейте в керамични чаши или в малки буркани с капак на винт и покрийте с фолио.
4. Предварително загрейте камерата както е посочено.
5. Поставете чашите или бурканите върху пода на камерата и ги пригответе както е посочено.

Оставяне на тесто с мая да втаса

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

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

Размразяване

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

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птиците с гърдите към чинията.

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

Изсушаване

С 3D горещ въздух ⊛ можете да изсушавате превъзходно.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измивайте добре.

Оставете ги добре да се отцедят и ги изсушете.

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

Обръщайте многократно сочните плодове или зеленчуци.

Веднага след изсъхването сваляйте хартията.

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

Консервиране

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

Внимание!

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

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

Подготовка

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

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

Настройка

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

Консервиране

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

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

Плодове в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Ябълки, касис, ягоди	изключване	прибл. 25 минути
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. картофен чипс, пържени картофи, препечени филии, хлебчета, хляб или фини сладкиши (кексове, меденки, тънки бисквитки).

Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид	
Обща информация	■ Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки. ■ Ястията да се запичат до златисто-жълто, а не до тъмно-кафяво. ■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.
Печене	Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете равномерно и еднослойно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

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

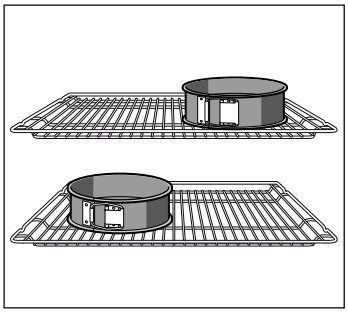
Съгласно EN 50304/EN 60350 (2009) респ. IEC 60350.

Печене

Печене на 2 нива:
Винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.
Печене на 3 нива:
Вкарвайте универсалния тиган в средата.

Шприцовани сладки:
Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

Ябълкови сладки на 1 ниво:
Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга.
Ябълкови сладки на 2 нива:
Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга, вж. фиг.



Сладкиш в откопчаващи се тави от бял метал:
Печете със загряване отгоре/отдолу на 1 ниво. Използвайте универсалния тиган вместо скарата и поставете откопчаващата се тава върху него.

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

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

* За предварително загряване не използвайте бързото загряване.

Печене

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

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Степен за печене	Времетраене в минути
Добре изпечени филийки 10 минути предварително загряване	Скара	5		3	½-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително загряване	Скара + универсален тиган	4+1		3	25-30

* Обръщайте след ⅔ време

Sadržaj

Važne napomene za sigurnost ... 59
Uzroci oštećenja ... 61
Oštećenja rerne ... 62
Oštećenja u donjoj fioci ... 62
Postavljanje, priključak za gas i električni priključak ... 62
Priključak na gas ... 62
Smetnje na gasnim instalacijama / miris gasa ... 62
Pomeranje uređaja držanjem za crevo od gasa ili za dršku na vratima rerne ... 62
Električni priključak ... 62
Vodoravno postavljanje šporeta ... 63
Fiksator za zid ... 63
Postavka uređaja ... 63
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta ... 63
Vaš novi šporet ... 64
Vaš novi šporet ... 64
Površina za kuvanje ... 64
Gorionici i čelične rešetke ringli ... 64
Rerna ... 65
Rerna ... 65
Vaš pribor ... 66
Uguravanje pribora ... 66
Specijalan pribor ... 66
Artikli servisne službe ... 67
Pre prvog korišćenja ... 67
Podešavanje tačnog vremena ... 67
Zagrevanje rerne ... 67
Čišćenje pribora ... 68
Preliminarno čišćenje vrata i poklopca gorionika ... 68
Odgovarajući lonci za kuvanje ... 68
Napomene prilikom korišćenja ... 68
Podešavanje ringle ... 69
Paljenje gorionika na gas ... 69
Tabela - Kuvanje ... 69
Podešavanje rerne ... 70
Vrste zagrevanja i temperatura ... 70
Rerna treba automatski da se isključi ... 70
Rerna treba automatski da se uključi i isključi ... 71
Brzo podgrevanje ... 71
Podešavanje tačnog vremena ... 71
Podešavanje alarmnog sata ... 71
Zaštita za decu ... 72
Rerna ... 72
Održavanje i čišćenje ... 72
Sredstva za čišćenje ... 72
Otkačivanje i zakačivanje okvira ... 73
Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni ... 73
Demontaža i ugradnja stakla na vrata ... 74
Smetnja, šta činiti? ... 75
Tabela sa smetnjama ... 75
Zamena sijalice na svodu u rerni ... 75
Stakleni poklopac ... 75
Tablica smetnji ... 75
E-broj i FD-broj ... 75
Saveti vezani za energiju i životnu sredinu ... 76
Štednja energije u rerni ... 76
Štednja energije na ringli na gas ... 76
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline ... 76
Za Vas testirano u našoj kuhinji ... 76
Kolači i peciva ... 76
Saveti za pečenje ... 78
Meso, živina, riba ... 79
Saveti za prženje i pečenje roštilja ... 80
Gužvare, đuveč, tostovi ... 81
Gotovi proizvodi ... 81
Specijalna jela ... 82
Topljenje ... 82
Sušenje ... 82
Ukuvavanje ... 82
Akrimalid u namirnicama ... 83
Probna jela ... 84
Pečenje ... 84
Roštilj ... 84

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

⚠ Važne napomene za sigurnost

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

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

Kategorije uređaja: Kategorije 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Opasnost od požara!

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

uključite samo kada ste na njih stavili posuđe za kuvanje.

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

Opasnost od opekotina!

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

Opasnost od oparotina!

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

Opasnost od povrede!

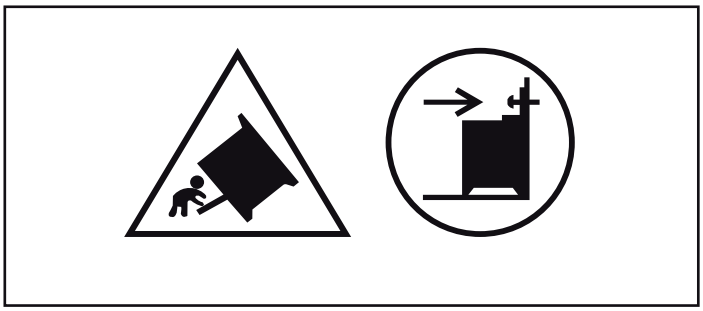
- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nestručne popravke su opasne. Samo servisni tehničar, koga smo mi obučili sme da vrši popravke i da zameni oštećene kablove za struju i vodove za gas. Ako je uređaj pokvaren, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače, zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Smetnje ili oštećenja na uređaju su opasne. Nikada nemojte uključivati pokvaren uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. zatvorite dovod gasa. Pozovite servisnu službu.
- Neodgovarajuća veličina lonaca, oštećeni ili pogrešno pozicionirani lonci mogu da prouzrokuju teške povrede. Obratite pažnju na napomene za posuđe za kuvanje.
- Ako je uređaj nefiksiran postavljen na postolje, može da klizi sa postolja. Uređaj mora da bude čvrsto povezan sa postoljem.
- Jaka kolebanja temperature mogu da dovedu do oštećenja stakla. Kada koristtite ravnu ploču za kuvanje izbegavajte promaje i prosipanje hladne tečnosti.
- **Upozorenje:** Ukoliko je površina staklene keramike ravne ploče za kuvanje slomljena:

  Odmah isključite gorionik na gas i električne ringle i isključite uređaj sa napona.

  Nemojte da dodirujete površinu ravne ploče za kuvanje.

Ne upotrebljavajte uređaj.

Opasnost od prevrtanja!



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

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Naprsline i pukotine u staklu kriju rizik od od strujnog udara. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Obavestite tehničku servisnu službu.

Opasnost od požara!

- Slobodni ostaci jela, mast i moča od pečenja mogu da se zapale tokom samočišćenja. Pre svakog samočišćenja uklonite grubu nečistoću iz pećnice i sa pribora.
- Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da kačite zapaljive predmete, kao npr. krpe sa posuđe, na dršku na vratima. Ne zaklanjajte prednju stranu uređaja. Udaljite decu.

Opasnost od opekotina!

- Pećnica se tokom samočišćenja veoma zagreva. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ili ne gurajte rukom kuku za blokiranje. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.
- ⚠ Uređaj se tokom samočišćenja veoma zagreva i sa spoljašnje strane. Nemojte nikada da dodirujete vrata uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi. Udaljite decu.

Uzroci oštećenja

Ringla

Oprez!

- Koristiti samo lonce i šerpe sa ravnim dnom.
- Lonac i šerpu postavite tačno na sredinu gorionika. Na taj način se toplota plamena gorionika optimalno prenosi na donju stranu lonca ili šerpe. Drška ili ušice se ne oštećuju, a zagarantovan je viši stepen uštede energije.
- Ringle koristite samo ako ste na njih postavili posuđe. Prazne lonce i šerpe nemojte zagrevati. Dno lonca se oštećuje.
- Vrele tiganje i lonce nikada ne stavljajte na polje za prikaz ili na okvir.
- Pazite na to, da gorionici na ringlama stalno budu čisti i suvi. Vrta i poklopac gorionika moraju da budu postavljeni tačno na svoje mesto.
- So, šećer ili pesak prouzrokuju ogrebotine na staklenoj keramici. Površinu za kuvanje nemojte koristiti kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako na površinu za kuvanje padnu tvrdi ili oštri predmeti, mogu da nastanu oštećenja. Takve predmete nemojte odlagati iznad površine za kuvanje.
- Šećer i jela, koja sadrže mnogo šećera, oštećuju površinu za kuvanje. Pokipela jela odmah uklonite pomoću strugaljke za staklo. Oprez! Strugaljka ima oštro sečivo.

Oštećenja rerne

Oprez!

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

Oštećenja u donjoj fioci

Oprez!

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

Postavljanje, priključak za gas i električni priključak

Priključak na gas

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

Za sertifikovanog stručnjaka odnosno servisnu službu

Oprez!

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

Smetnje na gasnim instalacijama / miris gasa

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

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

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

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

Električni priključak

Oprez!

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

Za servisnu službu

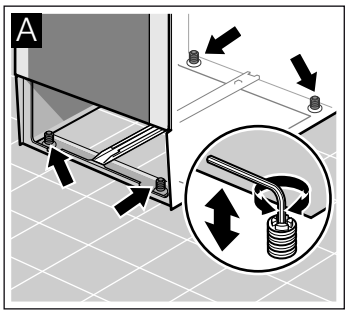
Oprez!

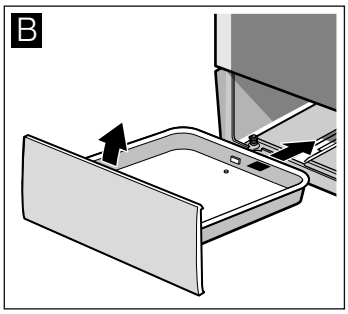
- Uređaj mora da se priključi u skladu sa podacima na pločici sa tipom.
- Uređaj priključite samo na jedan električni priključak prema važećim odredbama. Utičnica mora da bude pristupačna, kako biste u slučaju potrebe mogli da ga isključite sa električne mreže.
- Morate se pobrinuti za obezbeđivanje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

Vodoravno postavljanje šporeta

Šporet postavite direktno na pod.

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

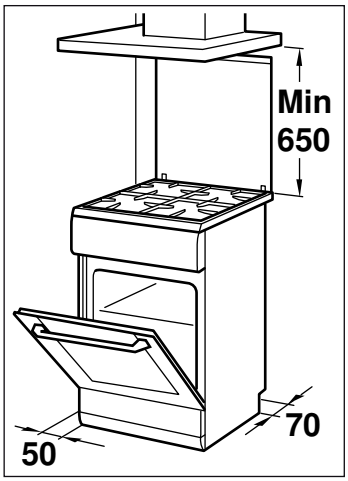




Fiksator za zid

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

Postavka uređaja



- Uređaj mora da se postavi u skladu sa navedenim dimenzijama i direktno na kuhinjski pod. Uređaj ne sme da se postavi na neki drugi predmet.
- Rastojanje između gornje ivice šporeta i donje ivice aspiratora mora da odgovara priloženim podacima proizvođača aspiratora.
- Pazite na to, da se uređaj posle postavljanja više ne pomera. Rastojanje od jakog gorionika ili vok gorionika do susednih prednjih delova nameštaja mora da iznosi najmanje 50 mm.

Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Postavite karton ili slično između prednje i zadnje strane, kako biste sprečili udare na unutrašnju stranu staklenih vrata. Pričvrstite vrata i, ako postoji, gornji poklopac lepljivom trakom na bočnim stranama uređaja.

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

Ako više ne postoji originalna ambalaža

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

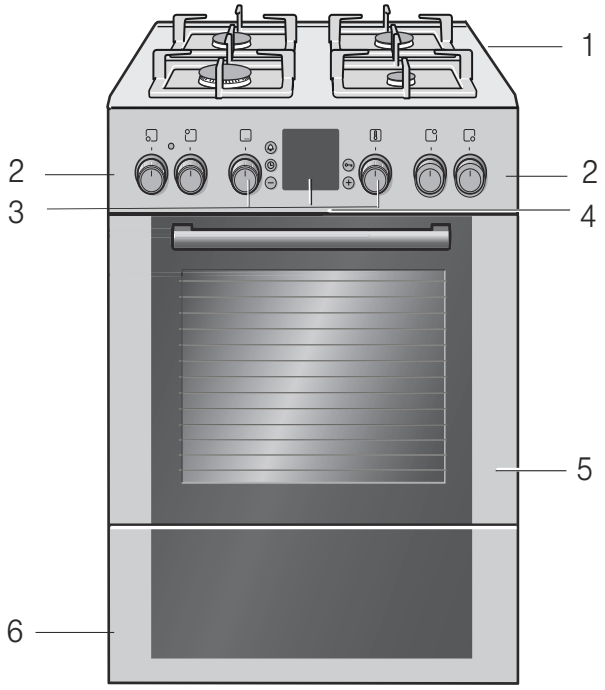
Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

Vaš novi šporet

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

Vaš novi šporet

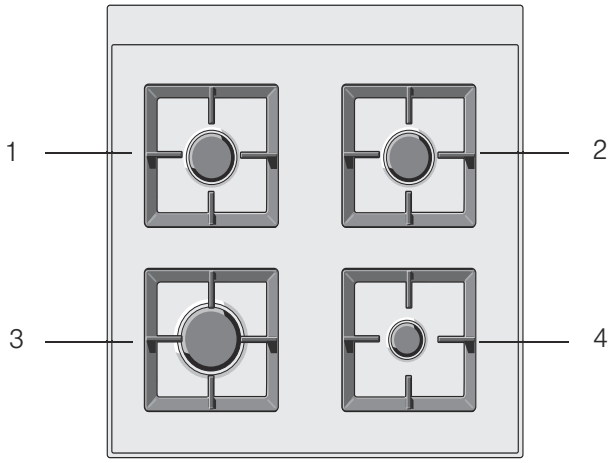
Ovde ćete upoznati Vaš novi šporet. Objasnićemo Vam radnu površinu, ringlu i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o rerni i priboru.



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

Površina za kuvanje

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



Obrazloženja	
1	Normalni gorionik
2	Normalni gorionik
3	Jaki gorionik
4	Štedljivi gorionik

Prekidač za ringlu

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

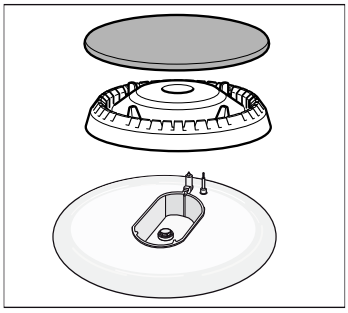
Podešavanja		Funkcija/šporet na gas
	Nulti položaj	Šporet je isključen.
	Položaj za paljenje	Položaj za paljenje
	Opseg podešavanja	veliki plamen = najjače podešavanje mali plamen = najslabije podešavanje

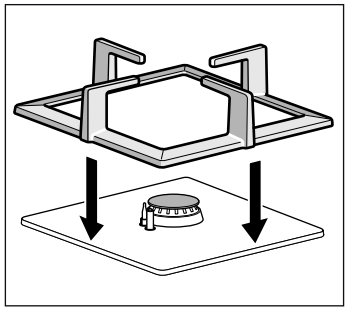
Na kraju opsega podešavanja je graničnik. Ne obrćite dalje.

Gorionici i čelične rešetke ringli

Za korektan režim rada uređaja rešetke kao i delovi gorionika moraju da budu pravilno postavljeni. Nemojte da zamenite poklopce gorionika.

Pre prvog korišćenja čelične rešetke morate da uzmete iz unutrašnjeg prostora rerne i da ih postavite na ringle.





Rerna

Pomoću birača za funkcije i birača za temperaturu podešavate rernu.

Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja za rernu.
Birač za funkcije možete okretati u desno ili u levo.

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

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

Ako ste izvršili podešavanje, svetli lampica u rerni.

Birač za temperaturu

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

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

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

Tasteri i prikaz

Pomoću tastera podešavate različite dodatne funkcije. Na prikazu možete da očitate podešene vrednosti.

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

Rerna

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

Lampica za rernu

Tokom rada u rerni svetli lampica.

Rashladni ventilator

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

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

Oprez!

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

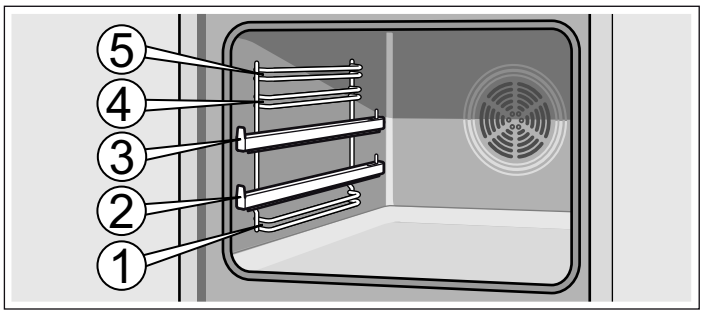
Vaš pribor

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

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

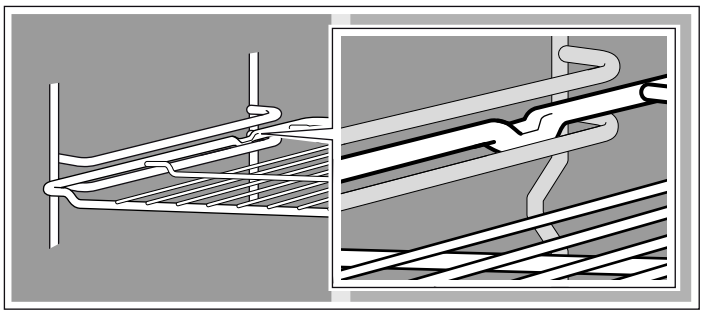
Uguravanje pribora

Pribor u pećnicu možete da ugurate na 5 različitih visina. Ugurajte uvek do kraja, kako pribor ne bi dodirivao staklo na vratima.



Pribor možete otprilike da izvučete do polovine, dok ne ulegne. Na taj način jela možete lako da izvadite.

Prilikom uguravanja u pećnicu pazite na to, da izbočina na priboru bude pozadi. Samo tako može da ulegne.



Pomoću šina za izvlačenje pribor možete dalje da izvučete na visini 2 i 3.

U zavisnosti od opreme uređaja šine za izvlačenje uležu, ukoliko ste ih sasvim izvukli. Na taj način možete lako da polažete pribor. Za deblokiranje šine za izvlačenje uz malo pritiska gurnite nazad u pećnicu.

Napomena: Ako je pribor vreo, može da se deformiše. Kada se ponovo ohladi, deformacija nestaje. To nema uticaj na njegovu funkciju.

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

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

Rešetka
Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.

Rešetku sa otvorene strane ugurajte ka vratima rerne, a sa zakrivljene na dole ⌣.

Univerzalni tiganj
Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se primenjuje takođe kao posuda za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ukoso ugurajte ka vratima rerne.

Specijalan pribor

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

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

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

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Emajlirani pleh sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ331011	Kolači i keks na plehu za pečenje mogu dobro da se rasporede. Gurnite pleh za pečenje sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ332003	Za sočne kolače, peciva, amrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe može da se koristi za prihvatanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Univerzalni tiganj sa slojem koji štiti od zagorevanja	HEZ332011	Sočni kolači, pecivo, smrznuta jela i veliki komadi pečenja se lakše raspoređuju na univerzalnom tiganju. Gurnite univerzalni tiganj sa nagibom ka vratima na rerni u rernu.
Poklopac za profesionalnu šerpu	HEZ333001	Sa poklopcem profesionalna šerpa postaje profesionalni pekač.
Profesionalna šerpa sa rešetkom za umetanje	HEZ333003	Posebno namenjena za pripremu velikih količina.
Šina za izvlačenje		
Potpuno izvlačenje u 3 nivoa	HEZ338352	Pomoću šina za izvlačenje na visini 1, 2 i 3 možete više da izvučete pribor, a da ne prevagne. Potpuno izvlačenje u 3 nivoa, nije namenjeno za uređaje sa obrtnim ražnjem.
Potpuno izvlačenje u 3 nivoa sa funkcijom zaustavljanja	HEZ338357	Pomoću šina za izvlaćenje na visini 1, 2 i 3 možete više da izvučete pribor, a da on ne prevagne. Šine za izvlačenje se uglavljuju, tako da se plehovi za pečenje lagodno mogu umetnuti. Teleskopsko izvlačenje u 3 nivoa sa funkcijom zaustavljanja nije namenjeno za uređaje sa obrtnim ražnjem.
Rešetka	HEZ334000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i smrznuta jela.
Stakleni pekač	HEZ915001	Stakleni pekač odgovara za dinstana jela i pite savijače. Specijalno namenjen za programe i automatsko pečenje.

Artikli servisne službe

Za Vaše uređaje za domaćinstvo kod servisne službe, u specijalizovanoj prodavnici ili preko interneta, za pojedine zemlje u e-šopu, možete da kupite odgovarajuća sredstva za negu i čišćenje ili ostali pribor. Za to navedite dotični broj artikla.

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

Pre prvog korišćenja

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

Podešavanje tačnog vremena

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

1. Pritisnite taster ◷.
   Na prikazu se pojavljuje tačno vreme 12:00 i simbol ◷ treperi.
2. Pomoću tastera + ili tastera - podesite tačno vreme.

Posle nekoliko sekundi preuzima se tačno podešeno vreme.

Zagrevanje rerne

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

1. Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane ⊟.
2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

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

Čišćenje pribora

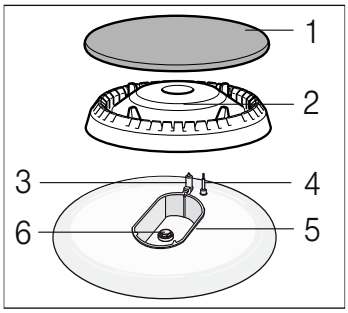
Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

Preliminarno čišćenje vrata i poklopca gorionika

Poklopac gorionika (1) i vrat gorionika (2) očistite vodom i sredstvom za pranje posuđa. Pažljivo osušite pojedinačne delove.

Vrat i poklopac gorionika ponovo postavite na zdelu gorionika (5). Pazite na to, da ne oštetite upaljač (3) i iglu za zaštitu plamena (4).

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



Odgovarajući lonci za kuvanje

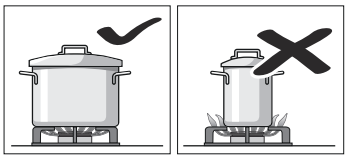
Gorionik/električna ploča za kuvanje	Minimalni prečnik lonca	Maksimalni prečnik lonca
Električna ploča za kuvanje*	14,5 cm	14,5 cm
Vok gorionik** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Jaki gorionik 3kW	24 cm	28 cm
Normalni gorionik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Štedljivi gorionik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele sa električnom pločom za kuvanje)

** Opcija (za modele sa vok gorionikom)

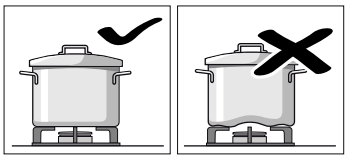
Napomene prilikom korišćenja

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



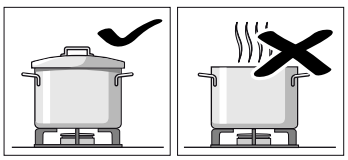
Za dotičan gorionik upotrebljavajte lonac za kuvanje odgovarajuće veličine.

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

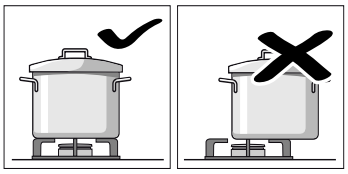


Nemojte da koristite deformisane lonce za kuvanje koji ne stoje stabilno na ringli. Sudovi mogu da se prevrnu.

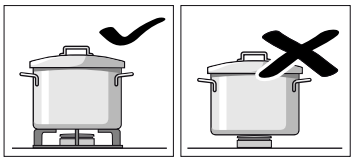
Koristite samo lonce za kuvanje sa ravnim i debelim dnom.



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

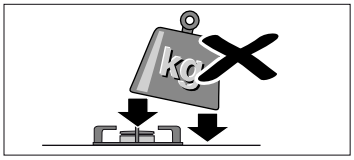


Posuđe uvek postavljajte na sredinu gorionika, u suprotnom bi mogao da se prevrne.



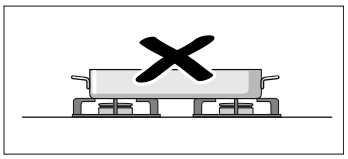
Lonce postavčvljajte na rešetke, nikada na gorionike.

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



Oprezno rukujte posuđem, koje stoji na ringli.

Ne udarajte po ringli i ne stavljajte na nju velike težine.



Nemojte da koristite dva gorionika ili izvora toplote samo za jedan sud za kuvanje.

Izbegavajte upotrebu tiganja za prženje, glinenih lonaca itd. na duži vremenski period na maksimalnoj snazi.

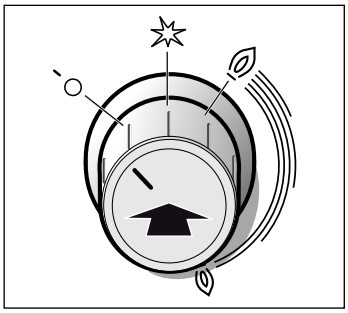
Podešavanje ringle

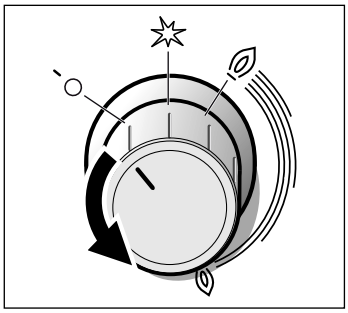
Vaša ringla je opremljena sa četiri gasna gorionika. Ovde možete da pročitate, kako se pale gasni gorionici i kako se podešava veličina plamena.

Paljenje gorionika na gas

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

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





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

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

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

⚠ **Pažnja!**

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

Gorionik na gas se ne pali

Ukoliko je nestalo stuje ili su svećice vlažne gorionik na gas možete upaliti upaljačem na gas ili drvcetom šibice.

Tabela - Kuvanje

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

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

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

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

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

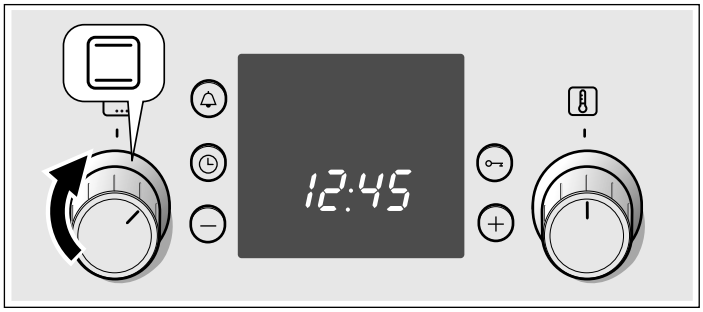
Podešavanje rerne

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

Vrste zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača za funkcije podešavate željenu vrstu zagrevanja.



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

Rerna se zagreva.

Isključivanje rerne

Birač funkcije obrnite u nulti položaj.

Promena podešavanja

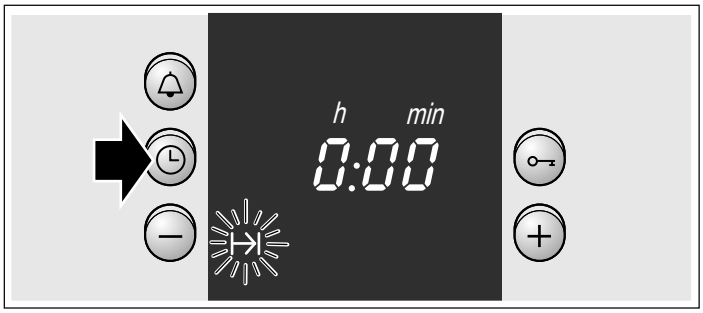
Pomoću dotičnog birača u svako doba možete da promenite vrstu zagrevanja ili stepen na roštilju.

Rerna treba automatski da se isključi

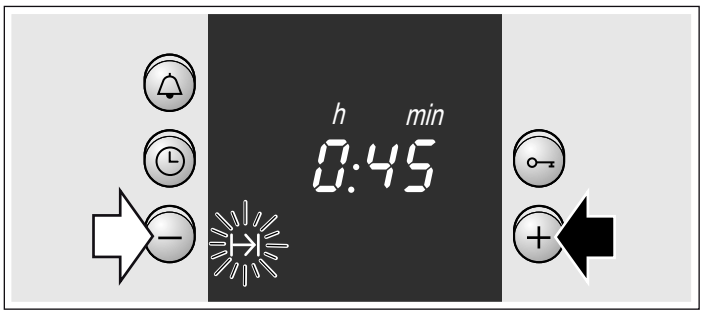
Unesite trajanje (vreme pečenja) za Vaše jelo.

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

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



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



Vreme pečenja je isteklo

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

Promena podešavanja

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

Prekid podešavanja

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

Podesite trajanje, ako je časovnik nestao

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

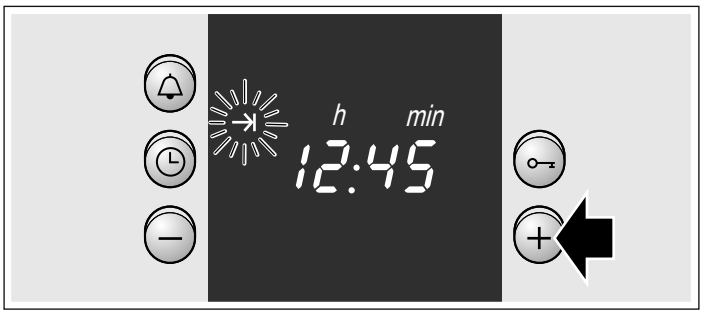
Rerna treba automatski da se uključi i isključi

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

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

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

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



Vreme pečenja je isteklo

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

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

Brzo podgrevanje

Pomoću brzog podgrevanja Vaša rerna veoma brzo dostiže podešenu temperaturu.

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

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

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

Na prikazu svetli simbol 🌡. Rerna počinje da se zagreva.

Brzo podgrevanje je završeno

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

Podešavanje tačnog vremena

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

Ovako podesite

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

Promena npr. sa letnjeg na zimsko računanje vremena

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

Podešavanje alarmnog sata

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

Ovako podesite

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

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

Posle isteka vremena

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

Promena vremena na alarmnom satu

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

Brisanje podešavanja

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

Alarmni sat i vreme trajanja teku istovremeno

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

Zaštita za decu

Rerna

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

Uključivanje i isključivanje zaštite za decu

Birač za funkcije mora da bude isključen.

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

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

Napomene

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

Održavanje i čišćenje

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

Napomene

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

Sredstva za čišćenje

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

Prilikom čišćenja ringli nemojte koristiti

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

Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

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

Pre prve upotrebe uredno operite nove sunđere.

Prednji delovi od prohroma	Obrišite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Uvek brišite paralelno sa prirodnom teksturom. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanaca. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednje delove od prohroma možete da polirate pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Obratite pažnju na napomene proizvođača. Specijalna sredstva za čišćenje prohroma dobićete kod naše servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini.
Emajlirane i lakirane površine	Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Ravna ploča za kuvanje	Nega: Sredstva za zaštitu i negu površina od staklene keramike Čišćenje: Adekvatna sredstva za čišćenje. Molimo da obratite pažnju na napomene za negu i čišćenje na ambalaži. ⚠U slučaju tvrdokornih nečistoća pomaže strugaljka za staklo: Skinite sigurnosni poklopac i uklonite nečistoću pomoću oštrice. Oprez: Oštrica strugaljke za staklo je veoma oštra, postoji opasnost od povrede. Posle čišćenja odmah ponovo stavite zaštitni poklopac. Oštećene oštrice morate odmah da zamenite.
Ravna ploča za kuvanje	Pomoću toplog sredstva za pranje posuđa. Nemojte nikada da čistite pomoću strugaljke za staklo, limunom ili sirćetom.
Gorionici i čelične rešetke gasnih ringli	Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Uklonite čelične rešetke i očistite pomoću sunđera, sa malo tople vode i sredstva za pranje posuđa. Uklonite vrat i poklopac gorionika. Za čišćenje koristite sunđer sa malo tople vode i sredstva za pranje posuđa. Pazite na to, da otvori za gas u vratu gorionika budu čisti i da nema ostataka nečistoće. Upaljače morate da očistite pomoću meke četke. Gorionici na gas funkcionišu samo, ako su upaljači čisti. Uklonite ostatke jela iz zdele gorionika pomoću krpe i malo tople sapunice. Pri tome upotrebljavajte samo malo vode. Voda ne sme da dospe u unutrašnjost uređaja. Pazite na to, da se prilikom čišćenja otvori mlaznica ne zapuše ili oštete. Posle čišćenja sve delove osušite i poklopac gorionika postavite tačno na vrat gorionika. Ako pojedinačni delovi nemaju pravilan položaj, to otežava paljenje gorionika. Poklopac gorionika je emajliran crnom bojom. Zbog visokih temperatura može da dođe do promene boje. Na taj način se ne ugrožava funkcija gorionika. Ponovo postavite čelične rešetke.
Obrtna dugmad	Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Staklo na vratima	Možete da ga čistite pomoću strugaljke za staklo. Nemojte da upotrebljavate agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. Oni mogu da izgrebu i oštete površine stakla.

Zaptivak	Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Strop rerne	Očistite toplom vodom ili vodom i sirćetom. U slučaju jake nečistoće: sredstvo za čišćenje rerne, koristite samo u hladnoj rerni.
Stakleni poklopac lampice u rerni	Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Potopite u toplu sapunicu. Očistite pomoću četke ili sunđera.
Aluminijumski pleh za pečenje (opcija)	Nemojte da perete u mašini za pranje posuđa. Nikada nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nemojte nikada da dodirujete nožem ili nekim sličnim oštrim predmetom. Sapunicom i mekom krpom za prozore ili mikrofiber krpom koja ne ostavlja dlačice brišite vodoravno i bez pritiska na površine. Osušite mekom krpom. Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva, sunđere koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Grebete pleh za pečenje
Osigurač za decu (opcija)	Ako je na vrata rerne namešten osigurač za decu, pre čišćenja morate da ga uklonite. Sve delove od plastike potopite u toplu sapunicu i operite sunđerom. Osušite mekom krpom. U slučaju jake nečistoće osigurač za decu neće više pravilno funkcionisati.
Fioka u postolju (opcija)	Očistite pomoću malo sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Potopite u toplu sapunicu. Očistite pomoću četke ili sunđera.

Čišćenje samočistećih površina u rerni

Zadnji zid rerne, svod i bočne strane u rerni su presvučene samočistećim emajlom. Ono što prska tokom pečenja i prženja ovaj sloj usisava i razgrađuje, dok rerna radi. Što je temperatura viša i što rerna duže radi, to je rezultat bolji.

Ako su nečistoće još uvek vidljive, iako je rerna više puta radila, postupite kako sledi:

1. Najpre očistite dno u rerni.

2. Podesite na zagrevanje sa gornje i donje strane ⊟.

3. Praznu rernu grejte oko 2 sata na maksimalnoj temperaturi.

Keramička obloga se regeneriše. Braonkasti i crni ostaci se onda mogu ukloniti vodom i mekim sunđerom.

Mala razlika u boji obloge nema uticaj na funkciju samočišćenja.

Oprez!

- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje. Možete da izgrebete ili oštetite visokoporozni površinski sloj.
- Sredstvo za čišćenje rerne nemojte koristiti za površine, koje se same čiste. Ako sredstvo za čišćenje rerne slučajno ipak dospe na te površine, odmah ga obrišite sunđerom i čistom vodom.

Otkačivanje i zakačivanje okvira

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

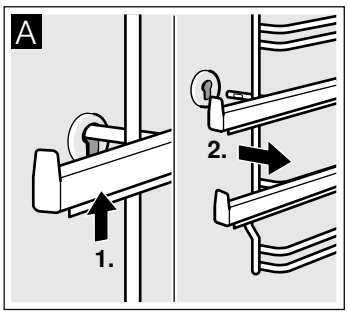
Otkačivanje postolja

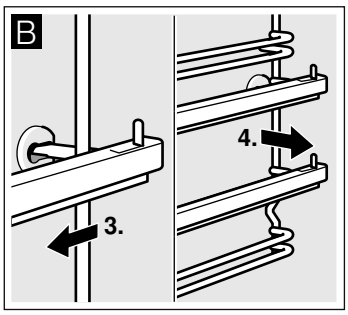
1. Postolje spreda podignite na gore

2. i otkačite (slika A).

3. Posle toga celokupno postolje povucite napred

4. i izvucite ga (slika B).



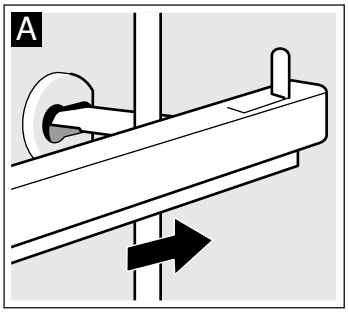


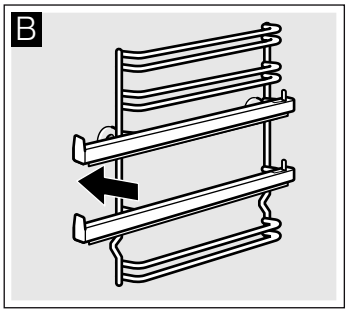
Očistite postolje sredstvom za pranje posuđa i sunđerom za pranje posuđa. Kod tvrdokornih nečistoća upotrebite četku.

Zakačivanje postolja

1. Postolje najpre utaknite u zadnji cilindar, pritisnite malo u nazad (slika A),

2. pa onda zakačite u prednji cilindar (slika B).



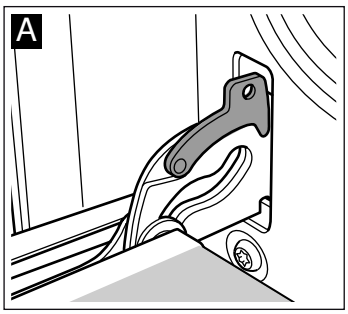


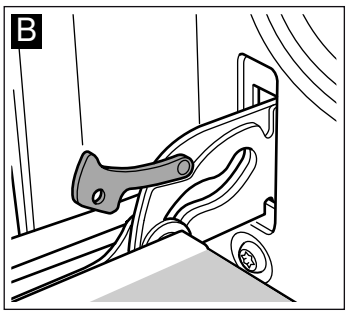
Postolja prolaze samo desno ili levo. Pazite na to, da je kao na slici B visina 1 i 2 dole, a visina 3, 4 i 5 gore. Šine za izvlačenje moraju da mogu da se izvuku napred.

Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni

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

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



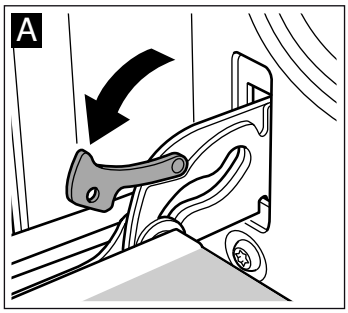


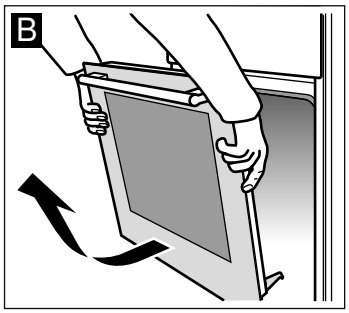
⚠ **Opasnost od povrede!**

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

Otkačivanje vrata

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

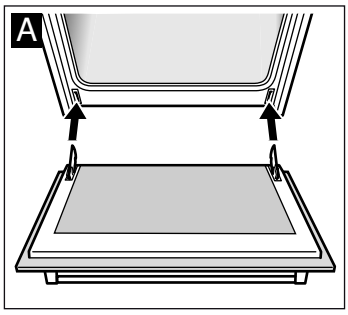


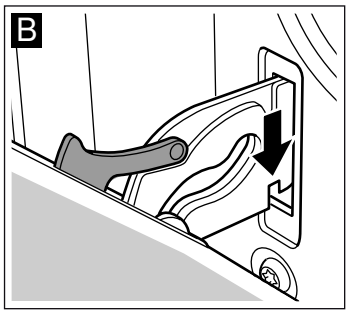


Zakačivanje vrata

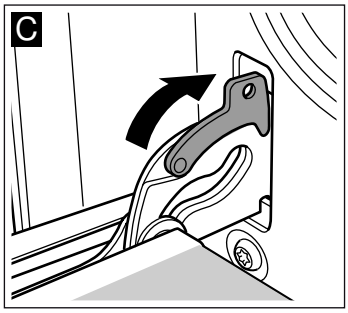
Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

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





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



⚠ Opasnost od povrede!

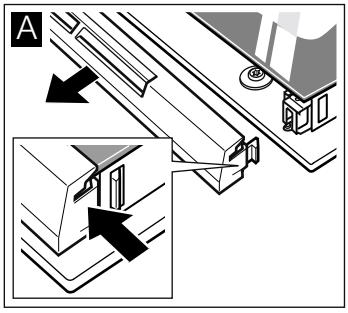
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

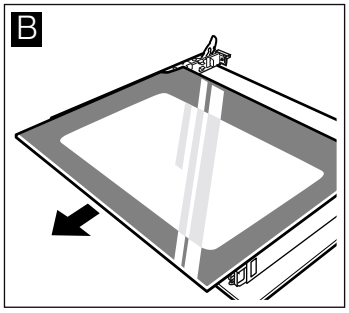
Demontaža i ugradnja stakla na vrata

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

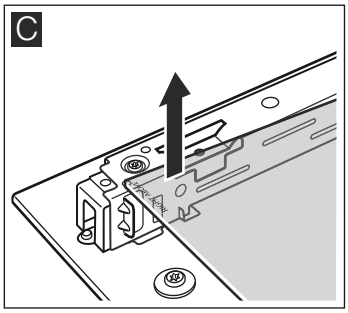
Demontaža

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





4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

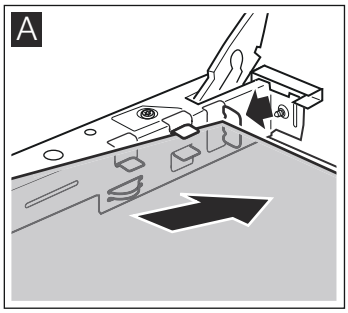
⚠ Opasnost od povrede!

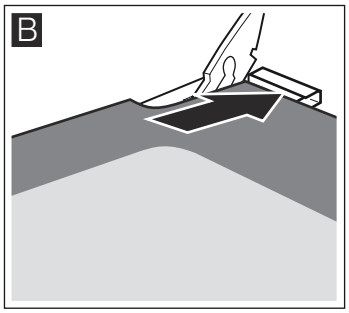
Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugradnja

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

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





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

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

Smetnja, šta činiti?

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

Tabela sa smetnjama

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

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

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

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

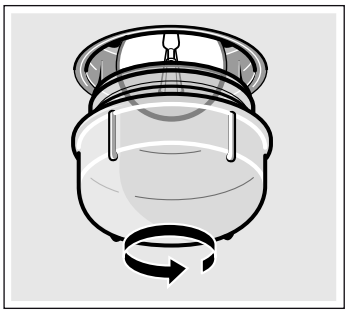
Zamena sijalice na svodu u rerni

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

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

Isključite osigurač u električnom ormanu.

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



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

Stakleni poklopac

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

Tablica smetnji

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

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

E-broj i FD-broj

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

E-br.	FD-br.

Servisna služba ☏

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

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

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

Saveti vezani za energiju i životnu sredinu

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

Štednja energije u rerni

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

Štednja energije na ringli na gas

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

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.

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

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

Za Vas testirano u našoj kuhinji

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

Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu.

  Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe.

  Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije porebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vreo pribor ili posuđe.

Kolači i peciva

Pečenje na jednom nivou

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

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

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

Pečenje na više nivoa

Koristite 3D-vreo vazduh ⊛.

Visina uguravanja kod pečenja na 2 nivoa:

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

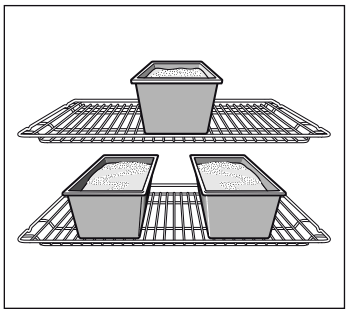
Visina uguravanja kod pečenja na 3 nivoa:

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

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

U tabelama ćete pronaći mnogobrojne predloge za Vaša jela.

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



Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

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

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

Tabele

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

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

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

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

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

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Mućeno i kiselo testo sa suvim nadevom	Pleh za pečenje	2		170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		150-170	35-45
Mućeno i testo sa kvascem sa sočnim, voće	Univerzalni tiganj	3		160-180	40-50
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		150-170	50-60
Švajcarski tart	Univerzalni tiganj	2		210-230	40-50
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	2		190-210	15-20
Pletenica sa kvascem sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	2		160-180	30-40
Štolen (tvrda štrudla) sa 500 g brašna	Pleh za pečenje	3		160-180	60-70
Štolen (tvrda štrudla) sa 1 kg brašna	Pleh za pečenje	3		150-170	90-100
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj	2		180-200	55-65
Burek	Univerzalni tiganj	2		180-200	40-50
Pica	Pleh za pečenje	2		220-240	15-25
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		180-200	35-45

Malo pecivo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Keks	Pleh za pečenje	3		140-160	15-25
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		130-150	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-150	30-40
Pecivo koje se pravi pomoću šprica (predhodno zagrejati)	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1		130-140	35-50

Malo pecivo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Makarone	Pleh za pečenje	2	⊟	110-130	30-40
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	⊛	100-120	35-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	⊛	100-120	40-50
Pislice	Pleh za pečenje	3	⊛	80-100	130-150
Pecivo od paljenog testa	Pleh za pečenje	2	⊟	200-220	30-40
Pecivo od lisnatog testa	Pleh za pečenje	3	⊛	180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	⊛	180-200	25-35
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	5+3+1	⊛	160-180	35-45
Pecivo od testa sa kvascem	Pleh za pečenje	3	⊟	180-200	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1	⊛	170-190	25-35

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

Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

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

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

Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen.	Otprilike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite na 10 stepeni nižu temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je gore previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačkalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put povećajte temperaturu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (n pr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (dekav, sa vodnjikavim prugama).	Sledeći put stavite manje tečnosti i pecite duže na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre malo predhodno pecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda stavite nadev. Pazite na recepte i vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ravnomernije pečeno. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ⊟ na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri, može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite tako da odgovara plehu.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Između komada peciva razmak bi trebalo da bude otprilike 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva lepo narastu i da porumene sa svih strana.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Za pečenje na više nivoa uvek koristite 3D-vreli vazduh ⊛. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.

Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

Meso, živina, riba

Posuđe

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

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

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

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

Podaci u tabeli:
Posuđe bez poklopca = otvoreno
Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

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

Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko ½ цм.

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

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

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

Roštilj

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

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

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

Komade za roštilj okrenite posle ⅔ vremena pečenja.

Stekove posolite tek posle pečenja na roštilju.

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

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

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

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

Riba

Po isteku polovine vremena okrenite komade ribe.

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

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

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

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Govedina						
Goveđe dinstano pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi fileti, srednji	1,0 kg	otvoreno	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Govedina, srednja	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	50
Stekovi, srednji, 3 cm debljine		Rešetka	5		3	15
Teleće meso						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjsko meso						
Pečenje bez kože (n pr. vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenje sa kožom (n pr. plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kaselska rebarca sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	2		210-230	70
Jagnjetina						
Jagnjeći butovi bez kostiju, srednje	1,5 kg	otvoreno	1		150-170	120

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Mleveno meso						
Veknice od mesa	od 500 g mesa	otvoreno	1		170-190	70
Viršle						
Viršle		Rešetka	4		3	15

Živina

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

Celo živinče najpre grudima na dole položite na rešetku. Okrenite posle ⅔ navedenog vremena.

Komade pečenja, kao što je rolovano ćureće pečenje ili ćureće grudi, okrenite kad istekne polovina navedenog vremena. Živinče okrenite posle ⅔ datog vremena.

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

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

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

Riba

Komade ribe okrenite posle <symbol role="BSHSymbAll">Z</symbol> vremena.

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

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

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

Riba	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Riba, cela	po oko 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Riblji kotleti, 3 cm debljine		Rešetka	3		2	20-25

Saveti za prženje i pečenje roštilja

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

Gužvare, đuveč, tostovi

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

Posuđe uvek stavljajte na rešetku.

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

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

Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

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

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

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C, stepen za roštilj	Trajanje u minutima
Pica, smrznuta					
Pica sa tankom korom	Univerzalni tiganj	2		190-210	15-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica sa debelom korom	Univerzalni tiganj	2		170-190	20-30
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica baget	Univerzalni tiganj	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalni tiganj	3		180-200	10-20
Pica, hladna, predhodno zagrejati	Univerzalni tiganj	1		180-200	10-15
Proizvodi od krompira, zamrznuti					
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3		190-210	20-30
	Univerzalni tiganj + pleh za pečenje	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalni tiganj	3		190-210	20-25
Restlovani, punjeni džepovi od krompira	Univerzalni tiganj	3		190-210	15-25
Pekarski proizvodi, zamrznuti					
Zemičke, baget	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
Perece (pogačice)	Univerzalni tiganj	3		200-220	10-20
Pekarski proizvodi, predhodno pečeni					
Pečene zemičke ili pečeni baget	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		160-180	20-25
Pljeskavice, zamrznute					
Riblji štapići	Univerzalni tiganj	2		200-220	10-15
Pileći stikovi, nageti	Univerzalni tiganj	3		190-210	10-20
Štrudla, zamrznuta					
Štrudla	Univerzalni tiganj	3		190-210	30-40

Specijalna jela

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

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

Priprema jogurta

1. skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).
3. Sipajte u šolje ili male tegle sa zatvaračem i pokrijte folijom za održavanje svežine.
4. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.
5. Šolje ili tegle postavite na dno rerne i pripremite, kako je navedeno.

Narastanje testa sa kvascem

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

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

Topljenje

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

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

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

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

Sušenje

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

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite ga, da se dobro ocedi i osuši.

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

Više puta okrećite sočno voće i povrće.

Osušeno voće ili povrće odmah posle sušenja odvojte od papira.

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

Ukuvavanje

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

Oprez!

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

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

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

Priprema

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

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

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

Ukuvavanje

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

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

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

Povrće
Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do 70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

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

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Oprez!

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

Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa, pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).

Saveti za pripremu jela bez akrilamida	
Opšte	■ Što je moguće više skratite vreme pečenja. ■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna. ■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.
Keks	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.
Pomfrit iz rerne	Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

Probna jela

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

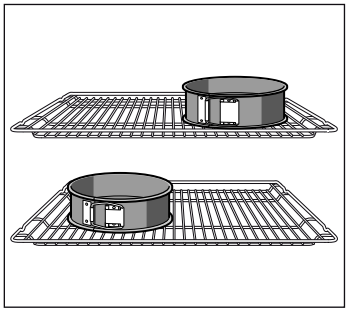
Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:
Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.
Pečenje na 3 nivoa:
Univerzalni tiganj uvek ugurajte u sredinu.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica:
Istovremeno ugurani plehovi ne moraju da budu gotovi u isto vreme.

Lenja pita na nivou 1:
Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan pored drugog.
Lenja pita na 2 nivoa:
Tamne kalupe sa skočnim mehanizmom postavite naizmenično jedan preko drugog, videti sliku.



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

Napomena: Za pečenje najpre koristite niže navedene temperature.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutima
Pecivo koje se pravi pomoću šprica, prethodno zagrejati*	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
	Pleh za pečenje	3		140-150	30-40
	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3		140-150	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	1+3+5		130-140	40-55
Kolačići, predhodno zagrejati*	Pleh za pečenje	3		150-170	20-35
	Pleh za pečenje	3		150-170	20-35
	Pleh za pečenje + univerzalni tiganj	1+3		140-160	30-45
	2 pleha za pečenje + univerzalni tiganj	1+3+5		130-150	35-55
Vodeni biskvit, prethodno zagrejati**	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2		160-170	30-40
	Kalup sa skočnim mehanizmom na rešetki	2		160-170	25-40
Lenja pita	Rešetka + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetke + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Za predhodno zagrevanje nemojte da koristite brzo podgrevanje.

Roštilj

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

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen roštiljanja	Trajanje u minutima
Pečenje tosta 10 predhodno zagrejati	Rešetka	5		3	½-2
Bifburger, 12 komada* predhodno ne zagrevati	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

* Posle ⅔ vremena okrenite

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000969505

02
270194