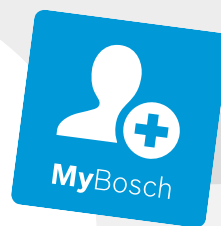




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Монтажна рерна

HBF154YS0

[mk] Прирачник и упатства за инсталирање

Содржина

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безбедност.....	2
2	Спречете материјални штети	4
3	Заштита на животната средина и штедење	5
4	Запознавање	6
5	Пред првата употреба	10
6	Основно ракување	10
7	Брзо загревање.....	10
8	Временски функции	11
9	Безбедност за деца.....	12
10	Чистење и нега	13
11	Помош за чистење	15
12	EcoClean	16
13	Рамки.....	17
14	Врата од уредот	18
15	Отстранете ги пречките	20
16	Транспортирање и отстранување	22
17	Сервисна служба	22
18	Како функционира	23
19	УПАТСТВО ЗА МОНТАЖА	39

1 Безбедност

Почитувајте ги следните безбедносни напомени.

1.1 Општи напомени

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.
- При оштетувања при транспортот не го приклучувајте уредот.

1.2 Наменета употреба

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

Уредот без приклучок смее да биде приклучен само од лиценциран стручен персонал. При оштетувања поради погрешно приклучување се губи правото на гаранција.

Користете го уредот само:

- за подготовка на јадења и пијалаци.
- во домаќинства и во затворени простории во домот.
- до висина од максимум 4000 m надморска височина.

Не го користете уредот:

- со надворешен тајмер или со далечински управувач.

1.3 Ограничување на групата на корисници

Овој уред може да го употребуваат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен ако имаат 15 години и повеќе и некој ги надгледува.

Децата помали од 8 години мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

1.4 Безбедно користење

Додатоците вметнувајте ги правилно во комората за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Запаливите предмети кои се чуваат во комората за готвење може да се запалат.

- Никогаш не чувајте запаливи предмети во комората за готвење.
- Доколку се испушти чад, исклучете го уредот или извлечете го приклучокот и држете ја вратата затворена за евентуално да се задуши пламенот што може да се појави.

Големите остатоци од јадења, маснотии и сокот од печењето може да се запалат.

- ▶ Пред работата, отстранете ги грубите нечистотии од комората за готвење, од грејните елементи и од додатоците.

При отворање на вратата од уредот, влегува воздух. Хартијата за печење може да ги допре грејните елементи и да се запали.

- ▶ Никогаш не ставајте хартија за печење неприцврстена на додатоците кога предгревате и за време на готвењето.
- ▶ Секогаш правилно исечете ја хартијата за печење и притиснете ја со сад или калап за печење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

За време на користењето, уредот и допирните делови се вжештуваат.

- ▶ Бидете претпазливи за да избегнете допирање на жешките елементи.
- ▶ Млади деца под 8 години мора да се држат подалеку од уредот.

Додатоците и садовите многу се вжештуваат.

- ▶ Врелите додатоци или садови секогаш вадете ги од комората за готвење со кујнски ракавици.

Пареата од алкохол може да се запали во врелата комора за готвење.

- ▶ Користете само мали количини на пијалаци со висока концентрација на алкохол во јадењата.
- ▶ Внимателно отворете ја вратата од уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

За време на работењето пристапните делови стануваат врели.

- ▶ Никогаш не ги допирајте врелите делови.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пареа. Во зависност од температурата, пареата може да биде невидлива.

- ▶ Внимателно отворете ја вратата од уредот.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

Водата во врелаата комора за готвење може да создаде врела водена пареа.

- ▶ Никогаш немојте да истурате вода во врелата комора за готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Изгребаното стакло од вратата на уредот може да се скрши.

- ▶ За чистење на стаклото на вратата на рерната не користете јаки абразивни средства или остри гребалки за метал бидејќи на тој начин може да се изгребе површината.

При отворањето и затворањето на вратата од уредот шарките се движат и Вие може да се заглавите.

- ▶ Не посегайте во подрачјето на шарките.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.

Оштетената изолација на кабелот за струја е опасна.

- ▶ Кабелот за струја не смее да дојде во контакт со жешки делови на уреди или со извори на топлина.
- ▶ Кабелот за струја не смее да дојде во контакт со остри агли или рабови.
- ▶ Не го превиткувајте, стискајте или менувајте кабелот за струја.

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.
- Оштетениот уред или кабел за струја се опасни.

- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.
- ▶ Никогаш не употребувајте уред со напукната или скршена површина.
- ▶ Никогаш не го влечете кабелот за струја за да го исклучите уредот од струја.

Секогаш извлекувајте го приклучокот на кабелот за струја.

- ▶ Ако уредот или кабелот за струја е оштетен, веднаш извлекете го мрежниот приклучок на кабелот или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
- ▶ Повикајте ја сервисната служба.
→ Страница 22

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од задушување!

Децата може да го ставаат материјалот од пакувањето преку глава или да се обвиткаат со него и да се задушат.

- ▶ Материјалот од пакувањето држете го подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со материјалот за пакување.

Децата можат да ги вдишат или голтнат малите делови и со тоа да се задушат.

- ▶ Држете ги малите делови подалеку од деца.
- ▶ Не ги оставајте децата да си играат со малите делови.

1.5 Халогенска сијаличка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Светилките во комората за готвење многу се вжештуваат. Дури и по исклучувањето, постои опасност од изгореници.

- ▶ Не го допирајте стаклениот капак.
- ▶ При чистење, избегнувајте допир со кожа.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

При менување на сијаличката, контактите на фасонките се под напон.

- ▶ Пред да ги менувате сијаличките, осигурете се дека уредот е исклучен за да спречите можен електричен удар.
- ▶ Дополнително, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.

1.6 Функција за чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

⚠ За време на функцијата за чистење, уредот еднавнор многу се вжештува.

- ▶ Никогаш не ја допирајте вратата од уредот.
- ▶ Оставете го уредот да се олади.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

2 Спречете материјални штети

2.1 Општо

ВНИМАНИЕ!

Предмети на дното на комората за готвење при температури над 50 °C предизвикуваат акумулација на топлината. Времето за печење и пржење не се совпаѓаат и емајлот ќе се оштети.

- ▶ На дното на комората за готвење никогаш не ставајте никакви додатоци, ниту хартија за печење или фолија.
- ▶ Садови може да поставувате на дното на комората за готвење само, кога е поставена температура под 50 °C.

Доколку се најде вода во врелата комора за готвење може да создаде водена пареа. Со промената на температурата може да настанат штети.

- ▶ Никогаш немојте да истурате вода во врелата комора за готвење.
- ▶ Никогаш не поставувајте садови со вода на дното од комората за готвење.

Влага во комората за готвење подолго време доведува до корозија.

- ▶ Откако ќе ја употребите комората за готвење, оставете ја да се исуши.
- ▶ Немојте да чувате влажни намирници подолго време во затворениот простор за готвење.
- ▶ Не чувајте јадења во комората за готвење. Ладењето со отворена врата на уредот со текот на времето ги оштетува соседните кујнски елементи.
- ▶ По работење со високи температури, комората за готвење оставете ја да се олади само со затворена врата.
- ▶ Немојте да заглавувате ништо во вратата од уредот.
- ▶ Само по готвење со големи количини течност, може да ја оставите комората за готвење да се олади со отворена врата.

Овошниот сок кој капе од плехот за печење остава дамки кои потоа не може да се отстранат.

- ▶ Не го преполнувајте плехот за печење доколку печете овошни колачи со многу сок.
- ▶ Кога можете, користете подлабока универзална тава.

Средството за чистење рерна во топла комора за готвење го оштетува емајлот.

- ▶ Никогаш не користете средство за чистење рерна во топлата комора за готвење.
- ▶ Пред наредното загревање, целосно отстранете ги остатоците од комората за готвење и од вратата од уредот.

Доколку дихтунгот е многу извалкан, вратата на уредот не се затвора правилно при работењето. Граничните кујнски елементи може да се оштетат.

- ▶ Одржувајте ја чистотата на дихтунгот.
- ▶ Никогаш не го користете уредот со оштетен или пак без дихтунг.

Доколку вратата од уредот ја користите како место за седење или површина за складирање, таа може да се оштети.

- ▶ На врата од уредот не ставајте, поставувајте, закачувајте или потпирајте ништо.
- ▶ На вратата од уредот не треба да се ставаат садови или додатоци.

3 Заштита на животната средина и штедење

3.1 Отстранување на пакувањето

Материјалите од пакувањето се еколошки и може да се рециклираат.

- ▶ Одделните компоненти фрлајте ги во отпад посебно, во зависност од нивниот тип.

3.2 Штедење енергија

Ако внимавате на овие напомени, Вашиот уред троши помалку струја.

Загрејте го уредот само доколку тоа е наведено во рецептот или препораките за поставување.

- Доколку претходно не го загреете уредот, заштедувате дури до 20% енергија.

Користете темни, црно лакирани или емајлирани калапи за печење.

- Овие калапи за печење особено добро ја апсорбираат топлината.

Вратата од уредот отворајте ја што е можно поретко за време на работењето.

- Температурата во комората за готвење се одржува и уредот не мора дополнително да се загрева.

Печете повеќе јадења директно едно позади друго или паралелно.

- Комората за готвење е стоплена по првото печење. На тој начин се скратува времето за печење за следната тура колачи.

При подолго време на готвење, исклучете го уредот 10 минути пред да заврши времето на готвење.

- Остатокот од топлината е доволна за целосно да се зготви храната.

Од комората за готвење извадете ги додатоците што не ги користите.

- Непотребните додатоци не треба да се загреваат.

Одмрзнете ја замрзнатата храна пред подготовката.

- Не се заштеди енергија за одмрзнување на храната.

Забелешка:

За уредот е потребно:

- во режим во вклучен екран макс. 1 W
- во режим со исклучен екран макс. 0,5 W

4 Запознавање

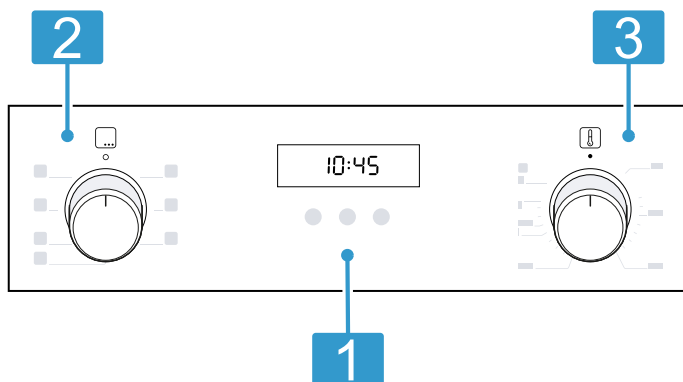
4.1 Контролни полиња

Преку контролната табла ги поставувате сите функции на вашиот уред и добивате информации за оперативната состојба.

Контролни елементи

Преку контролните елементи ги поставувате сите функции на вашиот уред и добивате информации за оперативната состојба.

Во зависност од типот на уред, може да отстапуваат поединостите на сликата, на пр. боја и форма.



1 Копчиња и екран

Копчињата се површини, што се осетливи на допир. Со лесно притискање на соодветното поле, може да одберете функција.

Екранот ги прикажува ознаките на активните и временските функции.

→ "Копчиња и екран", Страница 6

2 Бирач на функции

Со бирачот на функции ги поставувате начините на греење и други функции.

Бирачот на функции може да се врти од нулта позиција кон десно и кон лево.

Бирачот на функции може да се притисне надолу во зависност од видот на уредот. За блокирање или деблокирање притиснете на нулта позиција на бирачот за функции.

→ "Начини на греење и функции",

Страница 6

3 Бирач на температура

Со бирачот на температура поставете ја температурата за начинот за греење и изберете поставки за дополнителни функции. Бирачот на температура може да се врти од нулта позиција само кон десно до крај, не повеќе.

Бирачот на температура може да се притисне надолу во зависност од видот на уредот. За блокирање или деблокирање притиснете на нулта позиција на бирачот за температура.

→ "Температура и нивоа на поставување",

Страница 7

Копчиња и екран

Со копчињата може да поставите различни функции на Вашиот уред. Поставките може да ги видите на екранот.

Кога некоја функција е активна, на екранот свети соодветната ознака. ☺ свети само доколку го смените часот.

Ознака	Функција	Употреба
☺	Безбедност за деца	Активирајте ја или деактивирајте ја на безбедноста за деца.
☺	Временски функции	Изберете час ☺, кујнски аларм ☺, времетраење → и крај → . За да ги изберете поединечните временски функции, притиснете неколку пати на ☺.
—	Минус	Намалување на поставените вредности.
+	Плус	Зголемување на поставените вредности.

Начини на греење и функции

За да може секогаш да го пронајдете соодветниот начин на греење за Вашето јадење, ќе Ви ги објасниме разликите и полињата на примена.

Ознака	Вид на топлина	Користење и начин на функционирање
☺	3D Топол воздух	Печете или пржете на едно или повеќе нивоа. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината на кружните грејни тела на задниот ѕид во комората за готвење.

Ознака	Вид на топлина	Користење и начин на функционирање
	Бавен топол воздух	Полека гответе ги избраните јадења на едно ниво без предгревање. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината на кружните грејни тела на задниот сид во комората за готвење. Намирницата се подготвува во фази со преостанатата топлина. Изберете температура помеѓу 120 °C и 230 °C. За време на готвењето, вратата од уредот треба да биде затворена. Овој начин на греење се користи за одредување на потрошувачката на енергија во циркулационен режим и класата на енергетска ефикасност.
	Степен за пица	Подгответе пица или јадења за кои е потребно многу топлина од долу. Долното и кружното грејно тело на задниот сид се загреваат.
	Долен грејач	Потпекувајте ги јадењата или гответе во сад за готвење на пареа. Топлината доаѓа од долу.
	Скара, голема површина	Печете рамни намирници на скара, како бифтек, колбаси или тост. Гратинирајте ги јадењата. Целата површина под грејните тела на скарата се вжештува.
	Печење на скара со циркулација на воздух	Печете пилешко, цела риба или поголеми парчиња месо. Грејните тела на скарата и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот го врти вреиот воздух околу јадењата.
	Горен/долен грејач	Традиционално печење или пржење на едно ниво. Овој вид на затоплување е особено погоден за колачи со сочен прелив. Топлината доаѓа рамномерно од горе и долу. Овој начин на греење се користи за одредување на енергетската потрошувачка во конвенционалниот режим.

Дополнителни функции

Овде ќе најдете преглед на дополнителните функции на вашиот уред.

Ознака	Функција	Употреба
	Брзо загревање	Брзо загрејте ја комората за готвење без додатоци. → "Брзо загревање", Страница 10
	EcoClean	Поставување на функцијата за чистење која ги регенерира самочистечките површини во комората за готвење. → "EcoClean", Страница 16
	Сијаличка во рерна	Осветлете ја комората за готвење без греење. → "Осветлување", Страница 8

Температура и нивоа на поставување

За начините на греење и функции има различни поставки.

Забелешка: При поставување на температурата над 250 °C, уредот ја намалува температурата по околу 10 минути на околу 240 °C. Ако Вашиот уред го има начинот на греење Горен/долен грејач или Долен грејач, не се случува намалување на температурата.

Ознака	Функција	Употреба
●	Нулта позиција	Уредот не загрева.
50 - 275	Граници на температура	Поставете ја температура во комората за готвење во °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени за скара	Во зависност од видот на уред, степените за скара може да се постават за скара, за голема површина и за скара или за мала површина. 1 = слабо 2 = средно 3 = јако
	EcoClean	Поставете ја функцијата за чистење.

Приказ за загревање

Уредот ви покажува кога загрева.
Ако уредот загрева, на екранот свети . Во паузите при греењето ознаката се гаси.

Ако предгревате, оптималното време за вметнување на Вашето јадење ќе се постигне штом ознаката ќе се изгуби.

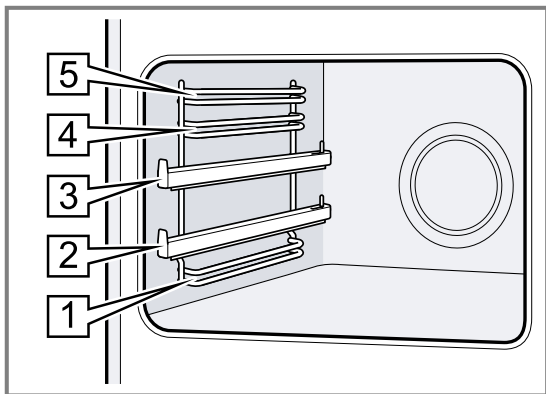
Забелешка: Заради термичката подносливост, прикажаната температура може малку да се разликува од фактичката температура во комората за готвење.

4.2 Комора за готвење

Функциите на комората за готвење го олеснуваат работењето на вашиот уред.

Рамки

На рамките во комората за готвење може да вметнете додатоци на различни висини. Комората за готвење има 5 висини на вметнување. Висините на вметнување се бројат од долу нагоре. Рамките може да ги извадите, на пр. за чистење.
→ "Рамки", Страница 17



Самочистечки површини

Самочистечките површини во комората за готвење се обложени со порозна, матирана керамика и имаат рапава површина. Кога уредот работи, самочистечките површини ги отстрануваат и уништуваат остатоците од маснотиите од пржењето и од печењето на скара.

Следните површини се самочистечки:

- Заден сид

4.3 Додатоци

Користете оригинална опрема. Таа е прилагодена на Вашиот уред.

Забелешка: Додатоците може да ја променат формата поради топлината. Промената на обликот не влијае на функцијата. Откако ќе се оладат додатоците, се враќа првобитната форма.

- Горен дел
- Странични сидови

Редовно користете ја функцијата за чистење за да се одржува чистотата на самочистечките површини и да не настануваат штети. (Еколиза)

→ Страница 16

Осветлување

Сијаличката во рерната ја осветлува комората за готвење.

Кај повеќето начини на греење и функции, осветлувањето е вклучено за време на работењето. Доколку го завршите работењето со бирачот на функции, осветлувањето се исклучува.

Со позицијата Сијаличка во рерната на бирачот на функции може да го вклучите осветлувањето без загревање..

Врата од уредот

Доколку ја отворите вратата од уредот за време на работењето, режимот ќе продолжи да работи.

Вентилатор за ладење

Вентилаторот за ладење се вклучува и исклучува во зависност од температурата на уредот. Топлиот воздух излегува преку вратата.

ВНИМАНИЕ!

Не ги покривајте отворите за вентилација над вратата од уредот. Уредот ќе се прегрее.

- Отворите за вентилација чувајте ги слободни.

За побрзо да се излади уредот по работењето, вентилаторот за ладење продолжува да работи уште некое време.

Кондензирана вода

При готвењето може да настане кондензирана вода во комората за готвење и на вратата од уредот.

Кондензираната вода е нормална и не ја нарушува функцијата на уредот. По готвењето избришете ја кондензираната вода.

Во зависност од типот на уред, може да се разликуваат испорачаните додатоци.

Додатоци	Употреба
Решетка	■ Калапи за печење ■ Калапи за потпечени јадења ■ Сад ■ Месо, на пр. печење или парчиња скара ■ Замрзнати јадења
Универзална тава	■ Сочни колачиња ■ Ситни колачи ■ Леб ■ Големи печења ■ Замрзнати јадења ■ Искапаната течност, на пр. маснотиите од печење на скара, се собира на решетката.

Користење на додатоци

Правилно вметнете ги додатоците во комората за готвење. Само така може додатоците да ги извлечете речиси до половина без да се превртат.

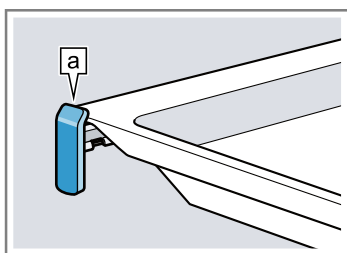
1. Додатоците ставајте ги помеѓу двете водилки на висината на вметнување.

Решетка	Вметнете ја решетката со отворената страна кон вратата од уредот и заоблениот дел ~.
---------	--

Плех на пр. универзал на тава или плех за печење	Вметнете го плехот со закосениот кош до вратата од уредот.
--	--

2. За да ги поставите додатоците со шините на извлекување на висините на вметнување, извлечете ги шините на извлекување.

Решетка или плех	Додатокот поставете го така што работ на додатокот се наоѓа позади окцето [a] на шината на извлекување.
------------------	---



Забелешка: Кога ќе се извлечат целосно, шините на извлекување се вклопуваат на своето место. Притиснете ги малку шините на извлекување назад во комората за готвење.

3. Додатоците целосно вметнете ги така што нема да ја допрат вратата од уредот.

Забелешка: Извадете ги додатоците од комората за готвење што не ви се потребни за време на работењето.

Други додатоци

Другите додатоци може да ги купите во сервисната служба, во специјализираните продавници или на интернет.

На интернет или во нашите проспекти ќе најдете обемна понуда за Вашиот уред:

www.bosch-home.com

Додатоците се специфични за уредот. При купувањето, секогаш наведете ја точната ознака (број на производот) на Вашиот уред.

Кои додатоци се достапни за Вашиот уред, ќе дознаете во онлајн продавницата или во сервисната служба.

5 Пред првата употреба

Направете ги поставките за првото ставање во употреба. Искристете ги уредот и опремата.

5.1 Прво ставање во употреба

Мора да направите поставки за првото ставање во употреба пред да го користите Вашиот уред.

5.2 Чистење на уредот пред првата употреба

Искристете ги комората за готвење и додатоците пред да започнете со подготовка на јадењето за прв пат.

1. Извадете ги додатоците и остатоците од амбалажата како топчиња стиропор од комората за готвење.
2. Пред загревањето, избришете ги мазните површини во комората за готвење со мека, влажна крпа.

3. Сè додека уредот загрева, проветрувајте ја просторијата.
4. Поставете го начинот на греење и температурата.
→ "Основно ракување", Страница 10

Вид на топлина	3D-топол воздух 
Температура	Максимум
Времетраење	1 час
е	

5. Исклучете го уредот по наведеното времетраење.
6. Почекајте додека не се олади комората за готвење.
7. Искристете ги мазните површини со раствор за плакнење и крпа за миене.
8. Искристете ја опремата со раствор за плакнење и крпа за миене или мека четка.

6 Основно ракување

6.1 Вклучување на уредот

- Бирачот на функции свртете го на позиција надвор од позиција нула 0.
- ✓ Уредот е вклучен.

6.2 Исклучување на уредот

- Бирачот на функции се врти на позиција нула 0.
- ✓ Уредот е исклучен.

6.3 Начин на греење и температура

1. Со бирачот на функции поставете го начинот на греење.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.
- ✓ По неколку секунди уредот започнува да загрева.
3. Кога јадењето ќе биде готово, исклучете го уредот.

Совети

- Соодветниот начин на греење за вашите јадења ќе го најдете во описот на начините на греење.
- На уредот исто така можете да ги поставите времетраењето и крајот на режимот.
→ "Временски функции", Страница 11

Промена на начин на греење

Можете да го промените начинот на греење во секое време.

- Со бирачот на функции поставете го саканиот начин на греење.

Промена на температурата

Температурата може да ја промените во секое време.

- Со бирачот на температура поставете ја саканата температура.

7 Брзо загревање

За да заштедите време, можете да го скратите времето на загревање со функцијата за брзо загревање.

Користете го брзото загревање само при поставени температури над 100 °C.

По брзото загревање, најдобро е да ги користите следните начини на греење:

- 3D-топол воздух 
- Горен/долен грејач 

7.1 Поставување на брзо загревање

За да одржите еднаков резултат од готвењето, ставете го јадењето во комората за готвење откако ќе заврши брзото загревање.

1. Со бирачот на функции  поставете брзо загревање.
2. Поставете ја саканата температура со бирачот на температура.
- ✓ По неколку секунди стартува брзото загревање.
- ✓ Откако ќе заврши брзото загревање, се слуша сигнал и приказот на загревање се гаси.
3. Со бирачот на функции поставете соодветен начин на греење.

4. Ставете го јадењето во комората за готвење.

8 Временски функции

Вашиот уред располага со различни временски функции со кои може да го управувате работењето.

8.1 Преглед на временските функции

Со копчето  изберете ги различните временски функции.

Временска функција	Употреба
Кујнски аларм 	Кујнскиот аларм може да се постави независно од режимот. Тој не влијае на уредот.
Времетраење 	Доколку е поставено времетраење за режимот, уредот автоматски ќе престане да се загрева кога ќе истече времетраењето.
Крај 	За времетраењето, може да се постави време по кое режимот завршува. Уредот автоматски стартува, така што режимот завршува во саканото време.
Време 	Поставете го времето.

8.2 Поставување на кујнскиот аларм

Кујнскиот аларм тече независно од режимот. Кујнскиот аларм може да се постави до 23 часа и 59 минути при вклучен и исклучен уред. Кујнскиот аларм има свој сигнал, па може да слушнете дали алармот или некое времетраење е истечено.

Забелешка: Кујнскиот аларм и времетраењето не може да работат истовремено. Ако веќе е поставено времетраењето, кујнскиот аларм не може да се постави.

1. Притискајте на  додека да се означат  на екранот.
2. Времето на кујнскиот аларм поставете го со копчето — или +.

Копче	Препорачана вредност
—	5 минути
+	10 минути

Времето на кујнскиот аларм може до 10 минути да се подеси во чекори од 30 секунди. Потоа, временските чекори стануваат се поголеми, колку што е поголема вредноста.

- ✓ По неколку секунди стартува кујнскиот аларм и времето на кујнскиот аларм тече.
- ✓ Кога ќе заврши времето на кујнскиот аларм, се слуша сигнал и на екранот, времето на кујнскиот аларм стои на нула.
- 3. По истекување на времето на кујнскиот аларм:
 - За да го исклучите кујнскиот аларм, притиснете на кое било копче.

Промена на кујнскиот аларм

Кујнскиот аларм може да се смени во секое време.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Променете го времето на кујнскиот аларм со копчето — или +.
- ✓ По неколку секунди, уредот ја презема промената.

Прекинување на кујнскиот аларм

Кујнскиот аларм може да се прекине во секое време.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Со копчето — ресетирајте го времето на кујнскиот аларм на нула.
- ✓ По неколку секунди уредот ја презема промената и  се гаси.

8.3 Поставување на времетраењето

Времетраењето на режимот може да се постави на 23 часа и 59 минути.

Услов: Поставени се начин на греење и температура или степен.

1. Притискајте на  додека да се означат  на екранот.
2. Поставете го времетраењето со копчето — или +.

Дополнителна програма	Препорачана вредност
—	10 минути
+	30 минути

Времетраењето може да се постави во минутни чекори до еден час, а потоа во 5-минутни чекори.

- ✓ По неколку секунди, уредот започнува да загрева и времетраењето тече.
- ✓ Кога ќе заврши времетраењето, се слуша сигнал и на екранот, времетраењето стои на нула.
- 3. Кога времетраењето е истечено:
 - За да го исклучите сигналот предвреме, притиснете на кое било копче.
 - За одново да поставите времетраење, притиснете на копчето +.
 - Кога јадењето ќе биде готово, исклучете го уредот.

Промена на времетраењето

Времетраењето може да се смени во секое време.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Времетраењето променете го со копчето — или +.
- ✓ По неколку секунди, уредот ја презема промената.

Прекинување на времетраењето

Времетраењето може да се прекине во секое време.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Со копчето — ресетирајте го времетраењето на нула.
- ✓ По неколку секунди, уредот ја презема промената и загрева понатаму без времетраењето.

8.4 Поставување на крајот

Крајот на времетраењето може да се одложи до 23 часа и 59 минути.

Забелешки

- Кај начините на греење со функција за скара не може да се постави крајот.
- За да добиете добар резултат од готвењето, не го поместувајте крајот кога режимот е веќе започнат.
- За да спречите расипување на намирниците, не ги оставајте премногу долго во комората за готвење.

Услови

- Поставени се начин на греење и температура или степен.
- Поставено е едно времетраење.
- 1. Притискајте на  додека да се означи  на екранот.
- 2. Притиснете на копчето — или .
- ✓ Екранот го покажува пресметаниот крај.
- 3. Поместете го крајот со копчето — или .
- ✓ По неколку секунди уредот ја презема поставката и екранот го покажува поставениот крај.
- ✓ Уредот започнува да загрева и времетраењето тече кога пресметаното време на стартување е постигнато.
- ✓ Кога ќе заврши времетраењето, се слуша сигнал и на екранот, времетраењето стои на нула.
- 4. Кога времетраењето е истечено:
 - Притиснете кое било копче за да го исклучите сигналот предвреме.

- За одново да поставите времетраење, притиснете на копчето .
- Кога јадењето ќе биде готово, исклучете го уредот.

Менување на времето на завршување на готвењето

За да добиете добар резултат од готвењето, поставениот крај може да се промени само пред започнување на режимот и истекување на времетраењето.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Поместете го крајот со копчето — или .
- ✓ По неколку секунди, уредот ја презема промената.

Прекинување на крајот

Поставениот крај може да се избрише во секое време.

Услов: На екранот е означено .

- ▶ Со копчето — ресетирајте го крајот на актуелното време плус поставеното времетраење.
- ✓ По неколку секунди, уредот ја презема промената и започнува да загрева. Времетраењето тече.

8.5 Поставување на времето

По приклучување на уредот или по пад на струјата на екранот трепка времето. Времето на часовникот стартува со „12:00“ часот. Поставете го моменталното време.

Услов: Бирачот на функции мора да биде на позиција нула .

1. Со копчето — или  поставете го времето.
2. Притиснете на .
- ✓ Екранот го покажува поставеното време.

9 Безбедност за деца

Обезбедете го уредот за децата да не го вклучат од невнимание и да не ги променат поставките.

Забелешка: По пад на струјата, безбедноста за деца не е повеќе активна.

9.1 Активирање и деактивирање на безбедноста за деца

Услов: Бирачот на функции мора да биде на позиција нула .

- ▶ За да ја активирате безбедноста за деца, држете го притиснато копчето  додека на екранот да се појави **SAFE**.
 - За да ја деактивирате безбедноста за деца, држете го притиснато копчето  додека на екранот да се изгаси **SAFE**.

10 Чистење и нега

За Вашиот уред да остане долго време функционален, внимателно чистете го и негувајте го.

10.1 Средство за чистење

Не користете несоодветни средства за чистење за да не се оштетат различните површини на уредот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Навлезената влага може да предизвика струен удар.

- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.

ВНИМАНИЕ!

Несоодветни средства за чистење ги оштетуваат површините на уредот.

- ▶ Не користете агресивни или абразивни крпи или средства за чистење.

- ▶ Не користете средства за чистење со голем процент на алкохол.
- ▶ Не користете тврди абразивни сунѓери и сунѓери за чистење.
- ▶ Не користете специјални средства за чистење доколку уредот е сè уште топол.

Средството за чистење рерна во топла комора за готвење го оштетува емајлот.

- ▶ Не користете средство за чистење рерна во топлата комора за готвење.
- ▶ Пред наредното загревање, целосно отстранете ги остатоците од комората за готвење и од вратата од уредот.

Новите сунѓерести крпи содржат остатоци од производството.

- ▶ Темелно измијте ги новите сунѓерести крпи пред употреба.

Соодветни средства за чистење

Користете само соодветни средства за чистење за различните површини на уредот.

Следете го упатството за чистење на уредот.
→ "Чистење на уредот", Страница 14

Уред

Површина	Соодветни средства за чистење	Напомени
Не'рѓосувачки челик	■ Врел раствор за плакнење ■ Специјално средство за одржување на не'рѓосувачки челик за топли површини	За да избегнете корозија, веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотии, скроб и протеини од површините со не'рѓосувачки челик. Средството за нега на не'рѓосувачки челик нанесете го во тенок слој.
Емајл, пластика, лакирани или испечатени површини на пр. контролно поле	■ Врел раствор за плакнење	Не користете средства за чистење на стакло или стругачи за стакло.
Копчиња	■ Врел раствор за плакнење	Исчистете со крпа за миене и исушете со мека крпа. Не вадете и не тријте.

Врата од уредот

Поле	Соодветни средства за чистење	Напомени
Стакла на вратата	■ Врел раствор за плакнење	Не користете стругачи за стакло и спирала од не'рѓосувачки челик. Совет: Демонтирајте ги стаклата од вратата за темелно чистење. → "Врата од уредот", Страница 18
Маска на вратата	■ Од не'рѓосувачки челик: Средство за чистење на не'рѓосувачки челик ■ Од пластика: Врел раствор за плакнење	Не користете средства за чистење на стакло или стругачи за стакло. Совет: За темелно чистење, извадете ја горната маска од вратата. → "Врата од уредот", Страница 18

Поле	Соодветни средства за чистење	Напомени
Рачка на врата	Врел раствор за плакнење	За да ги избегнете тврдокорните нечистотии, веднаш отстранете го средство за отстранување на бигор од рачката на вратата.
Дихтунг на вратата	Врел раствор за плакнење	Не вадете и не тријте.

Комора за готвење

Поле	Соодветни средства за чистење	Напомени
Емајлирани површини	- Врел раствор за плакнење - Вода со оцет - Средство за чистење рерни	Натопете доколку е многу валкано и користете четка или спирала од не'ргосувачки челик. Оставете ја вратата од уредот отворена за да се исуши комората за готвење по чистењето. Забелешки - Емајлот гори на многу високи температури што резултира во мали разлики во бојата. Тоа не влијае на функционалноста на уредот. - Рабовите на тенките плехови за печење не може целосно да се емајлираат и може да бидат рапави. Притоа, заштитата од корозија не е нарушена. - Остатоците од храна предизвикуваат бела облога на површините на емајлот. Облогата е безопасна по здравјето. Тоа не влијае на функционалноста на уредот. Облогата отстранете ја со лимонска киселина.
Самочистечки површини	-	Следете го упатството за самочистечките површини. → "Чистење на самочистечките површини во комората за готвење", Страница 15
Стаклен поклопец за сијаличката во рерната	Врел раствор за плакнење	Доколку е многу валкано, користете средство за чистење на рерна.
Рамки	Врел раствор за плакнење	Натопете доколку е многу валкано и користете четка или спирала од не'ргосувачки челик. Совет: За да исчистите, извадете ги рамките. → "Рамки", Страница 17
Систем на извлекување	Врел раствор за плакнење	Доколку е многу валкано, користете четка. За да не ја отстраните маснотијата за подмачкување, шините на извлекување исчистите ги додека се вметнати. Не миете во машина за миене садови. Совет: За да исчистите, извадете го системот на извлекување. → "Рамки", Страница 17
Додатоци	- Врел раствор за плакнење - Средство за чистење рерни	Натопете доколку е многу валкано и користете четка или спирала од не'ргосувачки челик. Емајлираните додатоци може да се мијат во машина за садови.

10.2 Чистење на уредот

За да спречите оштетување на уредот, исчистете го уредот само како што е наведено и со соодветни средства за чистење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

За време на користењето, уредот и допирните делови се вжештуваат.

- Бидете претпазливи за да избегнете допирање на жешките елементи.
- Млади деца под 8 години мора да се држат подалеку од уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

Големите остатоци од јадења, маснотии и сокот од печењето може да се запалат.

- Пред работата, отстранете ги грубите нечистотии од комората за готвење, од грејните елементи и од додатоците.

Услов: Следете ги напомените за средствата за чистење.

→ "Средство за чистење", Страница 13

- Исчистете го уредот со врел раствор за плакнење и крпа за миене.

- За некои површини може да користите алтернативни средства за чистење.
→ "Соодветни средства за чистење", Страница 13

2. Избришете со сува крпа.

10.3 Чистење на самочистечките површини во комората за готвење

Задните, горните и страничните сидови во комората за готвење сами се чистат и имаат груба површина.

ВНИМАНИЕ!

Ако не се чистат редовно самочистечките површини, може да се појават оштетувања на површините.

- ▶ Ако на самочистечките површини има темни дамки, исчистете ја комората за готвење со функцијата за чистење.
- ▶ Кога на екранот ќе се појави барање за чистење, исчистете ја комората за готвење со функцијата за чистење.
- ▶ Не користете средства за чистење рерна или абразивни средства за чистење. Доколку средството за чистење рерна по грешка дојде до самочистечките површини, веднаш измијте го со вода и истапкајте со сунѓер. Не тријте.

- ▶ Користете ја функцијата за чистење.
→ "EcoClean", Страница 16

10.4 Чистење на површини од не'рѓосувачки челик

1. Почитувајте ги информациите за средствата за чистење.
2. Исчистете со мека крпа и врела вода и сапуница во правец на полирањето.
3. Потоа исушете со мека крпа.
4. Средството за нега на не'рѓосувачки челик нанесете го со мека крпа во тенок слој.

Совет: Соодветните средства за чистење на не'рѓосувачки челик ќе ги купите кај сервисната служба или во онлајн продавницата.

11 Помош за чистење

Помошта за чистење е брза алтернатива за повремено чистење на комората за готвење. Помошта за чистење ја впира нечистотијата преку испарување на растворот за плакнење. На тој начин може полесно да се отстранат нечистотиите.

11.1 Поставување на помошта за чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

Водата во врелаата комора за готвење може да создаде врела водена пара.

- ▶ Никогаш немојте да истурате вода во врелата комора за готвење.

Услов: Комората за готвење мора да е целосно оладена.

1. Извадете ги додатоците од комората за готвење.
 2. Ставете капка средство за чистење во 0,4 l вода и истурете во средина на дното од комората за готвење.
Не користете дестилирана вода.
 3. Со бирачот на функции, поставете го начинот на греење **Долен грејач** .
 4. Со бирачот на температура поставете 80 °C.
 5. Притискајте на  додека да се означи  на екранот.
 6. Времетраењето поставете го со — или + на 4 минути.
- ✓ По неколку секунди уредот започнува да загрева и времетраењето тече.

- ✓ Кога ќе заврши времетраењето, се слуша сигнал и на екранот времетраењето стои на нула.
7. Исклучете го уредот и оставете да се олади околу 20 минути.

11.2 Чистење на комората за готвење по употребата

ВНИМАНИЕ!

Ако комората за готвење остане предолго влажна, настанува корозија.

- ▶ По помошта за чистење избришете ја комората за готвење и оставете ја целосно да се исуши.

Услов: Комората за готвење е оладена.

1. Отворете ја вратата од уредот и извадете ја преостанатата вода со апсорбирачка крпа.
2. Мазните површини во комората за готвење исчистете ги со крпа за миене или мека четка. Тврдокорните остатоци отстранете ги со челична жица за чистење.
3. Отстранете го бигорот од рабовите со крпа натопена со оцет. Избришете со чиста вода и мека крпа исто така и под дихтунгот на вратата.
4. Кога комората за готвење е доволно исчистена:
 - За да се исуши комората за готвење, отворете ја вратата на уредот околу 30° во блокирана позиција околу 1 час.
 - За побрзо да се исуши комората за готвење, загрејте го уредот со отворена врата околу 5 минути со **3D-топол воздух**  и 50 °C.

12 EcoClean

Редовно користете ја функцијата EcoClean, така што ќе се одржува чистотата на самочистечките површини и нема да настануваат штети.

Самочистечките површини во комората за готвење се обложени со порозна, матирана керамика и имаат рапава површина. Кога уредот работи, самочистечките површини ги отстрануваат и разградуваат остатоците од маснотиите од пржењето и од печењето на скара.

Следните површини се самочистечки:

- Заден сид
- Врата
- Странични сидови

ВНИМАНИЕ!

Ако не се чистат редовно самочистечките површини, може да се појават оштетувања на површините.

- ▶ Ако на самочистечките површини има темни дамки, исчистете ја комората за готвење со функцијата за чистење.
- ▶ Кога на екранот ќе се појави барање за чистење, исчистете ја комората за готвење со функцијата за чистење.
- ▶ Не користете средства за чистење рерна или абразивни средства за чистење. Доколку средството за чистење рерна по грешка дојде до самочистечките површини, веднаш измијте го со вода и истапкајте со сунѓер. Не тријте.

12.1 Препорака за чистење

Уредот го запишува видот и времетраењето на работењето на уредот и по потреба препорачува да ја користите функцијата за чистење.

- ▶ Доколку при исклучен уред, на екранот  свети, искористете ја функцијата за чистење што е можно поскоро.
 - За да ја отстраните напомената од екранот, притиснете кое било копче освен на копчето —. Напомената одново се појавува, додека функцијата за чистење целосно не се изврши.
 - За да ја ресетирате препораката за чистење, држете притиснато на копчето — околу 4 секунди. Напомената веќе не се појавува додека уредот одново не собере соодветно доволен број на режими на уредот.

Забелешки

- Ако уредот стане предвреме валкан, на пр. од масно пилешко или печење, или ако се појавуваат темни дамки на самочистечките површини, не чекајте да се појави напомената за функцијата за чистење на екранот. Колку почесто се користи функцијата за чистење, толку подолго се одржува чистотата на самочистечките површини.
- По пад на струјата, препораката за чистење се ресетира. Најдобро, стартувајте ја функцијата за чистење по пад на струјата.

12.2 Подготовка на уредот за функцијата за чистење

Внимателно подгответе го уредот, за да добиете добар резултат од чистењето.

ВНИМАНИЕ!

Средствата за чистење на рерна на самочистечките површини ги оштетуваат површините.

- ▶ Не користете средство за чистење на рерна на самочистечките површини. Доколку средството за чистење рерна дојде во контакт до овие површини, веднаш исчистете го со вода и истапкајте со сунѓер. Не тријте и не користете абразивни средства за чистење.

1. Извадете ги додатоците и садовите од комората за готвење.
2. Откачете ги рамките и извадете ги од комората за готвење.
→ "Рамки", Страница 17
3. Отстранете ги грубите нечистотии со раствор за плакнење и мека крпа:
 - од дното од комората за готвење
 - од внатрешноста на врата на уредот
 - од стаклениот поклопец за сијаличката во рерната
 На овој начин ќе избегнете тврдокорни дамки.
4. Комората за готвење мора целосно да биде празна.

12.3 Поставување на функцијата за чистење

Додека работи функцијата на чистење, проветрувајте ја кујната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

 За време на функцијата за чистење, уредот однадвор многу се вжештува.

- ▶ Никогаш не ја допирајте вратата од уредот.
- ▶ Оставете го уредот да се олади.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

Услов: Подгответе го уредот за функцијата за чистење. → Страница 16

1. Со бирачот на функции поставете EcoClean .
- ✓ Екранот го покажува времетраењето. Времетраењето од 1 час не може да се промени.
2. Со бирачот на температура поставете го степенот на чистење .
- ✓ Функцијата за чистење стартува по неколку секунди и времетраењето тече.
- ✓ Кога ќе заврши функцијата за чистење, се слуша сигнал и на екранот времетраењето стои на нула.
3. Исклучете го уредот.
4. Избришете го уредот. → Страница 16

12.4 Бришење на уредот по функцијата на чистење

1. Оставете го уредот да се олади.

2. Избришете ја комората за готвење со влажна крпа.

Забелешка: За време на работата и функцијата на чистење може да се создадат црвеникави дамки на површините. Ова не е корозија, туку остатоци од солени јадења. Состојките на

храната како шеќер и белка не се разградуваат од облогата на површината и може да се залепат. Овие дамки не се опасни по здравјето и не ја намалуваат функцијата на чистење на самочистечките површини.

3. Ставете ги рамките.
→ "Рамки", Страница 17

13 Рамки

За темелно да ги исчистите рамките во комората за готвење, може да ги извадите.

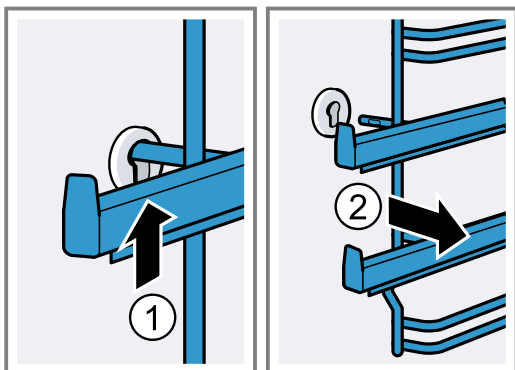
13.1 Вадење на рамките

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

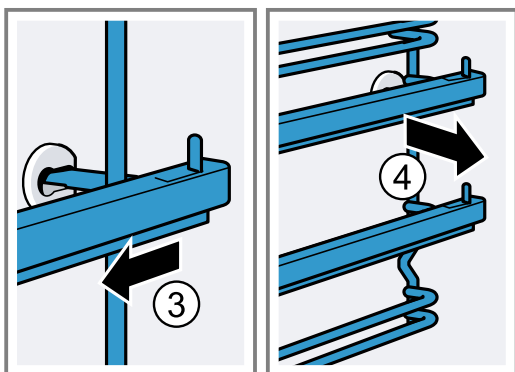
Рамките може да се многу жешки.

- ▶ Никогаш не допирајте ги рамките ако се жешки.
- ▶ Оставете го уредот да се олади.
- ▶ Чувајте ги децата на безбедносно растојание.

1. Рамката подигнете ја нагоре и нанапред и извадете ја.

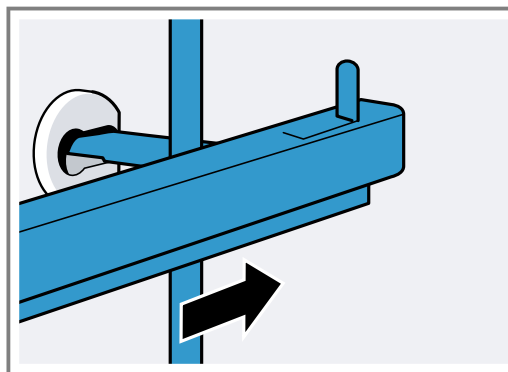


2. Потоа турнете ја целата рамка нанапред и извадете ја.

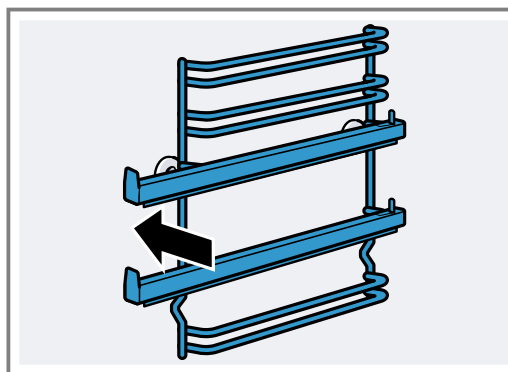


13.2 Ставање на рамките

1. Рамката вметнете ја прво во задниот отвор, лесно притиснете наназад



2. и вметнете ја во предниот отвор.



Рамките може да ги поставите десно или лево. Висините на вметнување 1 и 2 се наоѓаат долу, висините на вметнување 3, 4 и 5 горе. Извлекете ја шината на извлекување нанапред.

14 Врата од уредот

Обично, доволно е да се исчисти надворешната страна од вратата од уредот. Доколку вратата од уредот од надворешната и внатрешната страна е многу валкана, може да ја извадите и да ја исчистите.

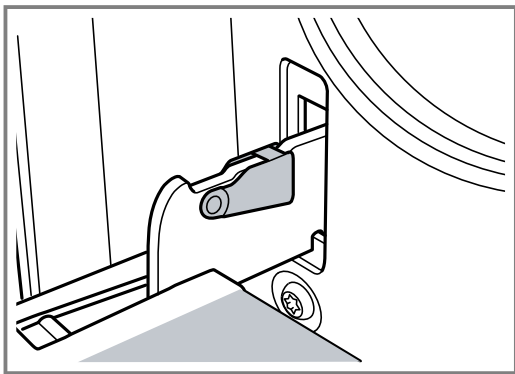
14.1 Шарки на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Ако шарките не се обезбедени, затворете ги со силно притискање.

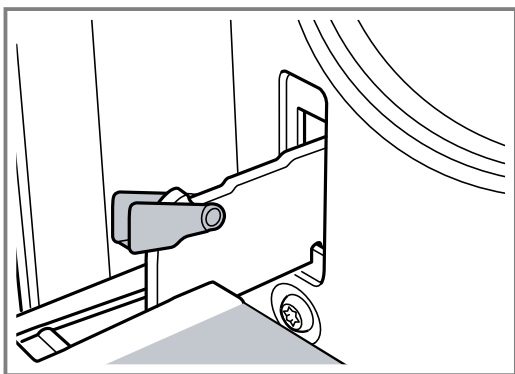
- ▶ Ако ја отворите вратата од уредот, осигурете се дека лостот за блокирање е целосно затворен или отворен.

1. Шарките на вратата на рерната имаат лост за заклучување. Доколку лостовите за заклучување се затворени, вратата на рерната е заклучена.



Таа не може да се извади.

2. Доколку лостовите за заклучување се отворени при откачување на вратата на рерната, шарките се осигурени.

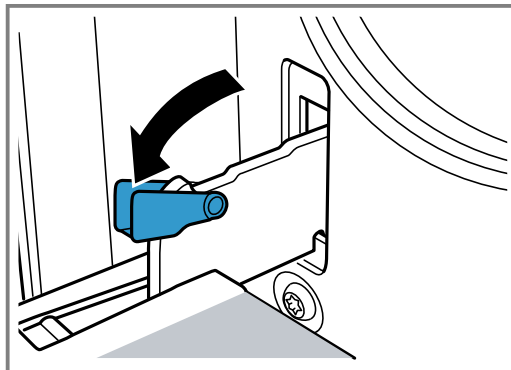


Шарките не може да се затворат.

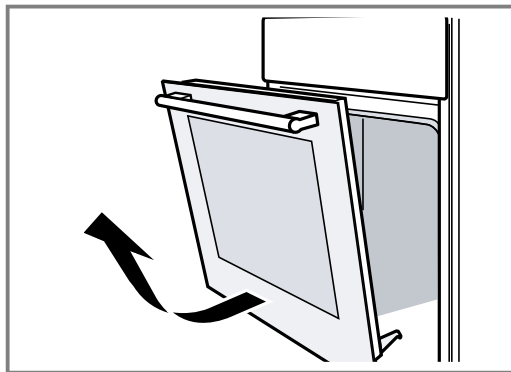
14.2 Вадење на вратата од уредот

1. Отворете ја целосно вратата на рерната.

2. Отворете го лостот за заклучување на левата и на десната шарка.



3. Затворете ја вратата на рерната до крај. Фатете ја со двете раце од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлекете.



14.3 Демонтирање на стаклата на вратата

За подобро да ги исчистите, може да ги демонтирате стаклата од вратата на рерната.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Изгребаното стакло од вратата на уредот може да се скрши.

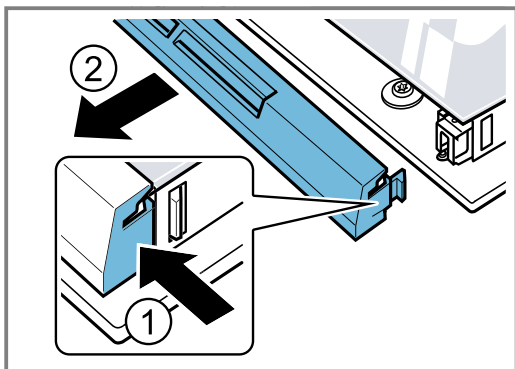
- ▶ За чистење на стаклото на вратата на рерната не користете јаки абразивни средства или остри гребалки за метал бидејќи на тој начин може да се изгребе површината.

Компонентите во вратата од уредот може да имаат остри рабови.

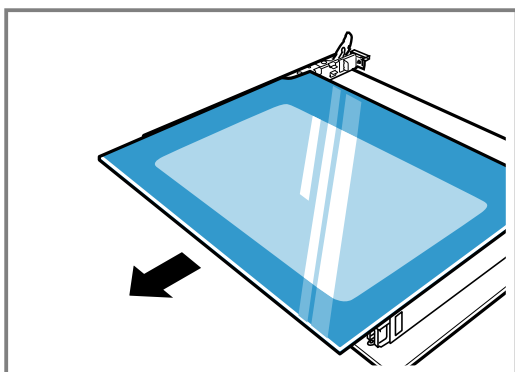
- ▶ Користете ракавици.

1. Откачување на вратата на рерната.
→ "Вадење на вратата од уредот", Страница 18
2. Легнете ја со рачката надолу на крпа.

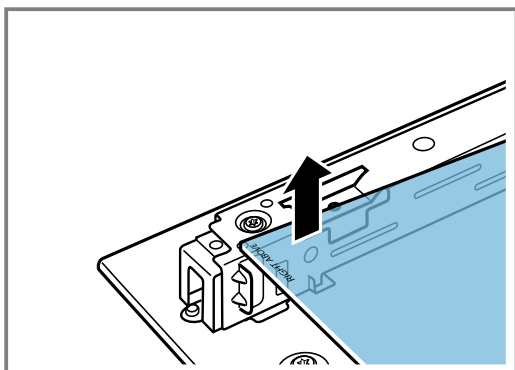
3. За демонирање на горниот поклопец на вратата на рерната, притиснете го окцето од лева и десна страна. Извлекете и извадете го поклопецот.



4. Подигнете го најгорното стакло и извлекете го.



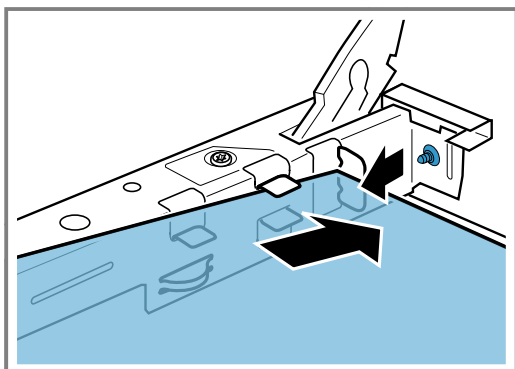
5. Подигнете го стаклото и извлекете го.



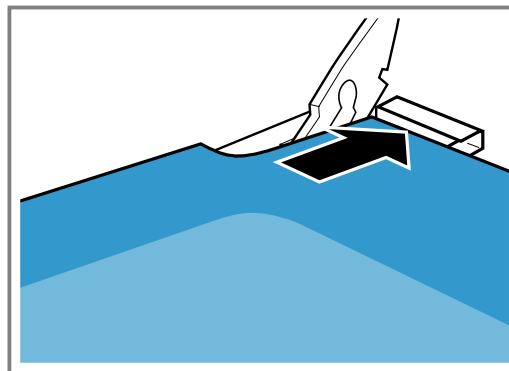
14.4 Монтирање на стаклата на вратата

При монтажата, внимавајте на тоа, лево долу натписот "Right above" да биде превртен наопаку.

1. Стаклото вметнете го косо наназад.



2. Држете го цврсто најгорното стакло за двата држачи и вметнете го косо наназад.



Стаклото вметнете го во двата отвора на долната страна. Мазната површина на стаклото мора да биде однадвор.

3. Ставете го горниот поклопец на вратата на рерната и притиснете.
Окцата мора да се вклопат на двете страни.
4. Закачете ја вратата на рерната.
→ "Ставање на вратата од уредот", Страница 19

Забелешка: Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.

14.5 Ставање на вратата од уредот

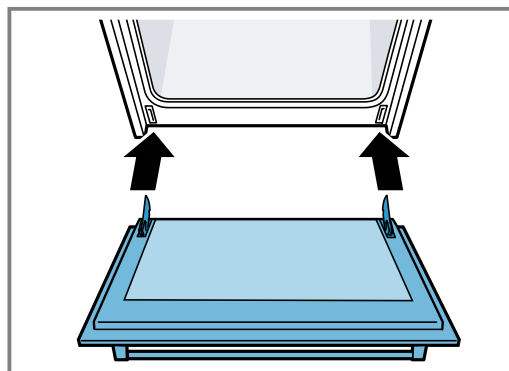
Повторно закачете ја вратата на рерната по обратен редослед.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

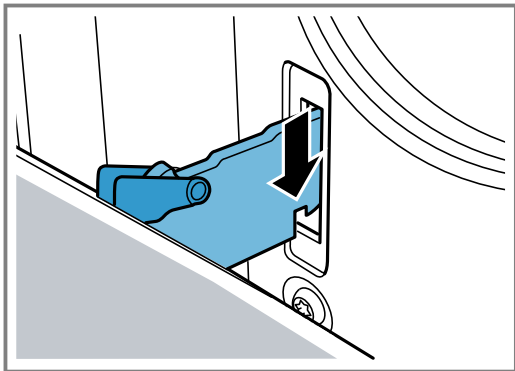
Вратата од рерната може да испадне ненамерно или некоја шарка може одеднаш да се затвори.

- ▶ Во овој случај не задржувајте се за шарката. Повикајте ја сервисната служба.

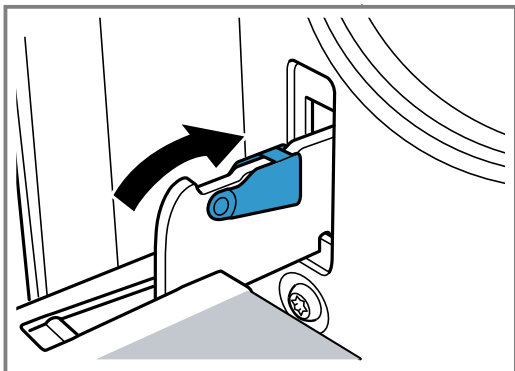
1. При закачување на вратата на рерната, внимавајте на тоа, двете шарки да влезат во правец на отворот.



2. Жлебот на шарката мора да се вклопи на двете страни.



3. Повторно затворете ги двата лоста за заклучување.



4. Затворете ја вратата од уредот.

14.6 Дополнителна безбедност за вратата

Има дополнителни заштитни уреди, коишто спречуваат контакт со вратите на рерната. Ако децата се во близина на рерната, ставете ги овие заштитни уреди. Овие дополнителни додатоци може да ги добиете 11023590 преку сервисната служба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

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

- ▶ Треба да се внимава на малите деца, доколку рерната работи.

15 Отстранете ги пречките

Малите пречки на машината можете самостојно да ги отстраните. Користете ги информациите за отстранување на пречки пред да се обратите до корисничката служба. На тој начин ќе избегнете непотребни трошоци.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Несоодветните поправки претставуваат опасност.

- ▶ Поправки на машината може да извршува само обучен персонал.
- ▶ Ако машината е неисправна, јавете се на корисничката служба.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

Несоодветни поправки се опасни.

- ▶ Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.
- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.

15.1 Неправилна функција

Дефект	Причина и решавање проблеми
Уредот не функционира.	Приклучокот на кабелот за струја не е вметнат.
	▶ Приклучете го уредот во струја.
	Осигурувачот во таблата со осигурувачи е активиран.
	▶ Проверете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
	Напојувањето со струја е паднато.
	▶ Проверете дали функционираат осветлувањето во просторијата или другите уреди во просторијата.

Дефект	Причина и решавање проблеми
Уредот не се исклучува целосно по истекот на времетраењето.	По истекот на времетраењето, уредот престанува да се загрева. Сијаличката во рерна и вентилаторот за ладење не се исклучуваат. Кај начините на греење со вентилација, вентилаторот продолжува да работи на задниот сид од комората за готвење. ► Бирачот на функции се врти на позиција нула. ✓ Уредот е исклучен. ✓ Сијаличката во рерна и вентилаторот на задниот сид се исклучени. ✓ Вентилаторот за ладење автоматски се исклучува доколку уредот е оладен.
На екранот трепка времето.	Напојувањето со струја е паднато. ► Одново поставете го времето. → "Поставување на времето", Страница 12
На екранот свети S F E и уредот не може да се постави.	Активирана е заштитата за деца. ► Деактивирајте ја безбедноста за деца со 9. → "Безбедност за деца", Страница 12
На екранот се појавува CL .	Препорака за чистење ► Функцијата за чистење целосно се извршува. → "EcoClean", Страница 16 Напомената на екранот привремено отстранете ја со кое било копче. → "Препорака за чистење", Страница 16
На екранот се појавува порака со E , на пр. E05-32 .	Дефект во електрониката 1. Притиснете на 9. - Доколку е потребно, одново поставете го времетраењето. ✓ Доколку дефектот се појави еднаш, пораката за грешка се исклучува. 2. Доколку пораката за грешка повторно се појави, повикајте ја сервисната служба. Внесете ја точната порака за грешка и бројот на производот на Вашиот уред во целост. → "Сервисна служба", Страница 22

Замена на сијаличка во рерна

Доколку осветлувањето во комората за готвење не работи, заменете ја сијаличката во рерната.

Забелешка: Халогенски сијалички 230 V, 25 вати отпорни на топлина можете да купите во сервисната служба или специјализирана продавница. Користете ги само овие сијалички. Новите халогенски сијалички фатете ги само со чиста, сува крпа. Така се продолжува животниот век на сијаличката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!
За време на користењето, уредот и допирните делови се вжештуваат.

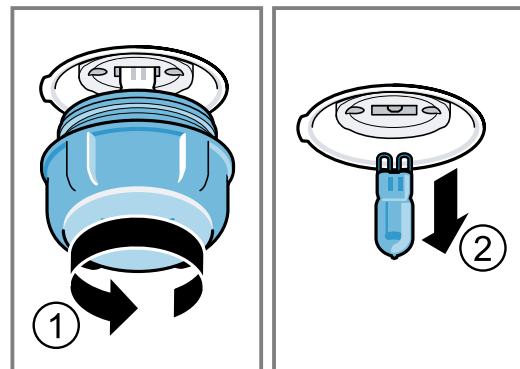
- Бидете претпазливи за да избегнете допирање на жешките елементи.
- Млади деца под 8 години мора да се држат подалеку од уредот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!
При менување на сијаличката, контактите на фасонките се под напон.

- Пред да ги менувате сијаличките, осигурете се дека уредот е исклучен за да спречите можен електричен удар.
- Дополнително, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.

Услови

- Уредот е исклучен од струја.
 - Комората за готвење е оладена.
 - Достапна е нова халогенска сијаличка за замена.
1. За да избегнете оштетувања, ставете крпа за садови во комората за готвење.
 2. Одвртете го стаклениот поклопец налево.
 3. Извлечете ја халогенската сијаличка без да вртите.



4. Вметнете ја новата халогенска сијаличка и цврсто притиснете ја во фасонката. Внимавајте на положбата на чивиите.
5. Во зависност од типот на уред, стаклениот поклопец е опремен со прстен за дихтување. Поставете го прстенот за дихтување.
6. Ставете го стаклениот поклопец.
7. Извадете ја крпата за садови од комората за готвење.
8. Вклучете го уредот во струја.

16 Транспортирање и отстранување

Тука ќе дознаете како да го подготвите Вашиот уред за транспорт. Освен тоа, ќе дознаете и како да ги отстраните старите уреди.

16.1 Отстранување на стариот уред

Со соодветно фрлање во отпад може повторно да се искористат вредни сировини.

1. Извлечете го приклучокот на кабелот за струја.
2. Одвојте го кабелот за струја.
3. Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

16.2 Транспортирање на уредот

Чувајте го оригиналното пакување на уредот. Транспортирајте го уредот само во оригиналното пакување. Внимавајте на стрелката за транспорт на пакувањето.

1. Сите делови кои се движат во и на уредот прицврстете ги со леплива лента, затоа што може нечујно да се исчезнат.
2. За да избегнете оштетување на уредот, сите делови од опремата, како плехови за печење, вметнете ги во соодветните места со тенок картон на рабовите.
3. За да спречите удари на внатрешната страна на стаклото на вратата, ставете картон или слично меѓу предната и задната страна.
4. Вратата и, доколку е содржан, капакот прицврстете ги со леплива лента на страните на уредот.

Ако го нема оригиналното пакување

1. За да се загарантира доволна заштита од можни штети при транспорт, спакувајте го уредот во заштитно пакување.
2. Транспортирајте го уредот во исправена положба.
3. Не го држете уредот за рачката на вратата или на страничните приклучоци, бидејќи може да се оштетат.
4. Не ставајте тешки предмети на уредот.

17 Сервисна служба

Оригиналните делови, коишто се во согласност со регулативата за еколошки дизајн, може да ги набавите од нашата корисничка служба во рок од 10 години од кога машината е пуштена во продажба во Европската економска област.

Забелешка: Услугите од корисничката служба се бесплатни според условите на гаранцијата на производителот.

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница.

Ако стапите во контакт со нашата корисничка служба, треба да ги приложите бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) на машината. Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

Овој производ содржи извори на светлина од класата за енергетска ефикасност G.

17.1 Број на производ (E-Nr.) и сервиски број (FD)

Бројот на производ (E-Nr.) и сервискиот број (FD) се наоѓаат на табличката со податоци на машината. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете откако ќе ја отворите вратата на уредот.



За повторно брзо да ги најдете податоците за уредот и телефонскиот број на сервисната служба, можете да ги запишете овие податоци.

18 Како функционира

Тука ќе ги најдете соодветните поставки за различни јадења, како и најдобрите додатоци и садови. Препораките се прилагодени оптимално на вашиот уред.

18.1 Тоа го правите вака

Забелешка:

Кога го користите уредот за прв пат, почитувајте ги следните важни информации за:

- → "Безбедност", Страница 2
- → "Штедење енергија", Страница 5
- → "Спречете материјални штети", Страница 4

1. Изберете соодветно јадење од прегледот на јадења.

Забелешка: Ако не го пронајдете точното јадење или метод што сакате да го пригответе или извршите, побарајте слично јадење.

2. Извадете ги додатоците од комората за готвење.
3. Изберете соодветни садови и додатоци.

Користете ги садовите и додатоците наведени во препораките за поставување.

4. Загрејте го уредот само доколку рецептот или препораките за поставување тоа го бараат.
5. Поставете го уредот според препораката за поставување.

6. **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!**

При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пара. Во зависност од температурата, парата може да биде невидлива.

- ▶ Внимателно отворете ја вратата од уредот.
- ▶ Чувајте ги децата подалеку.

Кога јадењето ќе биде готово, исклучете го уредот.

18.2 Создавање кондензат

Овде ќе научите како се создава кондензат, како да избегнете оштетување и како да го спречите создавањето на кондензатот.

Кога приготвувате храна во комората за готвење, може да се создаде многу водена пара. Бидејќи Вашиот уред е многу енергетски ефикасен, многу малку топлина излегува за време на работењето. Поради високите температурни разлики помеѓу внатрешноста на уредот и надворешните делови на уредот, може да се создаде кондензирана вода на вратата од уредот, на контролното поле или на соседните кујнски елементи. Создавањето на кондензирана вода претставува нормална, физички предизвикана појава.

За да избегнете оштетување, избришете ја кондензираната вода.

Кога го предгревате уредот, го одбегнувате создавањето на кондензат.

18.3 Добро да се знае

Внимавајте на овие информации кога приготвувате јадења.

- Температурата и времетраењето зависат од количината и рецептот. Поради тоа се наведени граници на поставување. Изберете ја најпрво пониската вредност и доколку е потребно, следниот пат изберете повисока вредност. Времето за готвење не може да се скрати со користење на повисока температура. Јадењата ќе бидат само однадвор зготвени, но однатре недопечени.
- Вредностите за поставување важат за вметнувањето на јадењето во ладната комора за готвење. Може да заштедите до 20 % енергија. Претходното загревање обично не е потребно. Доколку сепак сакате да предгревате, се скратуваат наведените времиња за печење за неколку минути. За некои јадења е неопходно предгревање. Вметнете ги додатоците во комората за готвење по нејзиното предгревање.
- Од комората за готвење извадете ги додатоците што не ги користите. На тој начин ќе добиете оптимален резултат од готвењето и ќе заштедите до 20% енергија.
- Мекиот топол воздух е интелигентен начин на греење за умерена подготовка на месо, риба и печива. Уредот оптимално го регулира доводот на енергија во комората за готвење. Намирницата се подготвува во фази со преостанатата топлина. На тој начин, намирницата останува сочна и помалку потемнува. Во зависност од подготовката и храната, може да заштедите енергија. Овој ефект се губи доколку пред време ја отворите вратата од уредот додека предгревате или за време на готвењето. Начинот на греење Мек топол воздух се користи за одредување на потрошувачката на енергија во циркулационен режим и за класата на енергетска ефикасност.
- Користете само оригинални додатоци. Оригиналните додатоци се оптимално прилагодени на комората за готвење и за начините на греење. Внимавајте додатоците да се правилно вметнати.

Хартија за печење

Користете само хартија за печење којашто е соодветна за избраната температура. Сечете ја соодветно хартијата за печење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од пожар!

При отворање на вратата од уредот, влегува воздух. Хартијата за печење може да ги допре грејните елементи и да се запали.

- ▶ Никогаш не ставајте хартија за печење неприцврстена на додатоците кога предгревате и за време на готвењето.
- ▶ Секогаш правилно исечете ја хартијата за печење и притиснете ја со сад или калап за печење.

18.4 Напомени за печење

Користете ги наведените висини на вметнување при печење.

Печење на едно ниво	Висина
тестенини/печива што нараснуваат одн. калап на решетката	2
рамни тестенини/печива одн. во плех за печење	2 - 3
Печење на повеќе нивоа	Висина
Универзална тава	3
Плех за печење	1
Калапи на решетката:	Висина
прва решетка	3
втора решетка	1
Печење на три нивоа	Висина
Плехови за печење	5
Универзална тава	3
Плехови за печење	1

Забелешки

- За печење на повеќе нивоа користете Топол воздух. Јадењата ставени истовремено не мора да бидат истовремено готови. Во ваков случај може да го извадите зготвеното јадење и да продолжите да го готвите јадењето на плехот за печење. Доколку е потребно може да ја смените позицијата и насоката на плехот за печење.
- Поставете ги калапите еден до друг или еден над друг во комората за готвење. Со истовремена подготовка на јадењата можете да заштедите енергија.
- За оптимален резултат од готвењето Ви препорачуваме да користите темни метални калапи за печење.

18.5 Колачи и печива

Препораки за поставување за колачи и печива
Температурата и времетраењето на печење зависат од количината и составот на тестото. Поради тоа, во табелите се дадени гранични вредности. Најпрво

поставете кратко времетраење. Доколку е потребно, следниот пат поставете подолго времетраење. Пониска температура дава порамномерно потемнување.

Совети за печење

За да добиете добар резултат од печењето, составивме неколку совети за Вас.

Тема	Совет
Вашиот колач треба рамномерно да нарасне.	■ Подмачкајте го само дното на калапот за торта. ■ По печењето, внимателно одвојте го колачот со нож од калапот за торта.
За време на печењето, малите печива не треба да стојат многу близу едно до друго.	Оставете минимално растојание од 2 см околу секое парче печиво. На тој начин ќе има доволно место да нараснат парчињата и рамномерно да потемнат.
Проверете дали колачот е испечен.	Боцнете со чечкалица во највисокото место на колачот. Доколку на чечкалицата не се залепи тесто, колачот е готов.
Сакате да печете според својот сопствен рецепт.	Ориентирајте се според сличните печива во табелите за печење.
Користете калапи за печење направени од силикон, стакло, пластика или керамика.	■ Калапот мора да биде огноотпорен до 250 °C. ■ Во овие калапи, колачите потемнуваат помалку.

Препораки за поставување

Колачи во калапи

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Куглоф, едноставен	Калап во форма на венец или на векна	2		160-180	50-60
Куглоф, едноставен, 2 нивоа	Калап во форма на венец или на векна	3+1		140-160	60-80
Куглоф, фин	Калап во форма на венец или на векна	2		150-170	60-80
Основа за торта од матено тесто	Калап за основа за торта	3		160-180	30-40

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Овошна торта или чизкејк со основа од ровко тесто	Калап за торта Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Штрудла	Калап за тарт	1		200-240	25-50
Пита	Калап за торта Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Куглоф	Калап за куглоф	2		150-170	60-80
Пандишпан, 3 јајца	Калап за торта Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Пандишпан, 6 јајца	Калап за торта Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Колачи на плех

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Куглоф со прелив	Универзална тава	3		160-180	20-45
Куглоф, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		140-160	30-55
Колач од ровко тесто со сув прелив	Универзална тава	2		170-190	25-35
Колач од ровко тесто со сув прелив, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		160-170	35-45
Колач од ровко тесто со сочен прелив	Универзална тава	2		160-180	60-90
Колач со квасец со сув прелив	Универзална тава	3		170-180	25-35
Колач со квасец со сув прелив, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		150-170	20-30
Колач со квасец со сочен прелив	Универзална тава	3		160-180	30-50
Колач со квасец со сочен прелив, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		150-170	40-65
Плетенка со квасец, венец со квасец	Универзална тава	2		160-170	35-40
Ролат од пандишпан	Универзална тава	2		170-190 ¹	15-20
Штрудла, блага	Универзална тава	2		190-210	55-65
Штрудла, замрзната	Универзална тава	3		180-200	35-45

¹ Загрејте го уредот.

Мали печива со квасец

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Мафини	Тава за мафини на решетка	2		170-190	20-40
Мафини, 2 нивоа	Тава за мафини на решетка	3+1		160-170	30-40
Ситни печива	Универзална тава	3		150-170	25-35
Печива подготвени со шприц, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		150-170	25-40
Печиво од лиснато тесто	Универзална тава	3		180-200	20-30

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Печиво од лиснато тесто, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		180-200	25-35
Печиво од лиснато тесто, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		170-190	30-45
Печива од тесто за принцес крофни, на пр. профитерол, еклер	Универзална тава	3		190-210	35-50
Печива од тесто за принцес крофни, 2 нивоа, на пр. профитерол, еклер	Универзална тава + Плех за печење	3+1		170-190	35-45

Ситни колачи

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Печива подготвени со шприц	Универзална тава	3		140-150 ¹	30-40
Печива подготвени со шприц, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		140-150 ¹	30-45
Печива подготвени со шприц, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Ситни колачи	Универзална тава	3		140-160	20-30
Ситни колачи, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		130-150	25-35
Ситни колачи, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		130-150	30-40
Пуслици	Универзална тава	3		80-100	100-150
Пуслици, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		90-100	100-150
Макаронс со кокос	Универзална тава	2		100-120	30-40
Макаронс со кокос, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		100-120	35-45
Макаронс со кокос, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		100-120	40-50
Печива подготвени со шприц	Универзална тава	3		180-200	25-35

¹ Загрејте го уредот 5 минути. Не ја користете оваа функција за претходно загревање кај уреди со функција за брзо загревање.

Совети за следното печење

Ако имате проблеми при печењето, овде ќе најдете совети.

Тема	Совет
Вашиот колач се распаѓа.	- Внимавајте на наведените состојки и упатствата за приготвување на рецептот. - Користете помалку течност. - Или: - Намалете ја температурата на печење за 10 °C и продолжете го времето за печење.
Вашиот колач е премногу сув.	Зголемете ја температурата на печење за 10 °C и скратете го времето за печење.
Вашиот колач е премногу светол.	- Проверете ги висината на вметнување и додатоците. - Зголемете ја температурата на печење за 10 °C. - Или: - Продолжете го времето за печење.
Вашиот колач е премногу светол од горната страна, но од долу е премногу темен.	Вметнете го колачот на едно ниво повисоко.
Вашиот колач е премногу темен од горната страна, но од долу е премногу светол.	- Вметнете го колачот едно ниво подолу. - Намалете ја температурата на печење и продолжете го времето за печење.
Вашето печиво е нерамномерно потемнето.	- Намалете ја температурата на печење. - Сечете ја соодветно хартијата за печење. - Калапот за печење ставете го во средина. - Формирајте мали парчиња печива со иста големина и дебелина.

Тема	Совет
Вашиот колач е еднадвор готов, но однатре недопечен.	- Намалете ја температурата на печење и продолжете го времето за печење. - Додадете помалку течност. Кај колачи со сочен прелив: - Загрејте ја основата. - Печената основа наросете ја со бадеми или лебни трошки. - Преливот поставете го на основата.
Вашиот колач при потопувањето не се раздвојува.	- По печењето, оставете го колачот да се олади 5 - 10 минути. - Внимателно со нож олабавете ги рабовите на колачот. - Повторно потопете го колачот и покријте го калапот за печење неколку пати со мокра, ладна крпа. - При следното печење, намастете го калапот за печење и наросете го со лебни трошки.

18.6 Леб и земички

Вредностите важат и за теста на плехот за печење, и за теста во калап во форма на векна.

ВНИМАНИЕ!

Доколку се најде вода во врелата комора за готвење може да создаде водена пареа. Со промената на температурата може да настанат штети.

- ▶ Никогаш немојте да истурате вода во врелата комора за готвење.
- ▶ Никогаш не поставувајте садови со вода на дното од комората за готвење.

Препораки за поставување

Леб и земички

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Леб, 750 g, во калап и слободно поставен	Универзална тава или Калап во форма на векна	2		180-200	50-60
Леб, 1000 g, во калап и слободно поставен	Универзална тава или Калап во форма на векна	2		200-220	35-50
Леб, 1.500 g, во калап и слободно поставен	Универзална тава или Калап во форма на векна	2		180-200	60-70
Турска погача	Универзална тава	3		220-230	20-25
Турска погача, замрзната ¹	Универзална тава	2		200-220 ²	10-25
Благи, свежи земички	Универзална тава	3		170-180 ²	20-30
Благи, свежи земички, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		160-180 ²	15-25
Земички, свежи	Универзална тава	3		200-220	20-30
Потпечен тост, 4 парчиња	Решетка	3		200-220	15-20
Потпечен тост, 12 парчиња	Решетка	3		220-240	15-25

¹ Процесот на готвење мора да се одвива на плехот за печење.

² Загрејте го уредот.

18.7 Пица, киш и пикантни колачи

Тука ќе најдете информации за пица, киш и пикантни колачи.

Препораки за поставување

Пица, киш и пикантни колачи

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Пица, свежа	Универзална тава	3		170-190	20-30
Свежа пица, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		160-180	35-45
Пица, свежа, со тенко тесто	Универзална тава	2		250-270 ¹	15-25
Пица, ладна	Универзална тава	1		180-200 ¹	10-15
Пица, замрзната, тенко тесто, 1 парче	Решетка	2		190-210	15-20
Пица, замрзната, тенко тесто, 2 парчиња	Универзална тава + Решетка	3+1		190-210	20-25
Пица, замрзната, дебело тесто, 1 парче	Решетка	3		180-200	20-25

¹ Загрејте го уредот.

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Пица, замрзната, дебело тесто, 2 парчиња	Универзална тава + Решетка	3+1		170-190	20-30
Мини-пици, замрзнати	Универзална тава	3		190-210	10-20
Пикантни колачи во калап	Калап за торта Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Киш, француска пита	Калап за тарт	2		190-210	35-45
Пирог	Калап за потпечени јадења	2		170-190	55-65
Емпанада	Универзална тава	3		180-190	35-45
Бурек	Универзална тава	3		190-210	25-35

¹ Загрејте го уредот.

18.8 Потпечени и гратинирани јадења

Процесот на готвењето на потпеченото јадење зависи од големината на садот и висината на потпеченото јадење.

За потпечени и гратинирани јадења користете широк, плоснат сад. На јадењата во тесен, висок сад, им е потребно повеќе време и повеќе ќе се затемнат на горната страна. Може да приготвувате во калапи или во универзалната тава.

- Калапи на решетка: висина 2
- Универзална тава: висина 2

Со истовремена подготовка на јадењата можете да заштедите енергија. Поставете ги калапите еден покрај друг во комората за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Ако жешкиот стаклен сад е ставен на влажна или ладна површина, стаклото може да се скрши.

- Жешкиот стаклен сад поставувајте го на сува подлога.

Препораки за поставување

Потпечени и гратинирани јадења

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Пикантно потпечено јадење, свежо, зготвени состојки	Калап за потпечени јадења	2		200-220	30-60
Потпечено јадење, благо	Калап за потпечени јадења	2		180-200	50-60
Гратиниран компир со сирови состојки, 4 cm висина	Калап за потпечени јадења	2		150-170	60-80
Гратиниран компир со сирови состојки, 4 cm висина, 2 нивоа	Калап за потпечени јадења	3+1		150-160	70-80

18.9 Живина, месо и риба

Во табелата ќе најдете податоци за живина, месо и риба со предложени тежини.

Кога подготвувате храна поголема или потешка од препорачаната во препораките за поставување, не заборавајте да ја користите пониската температура. Доколку готвите повеќе парчиња, ориентирајте се според тежината на најтешкото парче за одредување на времетраењето на готвењето. Поединечните парчиња треба да бидат со слична големина.

Пржење и печење на скара на решетката

Пржењето на решетката е особено погодно за голема живина или повеќе парчиња истовремено

- Во зависност од големината и видот на печењето, додадете до 1/2 литар вода во универзалната тава. Од насобраниот сок може да подготвите сос. Покрај тоа, се создава помалку чад и комората за готвење помалку се валка.
- За време на печењето на скара, вратата од уредот мора да биде затворена. Никогаш не гответе на скара со отворена врата од уредот.
- Поставете ја намирницата на решетката. Дополнително вметнете ја и универзалната тава со закосувањето кон вратата од уредот најмалку една висина за вметнување подолу. Така ќе се собере искапаната маснотија.

Печење во сад

Доколку подготвувате јадења во садови, јадењата може да ги извадите од комората за готвење и директно да ги сервираате во садовите. Доколку готвите во затворени садови, комората за готвење останува почиста.

Општо за печење во садови

- Користете огноотпорен сад наменет за во рерна.
- Поставете го садот на решетката.
- Претходно поверете дали садот одговара во комората за готвење.
- Најдобро наменет сад е од стакло.
- Сјајни садови за печење од не'рѓосувачки челик или од алуминиум се само делумно погодни. Тие ја рефлектираат топлината како огледало. Намирницата се готви побавно и помалку потемнува. Соодветно зголемете ја температурата и продолжете го времето за готвење.
- Внимавајте на податоците од производителот на садот за печење.

Отворен сад

- Користете висок капац за печење.
- Поставете го садот на решетката.
- Ако немате соодветен сад, користете универзална тава.

Затворен сад

- Користете соодветен капак што добро може да се затвора.
- Поставете го садот на решетката.
- Месо, живина или риба може исто така да станат крцкави во затворена тава за печење. Притоа користете тава за печење со стаклен капак. Изберете повисока температура.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Ако жешкиот стаклен сад е ставен на влажна или ладна површина, стаклото може да се скрши.

- Жешкиот стаклен сад поставувајте го на сува подлога.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од изгореници!

При отворање на капакот по готвењето, може да излезе врела пареа. Во зависност од температурата, пареата може да биде невидлива.

- Подигнете го капакот на тој начин врелата пареа да излезе настрана од Вашето тело.
- Чувајте ги децата подалеку.

Напомени за пржење и печење на скара

Вредностите за поставување важат за вметнување на ненаполнета живина, месо или риба, која е подготвена за печење со температура од ладилник во ладна комора за готвење.

ВНИМАНИЕ!

Киселата храна може да ја оштети решетката

- Не ставајте кисела храна како овошје или храна на скара зачинета со кисела маринада директно на решетката.
- Колку е поголема живината, месото или рибата, толку треба да е пониска температурата и подолго времетраењето за готвење.

- Превртете ја живината, месото и рибата по околу 1/2 до 2/3 од наведеното време.
- Додадете малку течност во садот. Покријте го дното на садот со малку течност од околу 1-2 cm.
- Доколку ја превртите живината, внимавајте прво страната со градите одн. страната со кожа да биде од долната страна.
- Вртете ги парчињата месо со штипалки за скара. Ако боцнете со виљушка во месото, ќе ја изгуби сочноста и ќе се исуши.
- Посолете го бифтекот дури по печењето. Солта ја отстранува водата од месото.

Напомени за лица алергични на никел

Во ретки случаи, мали траги од никел може да се пренесат во храната.

Совети за живина, месо и риба

Следете ги напомените за подготовка на живина, месо и риба

Живина

- Кога приготвувате патка или гуска, боцнете ја кожата под крилјата. На тој начин маснотијата може да истече.
- Кога приготвувате паткини гради исечете ја кожата. Не ги превртувајте паткините гради.
- Живината станува особено крцкаво кафена ако за време на печењето ја премачкате патката со путер, солена вода или сок од портокал.

Месо

- По желба намачкајте го посното месо со маснотија или поделете го на парчиња.
- За печење на посно месо додадете малку течност. Во стаклен сад, дното на садот треба да е покриен со течност околу 1/2 cm.
- Кожата исечете ја накрсно. Кога го превртувате печењето, внимавајте кожата да е од долната страна.
- Кога печењето е готово, мора да мирува уште 10 минути во исклучена, затворена комора за готвење. На тој начин, сокот од месото подобро ќе се распредели. Доколку е неопходно, завиткајте го печењето во алуминиумска фолија. Во наведеното време за готвење не е содржано времето за отстојување.
- Печењето и динстањето во садот е попријатно. Печењето со садот може да го извадите од комората за готвење и директно да ги подготвите сосовите во садот.
- Количината на течноста зависи од видот на месото и материјалот на садот и од тоа дали се користи капак. Доколку подготвувате месо во емајлиран или темен метален сад за печење потребно е да додадете малку повеќе течност отколку во стаклениот сад.
- За време на печењето испарува течноста во садот. По потреба, внимателно додадете врела течност.
- Растојанието меѓу месото и капакот мора да изнесува најмалку 3 cm. Месото може да се подигне.

- Кога динстате, по потреба може прво да го пропржите месото. Во сосот за динстање додадете вода, вино, оцет или нешто слично. Дното на садот мора да биде покриено околу 1-2 cm.

Риба

- Не мора да ја превртувате целата риба.
- Вметнете ја целата риба легната, со грбната перка насочена нагоре во комората за готвење.
- Ставете исечен компир или мал отворен сад во стомакот на рибата за се задржи стабилноста.
- Дали рибата е зготвена, ќе препознаете ако грбните перки лесно се вадат.
- За динстање додадете две до три супени лажици течност и малку сок од лимон или оцет во садот.

Совети за пржење и динстање

Следете ги советите за добри резултати при пржење и динстање.

Тема	Совет
Посното месо не смее да се исуши.	■ Намачкајте го посното месо по желба со маснотија или обложете го со ленти сланина.
Доколку сакате да подготвите парче печење со кожа, следете ги следните чекори:	■ Кожата исечете ја накрсно. ■ Прво испржете го парчето печење со кожата свртена надолу.

Тема	Совет
Комората за готвење треба да остане што е можно почиста.	■ Подгответе ја намирницата во затворена тава за печење на повисока температура. Или: ■ Користете го плехот за скара. По потреба, плехот за скара може да го купите како дополнителен додаток.
Месото треба да остане топло и сочно, на пр. печено говедско месо.	■ Кога печењето е готово, оставете го да мирува уште 10 минути во исклучена, затворена комора за готвење. На тој начин, сокот од месото подобро ќе се распредели. Во наведеното време за готвење не е содржано времето за отстојување. ■ По подготовката, завиткајте ја намирницата во алуминиумска фолија.

Препораки за поставување

Живина

Јадење	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C / степен за скара	Времетраење во мин.
Пилешко, 1,3 kg, ненаполнето	Отворен сад	2		200-220	60-70
Мали парчиња пилешко, по 250 g	Отворен сад	3		220-230	30-35
Пилешки стапчиња, медалјони, замрзнати	Универзална тава	3		190-210	20-25
Патка, ненаполнета, 2 kg	Отворен сад	2		190-210	100-110
Паткини гради, секое по 300 g, средно печени	Отворен сад	3		240-260	30-40
Гуска, ненаполнета, 3 kg	Отворен сад	2		170-190	120-140
Гускини бутони, по 350 g	Отворен сад	3		220-240	40-50
Млада мисирка, 2,5 kg	Отворен сад	2		180-200	80-100
Мисиркини гради, без коски, 1 kg	Затворен сад	2		240-260	80-100
Мисиркин карабатак, со коски, 1 kg	Отворен сад	2		180-200	90-100

Месо

Јадење	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C / степен за скара	Времетраење во мин.
Свинско печење без кожа, на пр. врат, 1,5 kg	Отворен сад	1		180-200	140-160
Свинско печење со кожа, на пр. плешки, 2 kg	Отворен сад	1		170-190	190-200
Печење од свинско филе, 1,5 kg	Затворен сад	2		190-210	130-140
Свински стекови, 2 cm дебелина	Решетка	4		3	20-25 ¹
Говедско филе, средно печено, 1 kg	Отворен сад	3		210-220	45-55
Динстано парче говедско месо, 1,5 kg	Затворен сад	2		200-220	100-120 ²
Говедско печење, средно печено, 1,5 kg	Отворен сад	2		200-220	60-70
Хамбургер, висина 3-4 cm	Решетка	4		3 ³	25-30 ¹
Телешко печење, 1,5 kg	Отворен сад	2		180-200	120-140
Телешка коленица, 1,5 kg	Затворен сад	2		210-230	130-150
Јагнешки бут без коски, средно печен, 1,5 kg	Отворен сад	2		170-190	70-80 ⁴
Јагнешки плешки со коски, средно печени, 1,5 kg	Отворен сад	2		180-190	45-55 ⁴
Колбаси на скара	Решетка	3		3	20-25 ¹
Печење од мелено месо, 1 kg	Отворен сад	2		170-180	70-80

¹ Вметнете ја универзалната тава под решетката.

² Додајте течност во садот на самиот почеток, парчето за печење треба да биде потопено во најмалку 2/3 течност

³ Свртете го јадењето по 2/3 од вкупното време.

⁴ Не ја вртете храната. Покријте го дното со вода.

Риба

Јадење	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C / степен за скара	Времетраење во мин.
Риба, на скара, цела 300 g, на пр. пастрмка	Решетка	2		2	20-25 ¹
Риба, на скара, цела 1 kg, на пр. ората	Решетка	2		180-200	45-50 ¹
Риба, на скара, цела, 1,5 kg, на пр. лосос	Решетка	2		170-190	50-60 ¹
Филети од риба / котлети од риба, 2-3 cm дебелина, на скара	Решетка	3		2	20-25 ¹

¹ Вметнете ја универзалната тава под решетката.

Совети за следното пржење

Ако имате проблеми при пржењето, овде ќе најдете совети.

Тема	Совет
Печењето е претемно, а кожата на некои места е изгорена.	■ Изберете пониска температура. ■ Скратете го времето за пржење.

Тема	Совет
Вашето печење е премногу суво.	■ Изберете пониска температура. ■ Скратете го времето за пржење.

Тема	Совет
Кожата од Вашето печење е премногу тенка.	- Зголемете ја температурата. Или: - По крајот на времетраењето на пржењето, вклучете ја скарата на кратко.
Вашиот сок од печењето е изгорен.	- Изберете помал сад. - При пржењето, додадете повеќе течност.

Тема	Совет
Вашиот сок од печењето е многу светол и водест.	- За да испари повеќе течност, изберете поголем сад. - При пржењето, додадете помалку течност.
Кога го динстате месото, тоа се пржи.	- Проверете дали садот за печење и капакот си одговараат и добро се затвораат. - Намалете ја температурата. - При динстањето, додадете повеќе течност.

18.10 Зеленчук и прилози

Тука ќе најдете информации за подготовка на производи со зеленчук, кои може да ги користите како прилог за Вашите главни оброци.

Препораки за поставување

Зеленчук и прилози

Придржувајте се до податоците во табелата.

Јадење	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C / степен за скара	Времетраење во мин.
Зеленчук на скара	Универзална тава	5		3	10-20
Печени компири, преполовени	Универзална тава	3		190-210	25-35
Замрзнати производи од компир, на пр. помфрит, крокети, вреќички од компир, палачинки од компир	Универзална тава	3		200-220	25-35
Помфрит, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		190-210	30-40

18.11 Кисело млеко

Со Вашиот уред може и самите да направите јогурт.

Направете јогурт

- Извадете ги додатоците и рамките од комората за готвење.
- Загрејте 1 литар млеко со 3,5 % масленост на полето за готвење на 90 °C и оставете го да се олади до 40 °C. Затоплете го трајното млеко само до 40 °C.
- Измешајте 30 g јогурт во млекото.
- Истурете ја смесата во мали садови, на пр. мали чаши со капак.
- Покријте ги садовите со фолија, на пр. со прозирна фолија.
- Садовите поставете ги на дното од комората за готвење.
- Поставете го уредот според препораката за поставување.
- По подготовката, оставете го јогуртот да мирува во фрижидер.

Препораки за поставување

Кисело млеко

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење / Функција	Температура во °C	Времетраење, минути
Кисело млеко	Шолја/Чаша	Дно од комората за готвење		-	4-5 часа

18.12 Совети за подготовка со ниско количество на акриламид

Акриламидот е штетен по здравјето и настанува ако подготвувате производи од житни култури и производи од компир на голема топлина.

Оброк	Совет
Општо	- Времето за готвење нека биде колку што е можно пократко. - Јадењата да бидат златно-жолтеникави, не ги потемнувајте да станат кафени. - Користете голема, дебела намирница. Таа содржи помало количество на акриламид.
Печење	- Горниот/долниот грејач поставете го макс. на 200 °C. - Поставете ја максималната температура при начинот на греење Топол воздух на 180 °C.
Ситни колачи	Печивата и ситните колачи намачкајте ги со јајце или жолчка од јајце. Тие го намалуваат формирањето на акриламид.
Помфрит во рерна	- Помфритот распределете го рамномерно и во еден слој на плехот. - Печете најмалку 400 g во плех за да не се исуши помфритот.

18.13 Сушење

Со топол воздух може извонредно да ја сушите храната. Со ваквиот вид на конзервирање, ароматичните материи ќе бидат поконцентрирани поради испарувањето на водата. Температурата и времетраењето зависат од видот, влажноста, зрелоста и дебелината на намирницата којашто ја сушите. Колку подолго оставите да се суши намирницата, толку е таа подобро конзервирана. Колку потенко е исечена намирницата, толку побрзо ќе се исуши и ќе остане поароматична. Поради тоа се наведени граници на поставување.

Подготовка за сушење

1. Употребувајте само беспрекорно овошје како и зеленчук и билки и секогаш мијте ги темелно. Обложете ја решетката со хартија за печење или пергамент хартија. Оставете го овошјето добро да се исцеди и исушете го.
2. Исечете го овошјето ев. на еднаква големина или на тенки резанки. Ставете го неизлупеното овошје во садот со пресечените површини нагоре. Внимавајте овошјето и печурките да не бидат поставени едни врз други на решетката.
3. Изрендајте го зеленчукот и потоа бланширајте го. Оставете го бланшираниот зеленчук добро да се исцеди и распределете го рамномерно на решетката.
4. Билките исушете ги со сесе дршките. Распределете ги билките рамномерно и лесно натапкани на решетката.
5. Сочното овошје и зеленчук превртувајте го повеќе пати. По сушењето, веднаш извадете ги сушените намирници од хартијата.

Препораки за поставување

Сушење

Во табелата ќе ги најдете поставките за сушење на различни прехранбени намирници. Доколку сакате да сушите други прехранбени намирници ориентирајте се според сличните намирници во табелата.

Забелешка:

За сушење користете ги следните висини на вметнување:

- 1 решетка: висина 3
- 2 решетки: висина 3+1

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Овошје со семки, на пр. тркалца јаболка, 3 mm дебелина, по 200 g на решетка	Решетка	3 3+1		80	4-8 часа

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Репкаст зеленчук, на пр. моркови, рендани, бланширани	Решетка	3 3+1		80	4-7 часа
Печурки на парчиња	Решетка	3 3+1		80	5-8 часа
Исчистени билки	Решетка	3 3+1		60	2-5 часа

18.14 Конзервирање

Конзервирајте овошје и зеленчук со загревање и запечатување во тегли.

- Користете само огноотпорни, чисти и неоштетени тегли за конзервирање, гумени прстени и стеги.
- Користете само свежи плодови овошје и зеленчук.
- Користете само тегли со иста големина и со исти намирници.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од повреда!

Теглите за конзервирање може да пукнат како резултат на грешки за време на процесот на конзервирање.

- Почитувајте ги дадените вредности за поставување.
- Користете само чисти и неоштетени тегли за конзервирање.
- Конзервирајте истовремено максимум шест тегли со 1/2 или 1 литар. Не користете поголеми тегли.

Подготвување на овошјето и зеленчукот за конзервирање

1. Темелно измијте го овошјето и зеленчукот.
2. Подгответе го овошјето и зеленчукот, на пр. излупете го, извадете ги семките и исечкајте го.
3. Наполнете ја теглата околу 2 cm под врвот од теглата.
4. Наполнете ги теглите со врела течност.
За тегли од еден литар потребни се околу 400 ml течност.
Кај овошје: воден раствор на шеќер
 - Кај слатко овошје околу 250 g шеќер
 - Кај кисело овошје околу 500 g шеќер
 Кај зеленчук
 - зовриена вода
5. Избришете ги рабовите на теглата. Мора да бидат чисти.

6. На секоја тегла ставете влажен гумен прстен и капак.
7. Затворете ги теглите со стегите.

Конзервирање на овошјето и зеленчукот

1. Универзалната тава вметнете ја на висина на вметнување 2.
2. Ставете ги подготвените тегли во универзалната тава, така што нема да се допираат.
3. Додадете 500 ml врела вода околу 80 °C во универзалната тава.
4. Поставете го уредот според препорачаните вредностите за поставување.
 - ✓ По околу 40 до 50 минути ќе почне да се појавуваат меурчиња. Содржината на стаклото се полни со меурчиња.
5. Овошје
 - Кога сите тегли ќе бидат исполнети со меурчиња, исклучете го уредот.
 - По зададеното време за дополнително загревање, извадете ги теглите од комората за готвење.
6. Зеленчук
 - Кога сите тегли ќе се исполнат со меурчиња, намалете ја температурата на 120 °C.
 - По зададеното време за дополнително загревање, исклучете го уредот и извадете ги теглите од комората за готвење.
7. **ВНИМАНИЕ!**
Теглите може да се скршат при големи температурни разлики
 - Не ги поставувајте теглите на ладни или влажни подлоги.
 - Заштитете ги теглите од провев.
 Теглите поставете ги на чиста крпа и покријте ги.
8. Отстранете ги стегите откако ќе се оладат теглите.

Препораки за поставување

Конзервирање

Наведените времиња во табелата се референтни вредности за конзервирање на овошје и зеленчук. На нив може да влијаат собната температура, бројот на тегли, количината, топлината и квалитетот на содржината во теглата. Податоците се однесуваат на тркалезни тегли од 1 литар.

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Зеленчук, цвекло:	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. откако ќе почне да пушта меурчиња: 35 3. Преостаната топлина: 30
Зеленчук, на пр. краставици	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. Преостаната топлина: 35
Зеленчук, на пр. прокељ	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. откако ќе почне да пушта меурчиња: 45 3. Преостаната топлина: 30
Зеленчук, на пр. мешунки, келераба, црвена зелка	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. откако ќе почне да пушта меурчиња: 60 3. Преостаната топлина: 30
Зеленчук, на пр. грашок	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. откако ќе почне да пушта меурчиња: 70 3. Преостаната топлина: 30
Коскесто овошје, на пр. цреши, кајсии, праски, грозје, огрозд, модри сливи	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. -	1. додека не почне да пушта меурчиња 2. Преостаната топлина: 30
Овошје со семки, на пр. јаболко, јагоди, рибизли	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. -	1. додека не почне да пушта меурчиња: 30-40 2. Преостаната топлина: 25
Пире од овошје, на пр. јаболко, круша и слива	1 литарски тегли за конзервирање	2	☐	1. 170-180 2. -	1. додека не почне да пушта меурчиња: 30-40 2. Преостаната топлина: 35

18.15 Нараснување на тесто

Во Вашиот уред квасеното тесто побрзо нараснува, отколку на собна температура.

Нараснување на тесто

Квасеното тесто секогаш киснете го во 2 чекори: еднаш целосно (ферментација на тестото) и вториот пат во калапот за печење (ферментација на парчиња).

1. Ставете го тестото во огноотпорен сад.
2. Поставете го садот на решетка.

3. Поставете го уредот според препораката за поставување.
Стартувајте го процесот на работа дури откако комората за готвење целосно ќе се олади.
4. За време на процесот на готвење, не ја отворајте вратата од уредот, инаку ќе излезе влагата.
5. Понатамошно процесирајте го тестото и доведете го во конечна форма за печење.
6. Вметнете го тестото на наведената висина на вметнување.

Совет: Ако сакате да предгревате, не извршувајте ферментација на парче во уредот.

Препораки за поставување

Нараснување на тесто

Температурата и времетраењето зависат од видот и количината на состојките. Поради тоа, податоците во табелата се референтни вредности.

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Тесто со квасец, лесно	1. Сад 2. Универзална тава	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 25-30 2. 10-20
Тесто со квасец, густо и масно	1. Сад 2. Универзална тава	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 60-75 2. 45-60

¹ Загревајте го уредот 5 минути.

18.16 Одмрзнување

Наменето за одмрзнување на замрзнато овошје, зеленчук и печива. Живината, месото и рибата најдобро е да се одмрзнат во ладилник. Не е наменето за кремасти торти и торти со шлаг. За одмрзнување користете ги следните висини на вметнување:

- 1 решетка: висина 2
- 2 решетка: висина 3+1

Забелешка: Рамно замрзнатите или порционирани парчиња побрзо се одмрзнуваат отколку намирниците замрзнати во коцки.

- Јадењата ги отпакувате, ги ставате во еден соодветен сад и на решетка.
- Повремено превртете ги јадењата еднаш до два пати или промешајте ги. Големите парчиња превртете ги повеќепати. По потреба, повремено разделете ги одн. извадете ги веќе одмрзнатите парчиња од уредот.
- Оставете ги одмрзнатите јадења уште 10 до 30 минути во исклучен уред, за да се изедначи температурата.

Препораки за поставување

Одмрзнување

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Печива, колачи и леб, овошје, зеленчук, месни производи	Решетка	2 3+1		-	-

18.17 Јадења за тестирање

Овие прегледи беа создадени за институти за тестирање за да се олесни тестирањето на уредот според ЕЗ 60350-1.

Печење

Внимавајте на овие информации кога печете јадења за тестирање.

Општи напомени

- Вредностите за поставување важат за вметнувањето на јадењето во ладната комора за готвење.
- Внимавајте на напомените во табелите за претходно загревање. Вредностите за поставување обично важат без брзо загревање.
- При печењето, најпрво одберете ја најниската од наведените температури.

Висини на вметнување

Висини на вметнување при печење на едно ниво:

- Универзална тава/ плех за печење: висина 3
- Калапи на решетка: висина 2

Забелешка: Истовремено вметнатите печива на плехови за печење или во калапи не мора да се готови во исто време.

Висини на вметнување при печење на две нивоа:

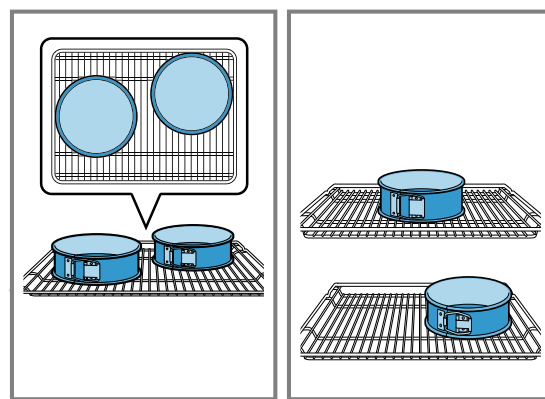
- Универзална тава: висина 3
Плех за печење: висина 1
- Калапи на решетката:
прва решетка: висина 3
втора решетка: висина 1

Висини на вметнување при печење на три нивоа:

- Плех за печење: висина 5
Универзална тава: висина 3
Плех за печење: висина 1

Печење со два кружни калапи за печење:

Доколку Вашиот уред може да готви на повеќе нивоа, поставете ги калапите еден до друг или еден над друг во комората за готвење.



Препораки за поставување

Печење

Оброк	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење, минути
Печива подготвени со шприц	Универзална тава	3		140-150	30-40
Печива подготвени со шприц	Универзална тава	3		140-150	30-40
Печива подготвени со шприц, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		140-150 ¹	30-45
Печива подготвени со шприц, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Колачиња	Универзална тава	3		150 ¹	25-35
Колачиња	Универзална тава	3		150 ¹	25-35
Колачиња, 2 нивоа	Универзална тава + Плех за печење	3+1		150 ¹	25-35
Колачиња, 3 нивоа	2x Плех за печење + Универзална тава	5+3+1		140 ¹	35-45
Пандишпан	Калап за торта Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Пандишпан	Калап за торта Ø 26 cm	2		170	30-40
Пандишпан, 2 нивоа	Калап за торта Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

¹ Загрејте го уредот 5 минути. Не ја користете оваа функција за претходно загревање кај уреди со функција за брзо загревање.

² Загрејте го уредот. Не ја користете оваа функција за претходно загревање кај уреди со функција за брзо загревање.

Печење на скара

Јадење	Додатоци / Садови	Висина на вметнување	Начин на греење	Температура во °C / степен за скара	Времетраење во мин.
Потемнување на тост	Решетка	5		3	0,2-1,5

19 Упатство за монтажа

Внимавајте на овие информации при монтирање на уредот.



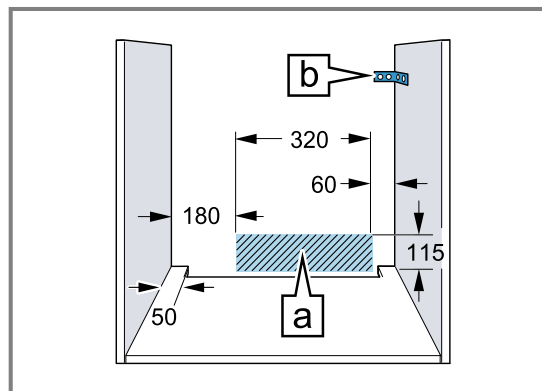
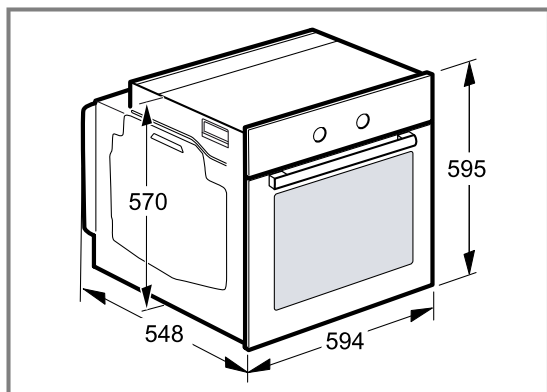
19.1 Важни напомени

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 4000 метри над морското ниво. Не ја користете рачката на вратата за транспорт или монтажа на уредот. При сите монтажни работи, уредот мора да биде исклучен од струја.

- Само стручна монтажа според ова упатство за монтажа гарантира безбедна употреба. Монтерот гарантира за штетите направени при погрешна инсталација.
- Проверете го уредот по распакувањето. Доколку има штети настанати од транспортот, не го приклучувајте уредот.
- Придржувајте се до прирачниците за монтажа за вградување на деловите од опремата.
- Пред употреба, извадете ги амбалажата и лепливите фолии од комората за готвење и од вратата.
- Вградените кујнски елементи мора да бидат отпорни на температури до 90 °C и граничните површини на мебелот до 70 °C.
- Не го монтирајте уредот зад украсени врати или вграден мебел бидејќи постои опасност од прегревање.
- Сите сечења на мебелот треба да се извршат пред поставувањето на уредот. Отстранете ги струготините. Може да се наруши функцијата на електричните компоненти.
- За да спречите повреди од сечењето, носете заштитни ракавици. Деловите до кои имате пристап за време на монтажата може да имаат остри рабови.
- Податоци за димензии на сликите во mm

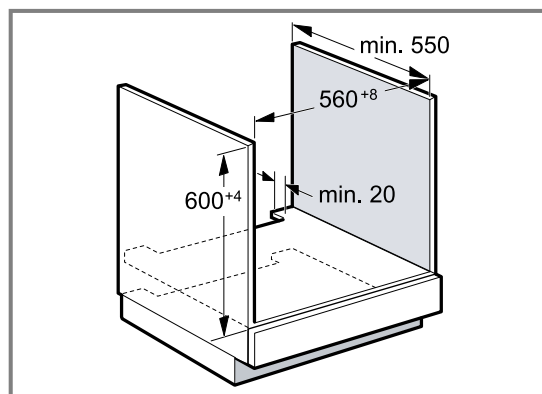
19.2 Димензии на уредот

Тука ќе ги најдете димензиите на уредот.



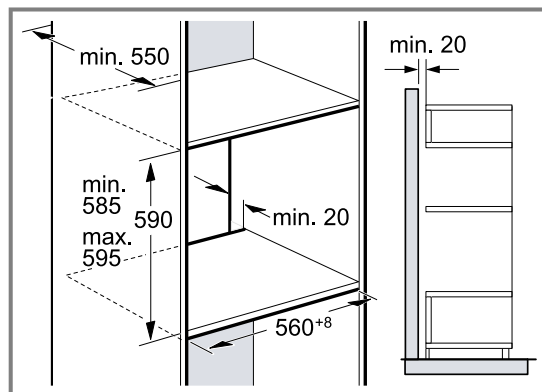
- Приклучницата на уредот мора да биде во полето на шрафираната површина А или да лежи надвор од просторот за монтажа.
- Неприцврстениот мебел прицврстете го со стандарден држач В на сидот.

19.3 Монтирање на уредот под работната плоча



- За проветрување на уредот, мора на меѓу-плочата да има отвор за вентилација.
- Прицврстете ја работната плоча на вградениот мебел.
- Следете ги упатствата за монтирање на полето за готвење.

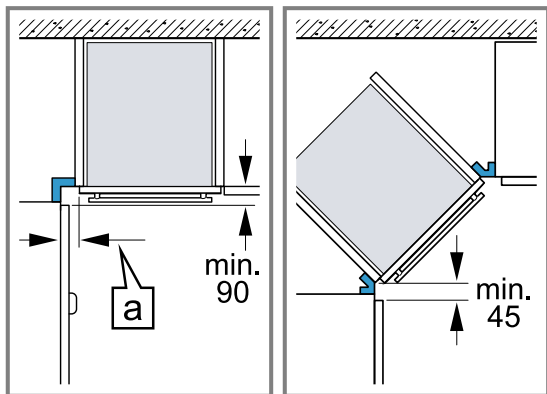
19.4 Монтирање во висечки елементи



- За проветрување на уредот, кај меѓу-плочите мора да има процеп за вентилација.

- Доколку висечките елементи имаат дополнителен сид, покрај сидот на поединечните елементи, истиот мора да се отстрани.
- Монтирајте го уредот на висина на која ќе можете без проблем да ја вадите опремата.

19.5 Монтирање во ќошеви



- При монтирање во ќошеви, почитувајте ги минималните димензии за да може да го отворите поклопецот на уредот. Димензијата [a] зависи од дебелината на плочата за мебел и рачката.

19.6 Електричен приклучок

За да може безбедно електрично да го приклучите уредот, внимавајте на овие напомени.

- Пред првото користење на уредот, мора да се осигурате дека Вашата домашна електрична мрежа е заземјена и одговара на важечките безбедносни барања. Инсталацијата на Вашиот уред мора да се изврши од страна на квалификуван техничар. Почитувајте ги одредбите на локалното претпријатие за снабдување со струја како и општите закони. Доколку нема заштитен спроводник или при погрешна инсталација, во ретки случаи може да дојде до материјални штети или тешки повреди како смрт или телесни повреди поради струен удар. Производителот не презема одговорност за штетите настанати на лицата или на уредот кои се случиле како последица од погрешно или непрофесионално приклучување на струја.
- При сите монтажни работи, уредот мора да биде исклучен од струја.
- Уредот одговара на класата на заштита I и смее да се приклучува само на заземјен струен приклучок.
- Мрежниот кабел H05 V V-F 3G мора да биде со големина од најмалку 1,5 mm². Зелено-жолтиот заштитен спроводник мора најпрво да се приклучи и на страната на уредот да биде малку подолг од двете други жици.
- Според безбедносните прописи, мора да има повеќеполен разделник со минимален отвор меѓу контактите од 3 мм. Кај приклучоците кои имаат заземјена или лесно пристапна сидна дозна, не е потребен ваков разделник.
- За време на монтажата мора да обезбедите заштита од допир.

- На приклучната дозна проверете ги фазите и неутралниот спроводник (нулта спроводник). При погрешно приклучување, уредот може да се оштети.
- Приклучете ја рерната според информациите на спецификационата плочка.
- За да го приклучите уредот, поставете го пред монтажниот шкаф. Приклучниот кабел мора да биде доволно долг. Внимание! За време на монтажата внимавајте да не го заглавите струјниот кабел и истиот да не се допира до жешките делови од уредот.
- Сите зафати на уредот, вклучително и замената на каблите треба да се извршуваат само од страна на сервисната служба.

19.7 Важни информации за електричен приклучок

Почитувајте ги следниве напомени и имајте на ум дека:

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – Опасност од струен удар!

При контакт со компоненти кои се под напон постои опасност од струен удар.

- ▶ Приклучокот за напојување треба да го факате само со суви раце.
- ▶ При работењето никогаш не треба да го извлекувате струјниот приклучок од приклучницата.
- ▶ Струјниот кабел треба секогаш да го влечете директно за приклучокот, а никогаш за кабелот, бидејќи може да се оштети.
- Струјниот приклучок и приклучницата треба секогаш да одговараат.
- Струјниот приклучок треба да биде секогаш достапен.
- Попречниот пресек на кабелот треба да е доволен.
- Струјниот кабел не треба да го виткате, стискате, менувате или сечете.
- Промената на струјниот кабел, доколку е потребно, се врши само од страна на електричар. Резервен струен кабел може да најдете во сервисната служба.
- Не треба да користите повеќекратен приклучок или спојки и продолжни кабли.
- Системот за заземјување е инсталиран правилно.
- При користење на заштитен уред со диференцијална струја се става само тип со ознаката . Само овој знак гарантира дека се исполнети денес важечките прописи.
- Не треба да го допирате струјниот кабел со извори на топлина.

19.8 Приклучен кабел со заштитен приклучок

Уредот приклучете го само на прописно инсталирана приклучница со заштитни контакти. Ако приклучокот не е достапен по вградувањето, во цврсто поставена електрична инсталација треба да се предвиди разделник во фазите според правилата за приклучување.

19.9 Приклучен кабел без заштитен приклучок

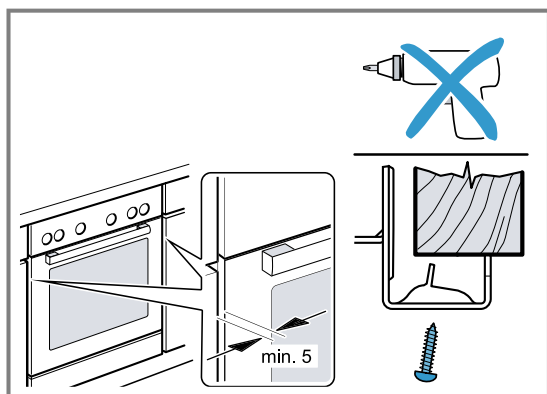
Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот.

Во фиксно поставена електрична инсталација треба да се предвиди разделник во фазите според правилата за инсталација. Фазниот и неутралниот („нулта“) спроводник може да го препознаете на приклучната кутија. При погрешно приклучување, уредот може да се оштети.

Приклучувајте само според сликата. Информациите за напонот може да се најдат на спецификационата плочка. Жиците на кабелот за струја треба да се приклучат според кодирањето по боја:

Боја на кабел	Вид на кабел
Зелено-жолта	Кабел за заземјување ⊕
Сина	Неутрален спроводник (нулта)
Кафена	Фаза (надворешен спроводник)

19.10 Прицврстување на уредот



- Целосно вметнете го уредот и израмнете го централно.

- Прицврстете го уредот.

Процепот меѓу работната плоча и уредот не го затворајте со дополнителни лајсни.

Не поставувајте лајсни за заштита од топлина на страничните ѕидови на монтажниот шкаф.

За демонтажа:

- Исклучете го уредот од струја.
- Олабавете ги завртките за прицврстување.
- Подигнете го малку уредот и целосно извлечете го.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001771776 (020812)

mk