



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



**BOSCH**

**Prosto stoječi štedilnik**  
**Shporeti mbështetës**  
**Фиксиран шпорет**  
**HCE743350E**

[sl] Navodila za uporabo ..... 3  
[sq] Udhëzim për përdorim ..... 27

[mk] Упатство за употреба ..... 51



# Vsebina

<b>Pomembna varnostna navodila</b> .....	<b>4</b>	<b>Odprava motenj</b> .....	<b>16</b>
<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>5</b>	Preglednica motenj.....	16
Pregled.....	6	Menjava žarnice na stropu pečice.....	16
Poškodbe pečice.....	6	Stekleni pokrov.....	17
Poškodbe v spodnjem predalu.....	6	<b>Servisna služba</b> .....	<b>17</b>
<b>Postavite in priključite</b> .....	<b>6</b>	Številki E in FD .....	17
Za inštalaterja .....	6	<b>Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja</b> .....	<b>17</b>
Vodoravna postavitvev štedilnika .....	6	Varčevanje z energijo v pečici .....	17
<b>Vaš novi štedilnik</b> .....	<b>7</b>	Varčevanje z energijo pri uporabi kuhalne plošče.....	17
Splošno.....	7	Okolju prijazno odstranjevanje .....	18
Kuhalno območje.....	7	<b>Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu</b> .....	<b>18</b>
Pečica .....	8	Kolači in pecivo.....	18
Notranjost aparata .....	8	Nasveti za peko.....	20
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>8</b>	Meso, perutnina, ribe .....	20
Vstavljanje pribora .....	8	Nasveti v zvezi s peko in žarom .....	22
Dodatni pribor.....	9	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	22
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi .....	10	Gotove jedi.....	23
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>10</b>	Posebne jedi .....	23
Nastavitev ure.....	10	Odtaljevanje .....	24
Segrevanje pečice .....	10	Presuševanje .....	24
Čiščenje pribora.....	10	Vkuhanje.....	24
<b>Nastavitev kuhalne plošče</b> .....	<b>10</b>	<b>Akrilamid v živilih</b> .....	<b>25</b>
Kako nastaviti .....	10	<b>Priporočljivi sistem priprave jedi</b> .....	<b>25</b>
Veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi.....	10	Peka .....	25
Preglednica za kuhanje .....	11	Peka na žaru.....	26
<b>Nastavitev pečice</b> .....	<b>11</b>		
Načini gretja in temperatura .....	12		
Pečica se mora samodejno izklopiti .....	12		
Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti .....	12		
Hitro segrevanje .....	13		
<b>Nastavitev ure</b> .....	<b>13</b>		
<b>Nastavitev alarma</b> .....	<b>13</b>		
<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>14</b>		
Pečica .....	14		
<b>Vzdrževanje in čiščenje</b> .....	<b>14</b>		
Čistilna sredstva.....	14		
Montaža in demontaža ogrodja .....	15		
Montaža in demontaža vratc pečice .....	15		
Demontaža in montaža stekel vratc .....	16		

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini **www.bosch-eshop.com**

## Pomembna varnostna navodila

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblaščen serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjim alarmom ali daljinskim upravljalnikom.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. *Glejte opis pribora* v navodilih za uporabo.

### **Nevarnost požara!**

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.
- Vroče olje in maščoba se hitro vname. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se močno segreva, gorljivi materiali se lahko hitro vnamejo. Vnetljivih predmetov (npr. razpršilcev ali čistilnih sredstev) nikoli ne hranite ali jih uporabljajte pod aparatom ali v njegovi bližini. Vnetljivih predmetov ne hranite na ali v pečici.
- Površine spodnjega predala se lahko zelo segrejejo. V predalu shranjujte le pribor pečice. Vnetljivih in gorljivih predmetov ne smete shranjevati v spodnjem predalu.

### **Nevarnost opeklin!**

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.
- Kuhališča in njihova okolica se močno segrejejo. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Površine aparata se med delovanjem segrejejo. Ne dotikajte se vročih površin. Otrok ne puščajte blizu aparata.

- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

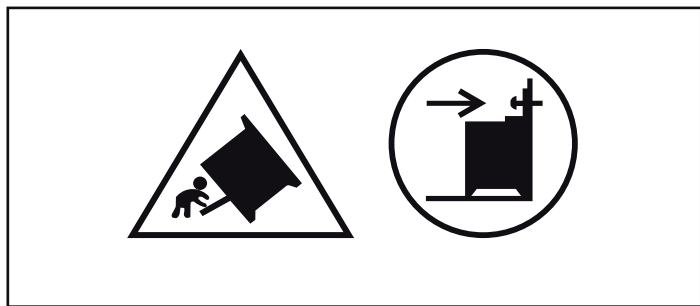
### Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

### Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- Aparat lahko zdrsi s podnožja, če nanj ni pritrjen. Aparat mora biti s podnožjem trdno povezan.

### Nevarnost prevrnitve!



**Opozorilo:** Da se aparat ne bi prevrnil, je treba namestiti zaščito pred prevračanjem. Preberite navodila za namestitev.

### Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

## Vzroki poškodb

### Kuhalna plošča

#### Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.
- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijasta folija in plastična posoda se na vročem kuhališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhhalno ploščo.

## Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

Poškodbe in madeži	Vzrok	Ukrep
Madeži	Prekipele jedi	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.
	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
Praske	Sol, sladkor in pesek	Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
	Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo.	Preglejte svojo posodo.
Razbarvanja	Nepripravljena čistilna sredstva	Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko.
	Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij)	Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite.
Nagubanje	Sladkor, jedi z veliko sladkorja	Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo.

## Poškodbe pečice

### Pozor!

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.

- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.
- Vrata aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratca aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

## Poškodbe v spodnjem predalu

### Pozor!

V spodnji predal ne dajajte vročih predmetov. Lahko se poškoduje.

## Postavite in priključite

### Priključitev na električno omrežje

Priključitev na električno omrežje mora izvesti pooblaščen servisier. Upoštevati je treba predpise pristojnega dobavitelja električne energije.

V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve garancija ne velja.

### Pozor!

Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustrezno usposobljen strokovnjak.

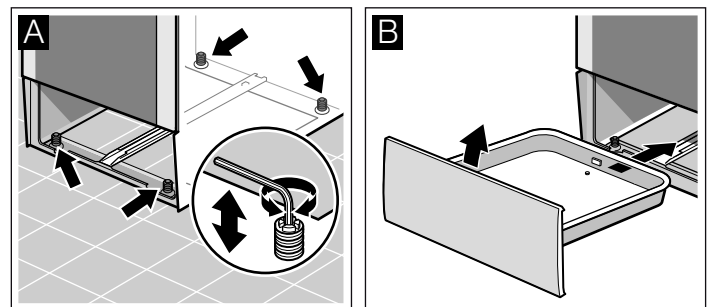
### Za inštalaterja

- Na strani namestitve mora biti večpolni ločevalnik s kontaktnim razmikom najmanj 3 mm. Pri priključitvi prek vtiča to ni potrebno, če je uporabniku omogočen dostop do vtiča.
- Električna varnost: Štedilnik spada v zaščitni razred I in ga lahko uporabljate le z ozemljitvenim priključkom.
- Za priključitev aparata uporabite kabel tipa H 05 VV-F ali enakovreden kabel.

### Vodoravna postavitve štedilnika

Štedilnik postavite neposredno na tla.

1. Izvlecite spodnji predal in ga odstranite tako, da ga dvignete. V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj nameščene postavitvene noge.
2. Postavitvene noge po potrebi s šestorobnim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).



### Stenska pritrditev

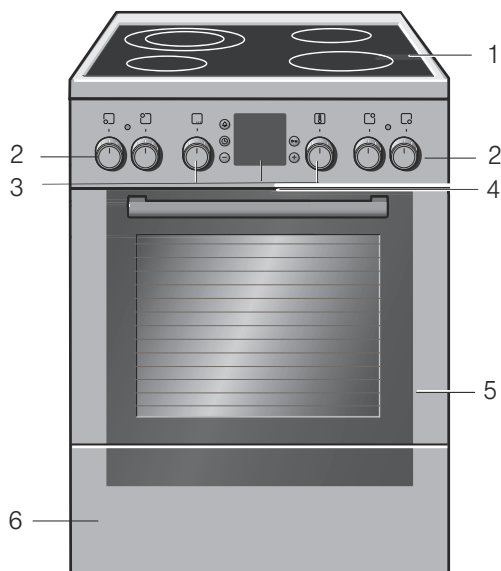
Da se štedilnik ne bi prevrnil, ga s priloženim kotnim profilom pritrdite na steno. Prosimo, upoštevajte navodila za stensko montažo.

# Vaš novi štedilnik

Tukaj so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja, kuhališča in posameznih upravljalnih elementov. Prav tako so na voljo informacije o notranjosti aparata in priboru.

## Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.



### Pojasnila

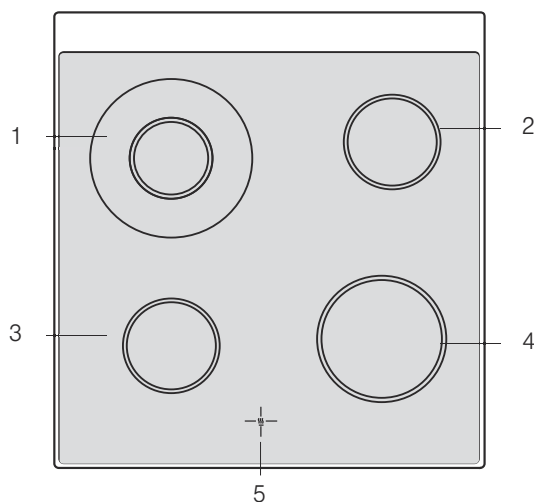
1	Kuhalna plošča
2	Stikalo kuhališča
3	Izbirno stikalo, Upravljalni gumbi in prikazovalnik, temperaturni regulator
4	Hlajenje aparata
5	Vrata pečice
6	Spodnji predal

### Gumbi

Gumbi so v izklopljenem položaju pogrezljivi. Če želite gumb pogrezniti ali izbočiti, pritisnite nanj.

## Kuhalno območje

Tukaj je na voljo pregled nad upravljalnim poljem. Izvedba je odvisna od tipa aparata.



### Pojasnila

1	Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi 21 in 12 cm
2	Kuhališče 14,5 cm
3	Kuhališče 14,5 cm
4	Kuhališče 18 cm
5	Prikazovalnik preostale toplote

### Stikalo za kuhališča

S štirimi stikali za kuhališča nastavite zeleno kuhavno moč posameznih kuhališč.

Položaj	Pomen
0	Ničelni položaj Kuhališče je izključeno.
1–9	Stopnje kuhanja 1 = najmanjša moč 9 = največja moč
☉	Vklop Vklop velikega kuhališča z dvojnimi grelnimi krogi

Ko vključite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

### Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kuhalni plošči so opremljena s prikazovalnikom preostale toplote. Ta kažejo, katera kuhališča so še vroča. Tudi ko je kuhalna plošča izključena, prikaz sveti, dokler kuhališče ni dovolj hladno.

Z uporabo preostale toplote lahko varčujete z energijo in npr. manjši obrok ohranite tople.

## Pečica

Pečico nastavite s pomočjo izbirnega stikala in temperaturnega regulatorja.

### Izbirno stikalo

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja pečice. Izbirno stikalo lahko obrnete v desno ali v levo.

Položaj	Uporaba
Ničelni položaj	Pečica je izključena.
Zgornji/spodnji grelnik	Za peko kolačev, narastkov, puste pečenke, npr. govedine ali divjačine na enem nivoju. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
3D vroč zrak*	Za peko kolačev in peciva na enem, dveh ali vseh treh nivojih. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto grelnika po notranjosti aparata.
Stopnja za piko	Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Vklpita se spodnji in obročasti grelnik na zadnji steni.
Spodnji grelnik	Za dopekanje in za vkuhanje Deluje spodnji grelnik.
Obtočni žar	Za peko mesa, perutnine in celih rib. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje vroč zrak v pečici.
Žar, majhna površina	Za peko manjših količin zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se srednji del grelnika žara.
Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
Odtaljevanje	Za odtaljevanje mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.
Hitro segrevanje	Hitro predgrevanje pečice brez pripora.

\* Način segrevanja, s katerim je bil določen razred energetske učinkovitosti po EN50304.

Med nastavljanjem zasveti lučka v notranjosti aparata.

## Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo in stopnjo žara.

Položaji	Funkcija	
Nulta nastavitev	Pečica ne greje.	
50-270	Temperaturno območje	Podatki za temperaturo v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara	Stopnje peke na žaru, majhna  in velika  površina. Stopnja 1 = šibka Stopnja 2 = srednja Stopnja 3 = visoka

Ko se pečica segreva, na prikazovalniku sveti simbol za temperaturo . Ko je segrevanje prekinjeno, simbol ugasne. Pri nekaterih nastavitvah lučka ne sveti.

### Tipke in prikazovalnik

S tipkami nastavite različne dodatne funkcije. Na prikazovalniku lahko odčitete nastavljene vrednosti.

Tipka	Uporaba
	Tipka za alarm Z njo nastavljate alarm.
	Tipka za uro Z njo nastavite čas, čas priprave $\rightarrow$ in čas zaključka $\rightarrow$ l.
	Tipka minus Z njo lahko znižate nastavitvene vrednosti.
	Tipka s ključem Z njim vklapljata in izklapljata varovalo za otroke.
	Tipka plus Z njo lahko zvišate nastavitvene vrednosti.

## Notranjost aparata

V notranjosti aparata je nameščena lučka za osvetlitev pečice. Hladilni ventilator ščiti pečico pred pregrevanjem.

### Žarnica v pečici

Med obratovanjem sveti lučka za osvetlitev notranjosti aparata.

### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklaplja in izklaplja. Vroč zrak uhaja skozi vrata.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice, da se ta prej ohladi.

### Pozor!

Ne prekrijte prezračevalnih rež. V nasprotnem primeru se pečica pregreje.

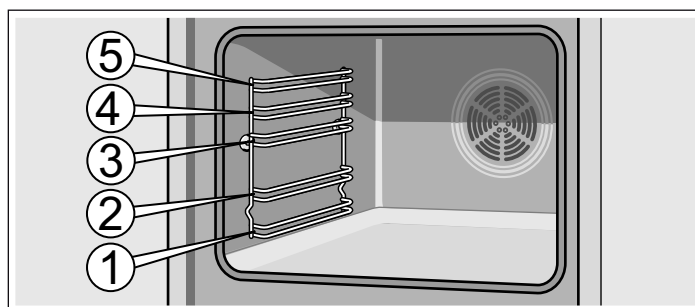
## Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za veliko jedi. Bodite pozorni, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

Da bo priprava določenih jedi še bolj uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

### Vstavljanje pribora

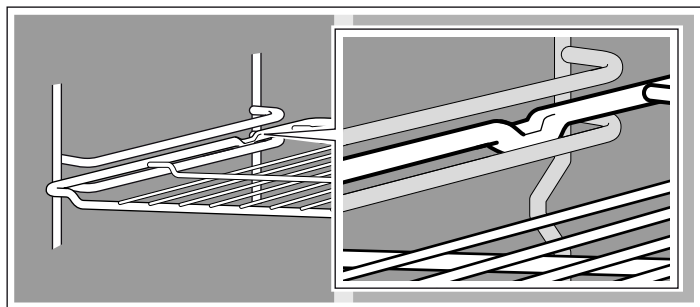
Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc.





Pribor lahko izvlečete približno do polovice, preden se zaskoči. Tako lahko na enostaven način vzamete jedi iz pečice.

Pri vstavljanju v notranjost aparata bodite pozorni, da je izboklina na zadnji strani pribora. Pribor se bo le tako pravilno zaskočil.



**Opomba:** Če se pribor segreje, lahko spremeni obliko. Takoj ko se spet ohladi, deformacija izgine. To ne vpliva na delovanje.

Držite pekač ob straneh z obema rokama in ga vodoravno vstavite v ogrodje. Med vstavljanjem pekača ne premikajte levo ali desno. Sicer ga boste sicer težje vstavili. Prav tako lahko poškodujete emajlirane površine.

Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-številko.



#### Rešetka

Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice.



#### Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.



#### Univerzalen pekač

Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Pri peki neposredno na rešetki jo lahko uporabite tudi kot posodo za prestrezanje masti.

Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.

## Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko dokupite na servisu in v specializiranih trgovinah. V naših brošurah ali na internetu najdete različne izdelke za svojo pečico. Izbira dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

Vsak dodatni pribor ni primeren za vsak aparat. Pri nakupu vedno sporočite celotno ime svojega aparata (E-št.).

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Pekač za pico	HEZ317000	Še posebej primeren je za pice, globoko zamrznjene jedi in okrogle torte. Namesto univerzalnega pekača lahko uporabite tudi pekač za pico. Vstavite pekač nad rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Vstavljava rešetka	HEZ324000	Za peko. Rešetko za žar vedno postavite v univerzalni pekač. Tja se bosta odcejala mast in sok iz mesa.
Pekač za žar	HEZ325000	Pri peki na žaru ga uporabljajte namesto rešetke ali kot zaščito proti škropljenju, da se pečica manj umaže. Rešetko uporabljajte samo z univerzalnim pekačem. Meso na pekaču za žar: Uporabljajte lahko samo nivoje 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: Pod rešetko vstavite univerzalni pekač s pekačem za žar.
Glineni pekač	HEZ327000	Glineni pekač je še posebej primeren za pripravo domačega kruha, zemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Glineni pekač je treba vedno segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajlirani pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Kolače in piškote lahko dobro porazdelite po pekaču. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalen pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljajte ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masti ali soka mesa pod rešetko. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice.
Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju	HEZ332011	Sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke lahko dobro porazdelite po univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice.
Pokrovka za profesionalno ponev	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Profesionalna ponev z vstavljivo rešetko	HEZ333003	Še posebej primerna za pripravo večjih količin.

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Izvlačno vodilo		
Popolni izvlek, trikratni	HEZ338352	Z izvlačnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnili. Trikratni popolni izvlek ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem.
Trikratni popolni izvlek s funkcijo ustavljanja	HEZ338357	Z izvlačnimi vodili na višinah 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnili. Izvlačna vodila se zaskočijo, tako da lahko udobno namestite pekače. Trikratni teleskopski izvlek s funkcijo ustavljanja ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem.
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Stekleni pekač	HEZ915001	Stekleni pekač je primeren za dušene jedi in narastke. Posebej primeren za programe in avtomatsko peko.

## Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi


Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna sredstva za vzdrževanje in čiščenje ali dokupite pribor. Pri tem navedite kataložno številko izdelka.



Negovalne krpe za površine iz legiranega jekla	Kat. št. 311134	Preprečujejo odlaganje umazanije. Krpe površine iz legiranega jekla prepojijo s posebnim oljem, ki površine optimalno neguje.
Čistilni gel za žar	Kat. št. 463582	Za čiščenje notranjosti aparata. Gel je brez vonja.
Krpa z mikrovlakni s strukturo satovja	Kat. št. 460770	Posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklokeramika, legirano jeklo ali aluminij. Krpa z mikrovlakni v enem koraku odstrani mokre ali mastne madeže.
Varovalo vratc	Kat. št. 612594	Otroci ne bodo mogli odpreti vratc pečice. Varovalo je nameščeno v različnih položajih, odvisno od izvedbe vratc aparata. Upoštevajte navodila, ki so priložena varovalu vratc.

## Pred prvo uporabo

V tem poglavju je opisano, kaj je treba storiti, preden v pečici prvič pripravljate hrano. Najprej preberite poglavje *Varnostna navodila*.


### Nastavitev ure


Po priključitvi na prikazovalniku zasvetijo simbol  in tri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko .  
Na prikazovalniku se prikaže ura 12:00 in utripa simbol .
2. S tipko + ali - nastavite uro.

Nastavljeni čas se privzame po nekaj sekundah.

### Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novem izdelku, segrejte prazno in zaprto pečico. Za to je najprimernejše enourno gretje z zgornjim/spodnjim grelnikom  pri temperaturi 240 °C. Pri tem pazite, da v notranjosti aparata ni ostankov embalaže.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornje/spodnje gretje .
2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo in temperaturni regulator obrnite v položaj nič.

### Čiščenje pribora

Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

## Nastavitev kahalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

### Kako nastaviti

Grelno moč posameznih kahalnih mest lahko nastavite s stikali.


- Položaj 0 = izklopljeno
- Položaj 1 = najmanjša moč
- Položaj 9 = največja moč.

Ko vključite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

### Veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogom

Pri tem kahalnem mestu lahko spreminjate velikost kahalne površine.

#### Vklop večje površine

Obrnite stikalo kuhališča do 9. stopnje, – tam boste začutili majhen odpor – nato pa še naprej do simbola  = veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogom. Stikalo nato takoj obrnite nazaj na zeleno stopnjo kuhanja.

## Preklop nazaj na manjšo površino

Stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga nastavite na novo.

Na majhnem kuhališču z dvojnimi grelnimi krogom lahko zelo dobro pogrevate manjše količine.

## Pozor!

Nikoli ne obrnite stikala preko simbola  v položaj 0.

## Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

Goste jedi med pripravo redno mešajte.

Za p Kuhavanje uporabite stopnjo kuhanja 9.

	Stopnja za nadaljevanje kuhanja	Čas nadaljnjega kuhanja v minutah
<b>Topljenje</b>		
Čokolada, kuvertura, želatina,	1	-
maslo	1-2	-
<b>Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih</b>		
Enolončnica (npr. enolončnica iz leče	1-2	-
Mleko**	1-2	-
<b>Poširanje, počasno vrenje</b>		
Cmoki	4*	20-30 min
Riba	3*	10-15 min
Bele omake, npr. bešamel	1	3-6 min
<b>Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje</b>		
Riž (z dvojno količino vode)	3	15-30 min
Krompir v oblicah	3-4	25-30 min
Slan krompir	3-4	15-25 min
Testenine, rezanci	5*	6-10 min
Enolončnice, juhe	3-4	15-60 min
Zelenjava	3-4	10-20 min
Zelenjava, globoko zamrznjena	3-4	10-20 min
Kuhanje v ekonom loncu	3-4	-
<b>Praženje</b>		
Rolade	3-4	50-60 min
Dušena pečenka	3-4	60-100 min
Golaž	3-4	50-60 min
<b>Peka**</b>		
Zrezki, naravni ali panirani	6-7	6-10 min
Zrezki, globoko zamrznjeni	6-7	8-12 min
Kotleti, naravni ali panirani	6-7	8-12 min
Steak (debeline 3 cm)	7-8	8-12 min
Ribe in file rib, naravni	4-5	8-20 min
Ribe in file rib, paniran	4-5	8-20 min
Ribe in file rib, paniran in globoko zamrznjen npr. ribje palčke	6-7	8-12 min
Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene	6-7	6-10 min
Palačinke	5-6	neprekinjeno

\* Nadaljevanje kuhanja brez pokrovke

\*\* Brez pokrovke

## Nastavitev pečice

Svojo pečico lahko nastavite na več načinov. Tukaj je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara. Za jedi lahko nastavite čas priprave in konec peke v pečici.

## Načini gretja in temperatura

Primer na sliki: 190 °C, zgornje in spodnje gretje .

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se segreva.

### Izklop pečice


Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.



### Spreminjanje nastavitvev

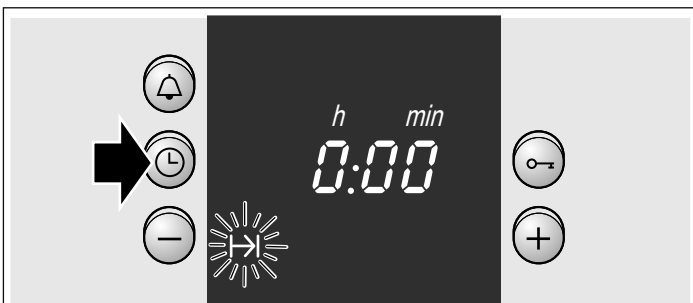
Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

## Pečica se mora samodejno izklopiti

Zdaj vnesite čas priprave za svojo jed.

Primer na sliki: Nastavitev za zgornji / spodnji grelnik , 190 °C, čas priprave 45 minut.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Pritisnite tipko za uro . Simbol za čas priprav  utripa.




4. S tipko + ali tipko - nastavite čas priprave. Tipka + predlagana vrednost = 30 minut  
Tipka - predlagana vrednost = 10 minut




### Ko poteče čas priprave

Zasliši se signal. Pečica se izklopi. Dvakrat pritisnite gumb  in izklopite izbirno stikalo.

### Spreminjanje nastavitvev

Pritisnite tipko za uro . Z gumbom + ali - spremenite trajanje peke.

### Prekinitev nastavitvev


Pritisnite tipko . Pritisnite tipko -, da se na prikazovalniku pokaže ničla. Izklopite izbirno stikalo.




### Nastavite trajanje, ko je ura izklopljena

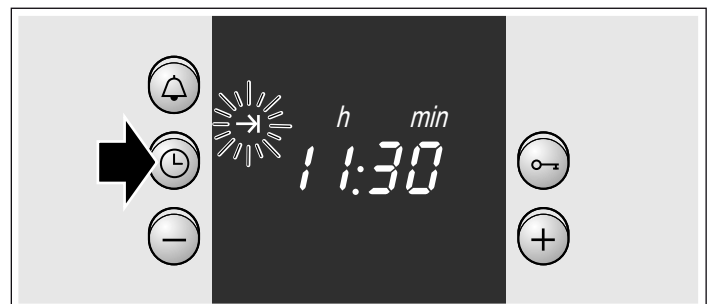
Dvakrat pritisnite tipko za uro  in nastavite, kot je opisano v 4. poglavju.

## Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti

Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v notranjosti aparata.

Primer na sliki: Nastavitev za zgornji/spodnji grelnik , 190 °C. Ura je 10:45 . Priprava hrane traja 45 minut in mora biti gotova ob 12:45 .

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Pritisnite tipko za uro .
4. S tipko + ali tipko - nastavite čas priprave.
5. Tolikokrat pritisnite tipko za uro , da začne utripati simbol za konec . Na prikazovalniku lahko vidite, kdaj je hrana pripravljena.



6. S tipko **+** lahko zamaknete čas konca priprave. Pečica prevzame nastavljeni čas čez nekaj sekund. Vse dokler pečica ne začne delovati, na prikazu sveti končni čas.



#### Ko poteče čas priprave

Zasliši se signal. Pečica se izklopi. Dvakrat pritisnite gumb in izklopite izbirno stikalo.

**Opomba:** Dokler simbol utripa, lahko spremenite nastavev. Ko simbol sveti, je nastavev prevzeta.

## Nastavev ure

Po prvem priklopu in po izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol in tri ničle. Nastavite uro. Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

#### Kako nastaviti

1. Pritisnite tipko za uro . Na prikazovalniku se prikaže ura 12.00 in utripa simbol .
2. S tipko **+** ali **-** nastavite uro. Pečica nastavljeni čas prevzame po nekaj sekundah. Simbol ugasne.

## Nastavev alarma

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Alarm deluje neodvisno od pečice. Alarm ima poseben zvočni signal. Tako boste slišali, ali se je alarm oz. čas peke iztekel. Alarm lahko nastavite tudi, ko je aktivno varovalo za otroke.

#### Kako nastaviti

1. Pritisnite tipko . Simbol utripa.
2. S tipko **+** ali tipko **-** nastavite alarm. Tipka **+** predlagana vrednost = 10 minut  
Tipka **-** predlagana vrednost = 5 minut

Alarm začne delovati po nekaj sekundah. Na prikazovalniku sveti simbol . Čas se začne odšteti.

#### Po poteku časa

Zasliši se signal. Pritisnite tipko . Prikaz alarma ugasne.

## Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem se bo vaša pečica precej hitreje segrela na nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabljajte le pri nastavljenih temperaturah nad 100 °C.

Da bo jed pripravljena enakomerno, jo vstavite v aparat šele, ko je hitro segrevanje končano.

1. Izbirno stikalo postavite v položaj .
2. S temperaturnim regulatorjem izberite želeno temperaturo. Na prikazovalniku sveti simbol . Pečica se začne segrevati.

#### Hitro segrevanje je končano

Simbol na prikazovalniku ugasne. Dajte jed v pečico in nastavite želeni način gretja.

#### Menjava med poletnim in zimskim časom

Dvakrat pritisnite tipko za uro in s tipkama **+** ali **-** spremenite čas.

#### Sprememba časa alarma

Pritisnite tipko . Z gumbom **+** ali **-** spremenite čas.

#### Brisanje nastavitve

Pritisnite tipko . Pritisnite gumb **-**, da se na prikazovalniku pokaže ničla.

#### Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave

Simboli svetijo. Na prikazovalniku se začne odšteti čas alarma.

Priklic preostalega časa priprave  $\rightarrow$ , končnega časa  $\rightarrow$  ali ure .

Pritisnite tipko za uro tolikokrat, da se prikaže pripadajoči simbol.

Priklicana vrednost se za nekaj sekund pojavi na prikazovalniku.



# Varovalo za otroke



## Pečica

Da otroci ne morejo vklopiti pečice, je ta opremljena z varovalom za otroke.

### Vklop in izklop varovala za otroke

Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

Vklop: Držite tipko s ključem , dokler se na prikazovalniku ne pojavi simbol . To traja pribl. 4 sekunde.

Izklop: Držite tipko s ključem , dokler simbol  ne izgine.

## Opombe

- Alarm in čas lahko nastavite kadarkoli.
- Po izpadu električnega toka se nastavljeni varovalo za otroke izklopi.

# Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša kuhalna plošča dolgo časa kot nova. Kako lahko svoj aparat pravilno negujete in čistite, je opisano v nadaljevanju.

## Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. To je običajno in nima vpliva na delovanje pečice. Robov tanke pločevine ni mogoče v celoti emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne vpliva na protikorozijsko zaščito.

## Čistilna sredstva

Da z napačnimi čistilnimi sredstvi ne bi poškodovali različnih površin, bodite pozorni na naslednje podatke.


### Pri čiščenju kuhalne plošče:

- ne uporabljajte nerazredčenega sredstva za pomivanje ali pomivalnega sredstva za pomivalne stroje,
- grobih čistilnih gobic in
- ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so čistila za pečice ali odstranjevalci madežev,
- visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### Pri čiščenju pečice

- ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
- grobih čistilnih gobic in
- visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

Področje	Čistilna sredstva
Zunanost aparata	Vročna milnica: Očistite z mokro krpo in nato osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila ali strgala za steklo.
Nerjavno jeklo	Vročna milnica: Očistite z mokro krpo in nato osušite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pod takšnimi madeži lahko pride do korozije.  Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko dobite posebna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za segrete površine. Negovalno sredstvo z mehko krpo na tanko nanesite na površino.
Kuhalna plošča	Nega: Sredstva za zaščito in nego steklo-keramike Čiščenje: Čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži.   Strgalo za steklo za trdovratno umazanje: Sprostite strgalo in čistite samo z rezilom. Pozor, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Po čiščenju rezilo znova spravite. Poškodovana rezila takoj zamenjajte.
Rob kuhalne plošče	Topla milnica: Nikoli ne čistite s strgalom za steklo, limoninim sokom ali kisom.
Stekla vratc	Čistilo za steklo Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo.
Notranost aparata	Vročna milnica ali raztopina kisa v vodi: Očistite z vlažno krpo.
Ogrodje	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Termometer za peko (glede na tip aparata)	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo.

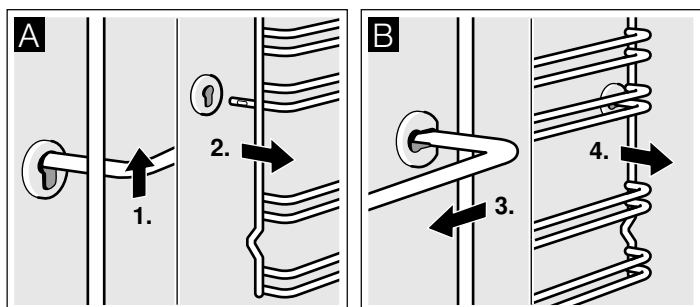
Področje	Čistilna sredstva
Tesnilo Tesnila ne smete sneti!	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite z vlažno krpo ali ščetko.
Spodnji predal	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo.

## Montaža in demontaža ogrodja

Ogrodje lahko odstranite in ga očistite. Pečica mora biti hladna.

### Odstranitev ogrodja

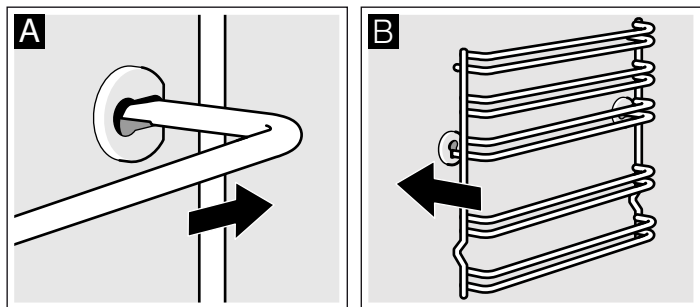
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

### Namestitev ogrodja

1. Ogrodje najprej vstavite v zadnjo pušo in ga malo pritisnite nazaj (slika A)
2. ter ga nato nataknete v prednjo pušo (slika B).

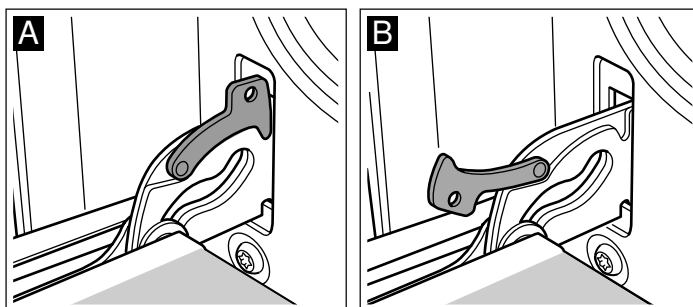


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višini 3, 4 in 5 pa zgoraj.

## Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistite tekla vratc, lahko vratca pečice demontirate.

Tečaja vratca pečice sta opremljena s po enim zapornim vzvodom. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika A), so vratca pečice zavarovana. Demontaža ni možna. Ko sta zaporna vzvoda za demontažo vratca pečice odprta (slika B), so tečaji zavarovani. Ne morejo se zapreti.

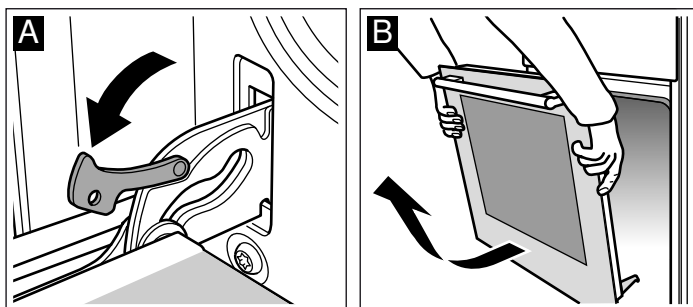


### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če tečaji niso zavarovani, se zaprejo z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. pri demontaži vratc pečice povsem odprta.

### Demontaža vratc

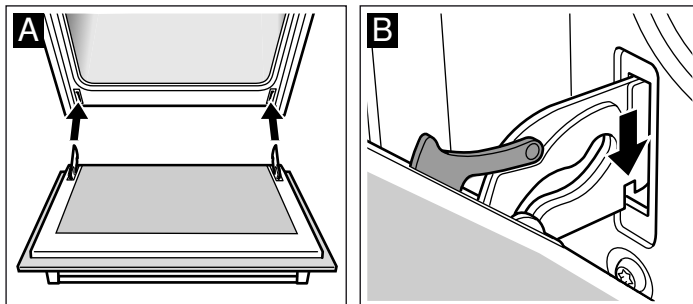
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonja. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



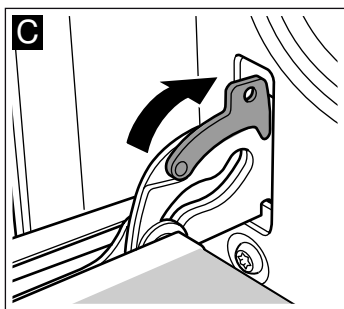
### Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc pečice bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtino (slika A).
2. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh (slika B).



3. Ponovno zaprite oba zaporna vzvoda (slika C). Zaprite vratca pečice.



**⚠ Nevarnost poškodb!**

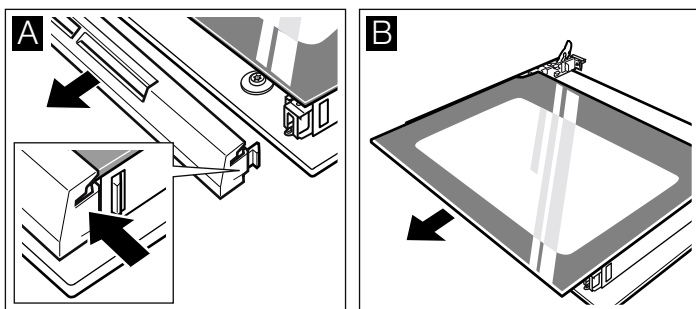
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

### Demontaža in montaža stekel vratc

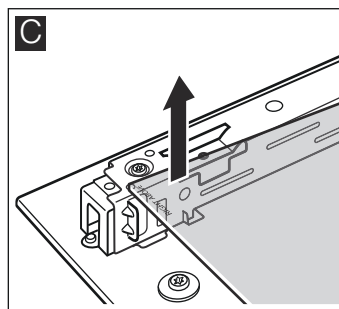
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

#### Demontaža

1. Snemite vratca pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.
2. Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen letev s prsti potisnite levo in desno (slika A).
3. Najvišje steklo privzdignite in izvlecite (slika B).



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

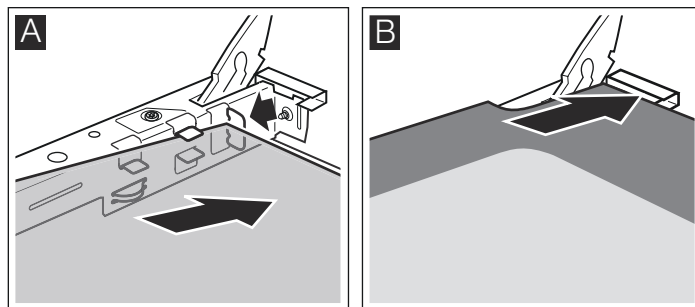
**⚠ Nevarnost poškodb!**

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

#### Montaža

Pri montaži pazite, da bo napis "right above" spodaj levo na steklu obrnjen na glavo.

1. Steklo vstavite poševno nazaj (slika A).
2. Zgornje steklo vstavite poševno nazaj v obe držali. Gladka površina mora biti na zunanji strani. (slika B).



3. Namestite pokrov in pritisnite nanj.
4. Namestite vratca pečice.

**Pečico lahko ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.**

## Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

### Preglednica motenj

Če vam kakšna jed ne uspe povsem, si oglejte poglavje *Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu*. Našli boste številne nasvete in navodila za kuhanje.

**⚠ Nevarnost električnega udara!**

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu.

Napaka	Možni vzroki	Ukrep/nasveti
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Prikaz ure utripa.	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite uro.
Pečica se ne segreva.	Na kontaktih se je nabral prah.	Večkrat obrnite gumbe.

### Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregori žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne nadomestne žarnice z močjo 40 W lahko dobite pri servisni službi in v specializiranih trgovinah. Uporabljajte samo takšne žarnice.

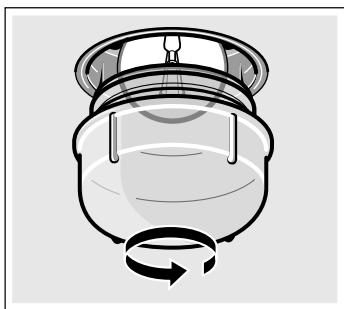
**⚠ Nevarnost električnega udara!**

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.



1. Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.

2. Odvijte stekleni pokrov v levo.



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.

4. Ponovno privijte stekleni pokrov.

5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Stekleni pokrov

Poškodovan stekleni pokrov je treba zamenjati. Stekleni pokrov dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrežno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

### Številki E in FD

Ko pokličete servisno službo, prosimo, navedite tudi številko izdelka (E-št.) in tovarniško številko (FD-št.), da vam bomo lahko ponudili strokovno pomoč. Napisno tablico s številko najdete na strani vratc pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številki, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki svojega aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

FD-št.

Servisna služba ☎

V primeru napačne uporabe obisk serviserja ni brezplačen niti v času trajanja garancije.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

## Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki v pečici in kuhanju na kuhalni plošči ter navodila, kako odsluženi aparat odstranite.

### Varčevanje z energijo v pečici

- Pečico vnaprej ogrejte samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Takšni modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Med pripravo hrane čim manj odpirajte vrata pečice.
- Če imate več kolačev, je najbolje, da jih pečete enega za drugim. Pečica je še vedno topla. Tako se skrajša čas peke drugega kolača. Vstavite lahko tudi dva podolgovata modela in sicer enega zraven drugega.
- Pri daljšem času priprave lahko pečico 10 minut pred koncem peke izklopite in preostalo toploto uporabite za dopekanje.

### Varčevanje z energijo pri uporabi kuhalne plošče

- Uporabljajte posodo z debelim, ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.
- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte: Proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.
- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Posodo vedno pokrijte s pripadajočo pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite štirikrat več energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izkoristite preostalo toploto. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5-10 minut pred koncem kuhanja.

## Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

Tukaj najdete izbor jedi in optimalne nastavitve za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način grejja in kolikšna temperatura so najprimernejši za vašo jed. To poglavje vsebuje tudi podatke o priboru in navodila, na kateri nivo ga je treba vstaviti. Prav tako so vam na voljo nasveti glede posode in priprave.

### Opombe

- Vrednosti v preglednici veljajo, če jed vstavite v hladen aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

## Kolači in pecivo

### Peka na enem nivoju

Peka kolačev vam bo najbolje uspela z uporabo zgornjega/ spodnjega grelnika

Pri peki s 3D vročim zrakom za pribor uporabljajte naslednje nivoje vstavitve:

- Kolači v modelih: Višina 2
- Kolač na pekaču: Višina 3

### Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

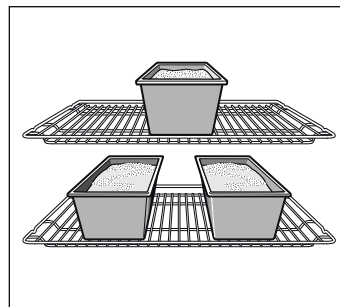
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

- Pekač: Višina 5
- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

Ko pečete s tremi podolgovatimi modeli istočasno, jih razporedite po rešetki, kot kaže slika.



### Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

Pri svetlih modelih iz tanke kovine ali iz stekla se podaljša čas peke in kolači ne porjavijo tako enakomerno.

Če želite uporabljati silikonske pekače, se ravnajte po navedbah in receptih proizvajalca. Silikonski pekači so pogosto manjši kot običajni. Količina testa in navedbe v receptih se lahko razlikujejo.

### Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je porjavlost bolj enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.

Če pečico vnaprej segrejete, skrajšajte čas peke za 5 do 10 minut.

Dodatne informacije najdete v poglavju *Nasveti za peko* v dodatku k preglednicam.

Kolači v modelih	Model	Višina	Način grejja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kolač iz umešanega testa, enostaven	Model venca/podolgovat model	2		160-180	40-50
	3 podolgovati modeli	3+1		140-160	60-80
Kolač iz umešanega testa, fin	Model venca/podolgovat model	2		150-170	60-70
Podlaga za torto, umešano testo	Model za sadno torto	2		150-170	20-30

\* Kolač v izklopljeni in zaprti pečici pustite pribl. 20 minut, da se ohladi.

Kolači v modelih	Model	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Fini sadni kolači, umešano testo	Tortni model/model za šarkelj	2	☐	160-180	50-60
Biskvitna torta	Tortni model	2	☐	160-180	30-40
Jedi iz listnatega testa z robom	Tortni model	1	☐	170-190	25-35
Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa*	Tortni model	1	☐	170-190	70-90
Švicarska pita	Pekač za pico	1	☐	220-240	35-45
Pikantni kolači (npr. kiš/čebulna pita)*	Tortni model	1	☐	180-200	50-60
Pica, tanko testo, z malo nadeva (predgrevanje)	Pekač za pico	1	☐	250-270	10-15

\* Kolač v izklopljeni in zaprti pečici pustite pribl. 20 minut, da se ohladi.

Torte na pekaču	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	2	☐	170-190	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	150-170	35-45
Umešano ali kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Univerzalen pekač	3	☐	160-180	40-50
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	150-170	50-60
Švicarska pita	Univerzalen pekač	2	☐	210-230	40-50
Biskvitna rulada (predgrevanje)	Pekač	2	☐	190-210	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2	☐	160-180	30-40
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3	☐	160-180	60-70
Božični kolač z 1 kg moke	Pekač	3	☐	150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalen pekač	2	☐	180-200	55-65
Burek	Univerzalen pekač	2	☐	180-200	40-50
Pica	Pekač	2	☐	220-240	15-25
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	180-200	35-45

Drobno pecivo	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Piškoti	Pekač	3	☒	140-160	15-25
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	130-150	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	130-150	30-40
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Pekač	3	☐	140-150	30-40
	Pekač	3	☒	140-150	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	140-150	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	130-140	35-50
Makroni	Pekač	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	100-120	35-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	100-120	40-50
Španski vetrci	Pekač	3	☒	80-100	130-150
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2	☐	200-220	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	☒	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	180-200	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☒	160-180	35-45
Kvašeno pecivo	Pekač	3	☐	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☒	170-190	25-35

## Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

V vročo pečico nikoli ne ulivajte vode.

Pri peki na dveh ravneh univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Kruh in žemljice	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2	☐	270	8
				200	35-45
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Univerzalen pekač	2	☐	270	8
				200	40-50
Žemljice (brez predgrevanja)	Pekač	3	☐	210-230	20-30
Žemljice iz kvašenega testa, sladke	Pekač	3	☐	170-190	15-20
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☑	160-180	20-30

## Nasveti za peko

Pечи želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zbadate v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebcu ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite kolač globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in ga pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom ☐ na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem.	Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak ☑. Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

Uporabljate lahko vsako temperaturno obstojno posodo. Za velike pečenke je primeren tudi univerzalen pekač.

Najprimernejša je steklena posoda. Pokrov se mora prilegati pekaču in se dobro zapirati.

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

Pri pekačih iz legiranega jekla je lahko meso nekoliko manj pečeno in manj porjavi. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

Vročo stekleno posodo odložite na suho podlago. Če je podlaga vlažna ali mrzla, lahko steklo poči.

### Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. ½ cm tekočine.

Za pripravo dušene pečenke dodajte malo več tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1-2 cm tekočine.

Količina tekočine je odvisna od vrste mesa in materiala posode. Ko pripravljate meso v emajliranem pekaču, dodajte malo več tekočine kot pri stekleni posodi.

Pekači iz nerjavnega jekla so uporabni samo omejeno. Meso se peče počasneje in manj porjavi. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

### Peka na žaru

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden v aparat položite kose hrane.

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Na žaru pecite čim bolj enako debele kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni.

Jedi na žaru obrnite po  $\frac{2}{3}$  navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljene na osrednjem delu rešetke.

Vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Med peko na žaru pekača ali univerzalnega pekača ne vstavljajte na višini 4 ali 5. Zaradi močne vročine se skrivi in lahko pri izvlečenju poškoduje notranjost aparata.

Grelnik žara se neprestano vklaplja in izklaplja. To je običajno. Kolikokrat se to zgodi, je odvisno od nastavljene stopnje žara.




















## Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

Ko je pečenka pripravljena, jo pustite še 10 minut počivati v izklopljeni in zaprti pečici. Sok mesa se lahko v tem času bolje porazdeli.

Po peki zavijte rostbif v aluminijasto folijo in ga pustite počivati v pečici 10 minut.

Pri svinjski pečenki s kožo, kožo najprej navzkrižno zarezite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

Meso	Masa	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
<b>Govedina</b>						
Dušena goveja pečenka	1,0 kg	zaprta	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveji file, srednje pečen	1,0 kg	odprto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbif, srednje pečen	1,0 kg	odprto	1		210-230	50
Zrezki debeline 3 cm, srednje pečeni		Rešetka	5		3	15
<b>Teletina</b>						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Svinjina</b>						
Pečenka brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	2		210-230	70
<b>Jagnjetina</b>						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		150-170	120
<b>Mleto meso</b>						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1		170-190	70
<b>Klobasice</b>						
Klobasice		Rešetka	4		3	15

## Perutnina

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po  $\frac{2}{3}$  časa priprave.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.

Perutnina	Masa	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Piščanec, cel	1,2 kg	Rešetka	2	☒	200-220	60-70
Kokoš, cela	1,6 kg	Rešetka	2	☒	190-210	80-90
Piščanec, razpolovljen	po 500 g	Rešetka	2	☒	200-220	40-50
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3	☒	200-220	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2	☒	170-190	90-100
Gos, cela	3,5 - 4,0 kg	Rešetka	2	☒	160-170	110-130
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2	☒	170-190	80-100
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	90-100

#### Riba

Obrnite kose ribe po  $\frac{2}{3}$ navedenem času.

Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Riba	Masa	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Riba, cela	po pribl. 300 g	Rešetka	2	☐	3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2	☒	170-190	50-60
Ribji kotlet, debel 3 cm		Rešetka	3	☐	2	20-25

#### Nasveti v zvezi s peko in žarom

V tabeli ni podatka za težo pečenke.	Izberite naslednjo nižjo težo in podaljšajte čas.
Preveriti želite, ali je pečenka pečena.	Uporabite termometer za meso (dobite ga v specializiranih trgovinah) ali pa napravite "poskus z žlico". Z žlico pritisnite na pečenko. Če čutite, da je pečenka trda, pomeni, da je gotova. Če se pogreza, potrebuje še nekaj časa.
Pečenka je pretemna in skorja ponekod zažgana.	Preverite nivo vstavitve in temperaturo.
Pečenka sicer izgleda dobro, omaka pa je zažgana.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali pa dodajte več tekočine.
Pečenka zgleda dobro, omaka pa je presvetla in vodena.	Naslednjič uporabite večjo posodo in dodajte manj tekočine.
Pri polivanju pečenke nastaja vodna para.	To je fizikalno pogojeno in običajno. Večji del vodne pare se dviguje skozi izpust sopare. Lahko se nabira na hladnejšem delu upravljalne plošče ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat.

#### Narastki, gratinirane jedi, toast

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pečica ostane bolj čista.

Posodo vedno postavite na rešetko.

Stopnja zapečenosti narastka je odvisna od velikosti posode in višine narastka. Navedbe v preglednici služijo le kot informativna vrednost.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
<b>Narastki</b>					
Narastek, sladek	Model za narastke	2	☐	180-200	40-50
Testeninski narastek	Model za narastke	2	☐	210-230	30-40
<b>Gratinirane jedi</b>					
Gratiniran krompir, surove sestavine, visok največ 4 cm	1 model za narastke	2	☒	160-180	60-80
	2 modela za narastke	1+3	☒	150-170	65-85
<b>Toast</b>					
Popekanje toasta, 4 kosi	Rešetka	4	☒	160-170	10-15
Popekanje toasta, 12 kosov	Rešetka	4	☒	160-170	15-20

## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, se prepričajte, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi.

Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
<b>Pica, globoko zamrznjena</b>					
Pica s tankim testom	Univerzalen pekač	2		190-210	15-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica bageta	Univerzalen pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Pica, ohlajena, predgrevanje	Univerzalen pekač	1		180-200	10-15
<b>Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni</b>					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalen pekač	3		190-210	20-25
Švicarski rosti, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalen pekač	3		190-210	15-25
<b>Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni</b>					
Žemljice, bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
<b>Pekarski izdelki, predpečeni</b>					
Delno pečene žemljice ali bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
<b>Vegetarijanski burger, globoko zamrznjen</b>					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		200-220	10-15
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
<b>Zavitek, globoko zamrznjen</b>					
Zavitek	Univerzalen pekač	3		190-210	30-40

## Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah s 3D vročim zrakom vam kremni jogurt lahko uspe tako dobro kot rahlo kvašeno testo.

Najprej iz notranjosti aparata odstranite pribor, vstavno rešetko ali teleskopski izvlek.

### Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika).

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

### Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
3. Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura	Čas priprave	
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C 50 °C	5 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata		Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5-10 min 20-30 min

## Odtaljevanje

Vzemite živilo iz embalaže in ga dajte v primerno posodo na rešetko.

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

Zamrznjena hrana	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C
npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	2		Temperaturni regulator mora biti izklopljen

## Presuševanje

S 3D vročim zrakom lahko odlično presušujete.

Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušeni izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelišča	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
600 g jabolčnih kolobarjev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 5 ur
800g hruškovih krljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

## Vkuhanje

Za vkuhanje morajo biti kozarci in gumice čisti in v brezhibnem stanju. Po možnosti uporabljajte enako velike kozarce. Podatki v preglednici veljajo za okrogle enolitrske kozarce.

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Nanje lahko vpliva temperatura v prostoru, število kozarcev ter količina in toplota vsebine kozarca. Preden preklopite na nižjo temperaturo oz. izklopite aparat, se prepričajte, da vsebina v kozarcih res kipi.

### Priprava

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.

3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.

4. Kozarce zaprite s sponkami.

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

### Nastavitve

1. Vstavite univerzalni pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalni pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).
3. Zaprite vratca pečice.
4. Nastavite spodnji grelnik .
5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

### Vkuhanje

#### Sadje

Po približno 40 do 50 minutah se začnejo pogosto dvigati mehurčki. Izklopite pečico.

Po 25 do 35 minutah dogrevanja vzemite kozarce iz aparata. Pri daljšem hlajenju v aparatu se lahko začnejo razvijati mikroorganizmi, ki pospešujejo kisanje vkuhanega sadja.

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnjice, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

### Zelenjava

Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 °C. Glede na vrsto zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipu	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrov	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut



## Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

### Pozor!

Vročih kozarcev ne odlagajte na hladno ali mokro podlago. Sicer lahko počijo.

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit, popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

<b>Splošno</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Čas priprave naj bo čim krajši.</li><li>■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.</li><li>■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.</li></ul>
<b>Peka</b>	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
<b>Piškoti</b>	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjaki zmanjšata nastanek akrilamida.
<b>Pomfrit v pečici</b>	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

## Priporočljivi sistem priprave jedi

Te preglednice so bile sestavljene za preizkuševalne inštitute, da bi jim olajšale preskušanje različnih aparatov.

V skladu z EN 50304/EN 60350 (2009) oz. IEC 60350.

### Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

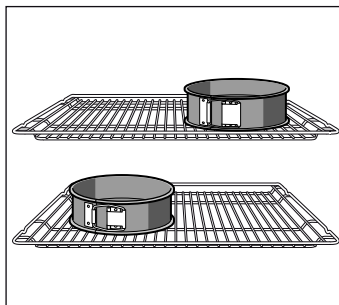
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:


Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:








Temne tortne modele zamaknjeno postavite enega poleg drugega, glejte sliko.







Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

Pecite s spodnjim/zgornjim grelnikom  na nivoju 1. Namesto rešetke uporabite univerzalen pekač in nanj postavite tortni model.

**Opomba:** Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo, predgrevanje*	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač + univerzalen pekač	1+3		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	1+3+5		130-140	40-55
Drobno pecivo, predgrevanje*	Pekač	3		150-170	20-35
	Pekač	3		150-170	20-35
	Pekač + univerzalen pekač	1+3		140-160	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	1+3+5		130-150	35-55



\* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Biskvit z vodo, predgrevanje*	Tortni model na rešetki	2		160-170	30-40
	Tortni model na rešetki	2		160-170	25-40
Jabolčna pita z vrhno plastjo testa	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

\* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

## Peka na žaru

Če živila položite neposredno na rešetko, dodatno vstavite univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Stopnja žara	Čas priprave v minutah
Popekanje toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	5		3	1/2-2
Goveji hamburger, 12 kosov* brez predgrevanja	Rešetka + univerzalen pekač	4+1		3	25-30

\* Po izteku 2/3 časa priprave obrnite

# Përshkrim i përmbajtjes

<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie .....</b>	<b>28</b>	<b>Një pengesë, çfarë duhet bërë? .....</b>	<b>40</b>
<b>Shkaqet e dëmtimeve .....</b>	<b>29</b>	Tabela e pengesave.....	40
Lista .....	30	Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë .....	41
Dëmtime në furrë .....	30	Mbulesa e qelqtë .....	41
Dëmtimet në sirtar .....	30	<b>Shërbimi i klientëve.....</b>	<b>41</b>
<b>Vendosja dhe lidhja.....</b>	<b>30</b>	E-numri dhe FD- numri.....	41
Për instaluesin .....	30	<b>Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor .....</b>	<b>41</b>
Vendosja horizontale e shporetit .....	30	Kursimi i energjisë në furrë.....	41
<b>Shporetit juaj i ri .....</b>	<b>31</b>	Kursimi i energjisë mbi pllakën e zierjes .....	42
Në përgjithësi.....	31	Hedhja sipas normave ekologjike .....	42
Hapësira e zierjes .....	31	<b>Për ju të testuara në studion tonë të gatimit .....</b>	<b>42</b>
Furra .....	32	Ëmbëlsirat dhe biskotat.....	42
Hapësira për zierje .....	32	Këshilla për pjekje .....	44
<b>Pajisja e juaj.....</b>	<b>32</b>	Mish, shpezë, peshk .....	45
Futja e pajisjeve .....	33	Këshilla për pjekje dhe tiganisje.....	46
Pajisje të veçanta.....	33	Tava, gratina, toste .....	47
Artikulli-shërbimi i klientëve.....	34	Produkte të gatshme.....	47
<b>Para përdorimit të parë .....</b>	<b>34</b>	Gjellë të veçanta .....	48
Rregullimi i kohës së orës .....	34	Shkrirja.....	48
Nxehja e furrës.....	34	Të thara.....	48
Pastrimi i pajisjeve shtesë.....	35	Zierja .....	48
<b>Rregullimi i zonës për zierje .....</b>	<b>35</b>	<b>Akrilamidi në ushqime .....</b>	<b>49</b>
Kështu rregulloni.....	35	<b>Gjellë për testim .....</b>	<b>49</b>
Pllaka e madhe nxehëse me dy rrethe.....	35	Pjekja.....	50
Tabela e zierjes .....	35	Pjekja në skarë.....	50
<b>Regullimi i furrës .....</b>	<b>36</b>		
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura .....	36		
Furra duhet të fiket automatikisht .....	36		
Furra duhet të ndizet dhe fiket automatikisht .....	37		
Nxehja e shpejtë .....	37		
<b>Rregullimi i kohës së orës.....</b>	<b>37</b>		
<b>Rregullimi i zgjuarësit .....</b>	<b>37</b>		
<b>Siguria nga fëmijët .....</b>	<b>38</b>		
Furra .....	38		
<b>Mirëmbajtja dhe pastrimi .....</b>	<b>38</b>		
Mjet për pastrim .....	38		
Montimi dhe çmontimi i kornizës.....	39		
Montimi dhe çmontimi i derës së furrës.....	39		
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës .....	40		

Informata tjera mbi prodhimet, pajisjet shtesë, pjesët shtesë dhe servisimin i gjeni në internet në: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) dhe shitoren Online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Udhëzime të rëndësishme sigurie**

Këtë udhëzim lexojeni me kujdes. Vetëm kështu mund që me aparatit tuaj të shërbehëni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim duhet ta ruani për një përdorim të më vonshëm ose për pronarin e ri.

Pas shpaketimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Aparatet pa spinë lejohet ti lidhë vetëm specialisti i licencuar. Te dëmet që paraqiten si pasojë e lidhjes së gabuar garancia nuk vlen.

Ky aparat është i dedikuar vetëm për amvisëri private dhe mjedisin e shtëpisë. Aparatin e përdorni vetëm për përgatitjen e gjellëve dhe pijeve. Aparatin duhet ta mbikëqyrni gjatë punës. Aparatin e përdorni vetëm në hapësira të mbyllura.

Ky aparat nuk është bërë për të punuar me një zgjuarës ekstern ose me një telekomandë.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoje ose dije, nëse janë të mbikëqyrtur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

Fëmijët nuk lejohet të luajnë me aparatit. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të mbikëqyrtur.

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe përçuesve lidhës.

Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje ashtu si duhet. *Shihe përshkrimin Pajisja* në udhëzimin për përdorim.

### **Rrezik nga djegia!**

- Sendet që digjen të shtresuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e aparatit, nëse nga aparati del tym. Aparatin e fikni dhe hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.

- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehtëse dhe të ndizet. Gjatë paraxehjes në pajisje mos shtroni asnjëherë letër për pjekje të pa përforsuar. Letrën për pjekje rëndojeni gjithmonë me një enë ose një kallëp për pjekje. Vetëm sipërfaqen e nevojshme e shtroni me letër për pjekje. Letra për pjekje nuk lejohet të del mbi pajisje.
- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehtëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehtëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet shumë i nxehtë, materialet që digjen mund lehtësisht të kaplohen nga zjarri. Nën ose në afërsi të furrës mos ruani dhe mos përdorni sende që digjen ( p. sh. sprej, mjete për pastrim). Mos ruani sende që digjen në ose mbi furrë.
- Sipërfaqet e sirtarit të poshtëm mund të nxehen shumë. Në sirtar ruani vetëm pajisjet e furrës. Gjërat që mund të ndizen dhe digjen nuk guxon të ruhen në sirtarin e poshtëm dhe digjen nuk guxon të ruhen në sirtarin e poshtëm.

### **Rrezik nga djegia!**

- Aparati bëhet shumë i nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtëse. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirrni nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.

- Pllakat nxehtë dhe rrethina e tyre bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët i mbani larg.
- Gjatë punës sipërfaqet e aparatit bëhen të nxehta. Sipërfaqet e nxehta mos i prekni. Fëmijët të mbahen larg aparatit.
- Pllaka nxehtë nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Gjatë punës aparati nxehtë. Para pastrimit aparatit e leni të ftohet.

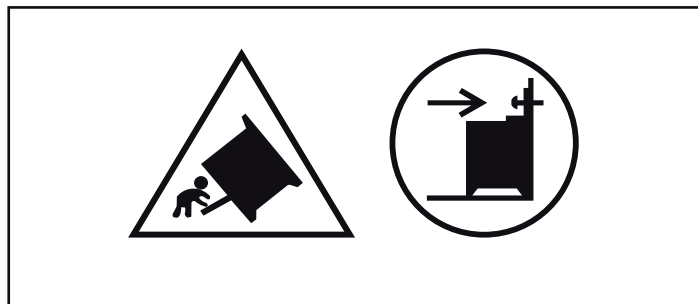
### Rrezik nga djegia!

- Pjesët e arritshme gjatë punës bëhen të nxehta. Mos i prekni asnjëherë pjesët e nxehta. Fëmijët i mbani larg.
- Gjatë hapjes së derës së aparatit mund ta dalë avull i nxehtë. Derën e aparatit e hapni me kujdes. Fëmijët i mbani larg.
- Në saje të ujit në hapësirën e nxehtë për zierje mund të formohet avull i nxehtë. Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë për zierje.

### Rrezik nga lëndimi!

- Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlçasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sarta ose fërkuese për pastrim.
- Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtë mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtë dhe fundin e tenxheres i mbani gjithmonë të thatë.
- Nëse aparati vendoset në dysheme i pa përforcuar ai mund të rrëshqas nga dyshemeja. Aparati duhet të lidhet fortë me dyshemenë.

### Rrezik nga përmbysja!



**Paralajmërim:** Për ta parandaluar përmbysjen e aparatit, duhet të montohet një mbrojtëse nga përmbysja. Lexoni ju lutemi udhëzimet për montim.

### Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllorës së aparateve elektrike mund të shkohet. Kabllorën e lidhjes së aparateve elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

## Shkaqet e dëmtimeve

### Zona e zierjes

#### Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.

- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtë. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

## Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

Dëmtimet	Shkaku	Masat
Njollat	Derdhja e ushqimeve	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.
	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
Gërvishtësi	Kripa, sheqeri dhe rëra	Mos e përdorni zonën për zierje si sipërfaqe për punë ose për vendosje.
	Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit.	Kontrolloni enët tuaja.
Ndryshimet e ngjyrës	Mjete pastrimi jo adekuate	Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit.
	Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini)	Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini.
Zhmidhja	Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer	Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi.

## Dëmtime në furrë

### Kujdes!

- Pajisje, fletë, letër për pjekje ose enë në dyshemenë e hapësirës për zierje Mos shtroni pajisje në dyshemenë e hapësirës për zierje. Dyshemenë e hapësirës për zierje mos e shtroni me asnjë fletë pa marrë parasysh e cilit lloj, dhe as me letër për pjekje. Mos vendosni enë në dyshemenë e hapësirës për zierje, nëse është rregulluar një temperaturë mbi 50 °C. Krijohet një pengesë e ngrrohtësisë. Më nuk do të jetë e saktë koha e pjekjes dhe skuqjes dhe do të dëmtohet emali.
- Uji në hapësirën e nxehtë për zierje Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë të zierjes. Kështu krijohet avull uji. Nga ndryshimet e temperaturës shkaktohen dëmtime të emalit.
- Ushqime të lëngshme: Mos ruani ushqime të lëngshme për kohë më të gjatë në hapësirën për zierje të mbyllur. Do të dëmtohet emali.
- Lëng pemësh: Te ëmbëlsirat e pemëve me shumë lëng, tepsinë për pjekje mos e mbushni shumë. Lëngu i pemëve, i cili pikon nga tepsia e pjekjes, krijon njolla, të cilat pastaj nuk largohen. Nëse është e mundur, përdorni tiganin e thellë universal.

- Ftohje me derën e hapur të aparatit: Hapësira për zierje lihet të ftohet vetëm në gjendje të mbyllur. Edhe nëse dera e aparatit është e hapur vetëm për një dhëmb, ballinat mobilieve fqinje me kalimin e kohës mund të dëmtohen.
- Shtupësi i derës i ndotur fortë Nëse shtupësi i derës është shumë i ndotur, dera e aparatit gjatë punës më nuk mund të mbyllet si duhet. Ballinat e mobilieve fqinje mund të dëmtohen. Shtupësin e derës e mbani gjithmonë të pastër.
- Dera e aparatit si sipërfaqe për ulje ose si vend për vendosje: Mos vendosni, ulni, ose varni në derën e aparatit. Mos vendosni enë ose pajisje mbi derën e aparatit.
- Futja e pajisjeve: Varësisht nga tipi i aparatit pajisja gjatë mbylljes mund ta gërvishtë fletën e derës së aparatit. Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje deri në një goditje.
- Transportimi i aparatit: Mos e mbartni ose lëvizni aparatin duke e kapur për dorezën e derës. Doreza e derës nuk e mban peshën e aparatit, andaj dhe mund të thyhet.

## Dëmtimet në sirtar

### Kujdes!

Mos vendosni sende të nxehta në sirtarin e poshtëm. Ai mund të dëmtohet.

## Vendosja dhe lidhja

### Lidhja elektrike

Lidhjen elektrike duhet ta bëjë vetëm specialisti i licencuar. Duhet respektuar rregullat e furnizuesit përkatës të energjisë elektrike.

Garancia nuk vlen, në qoftë se krijohen dëme si rezultat i lidhjes së gabueshme me energjinë elektrike.

### Kujdes!

Nëse kabloja e rretit dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi i klientëve, ose ndonjë person i kualifikuar ngjashëm.

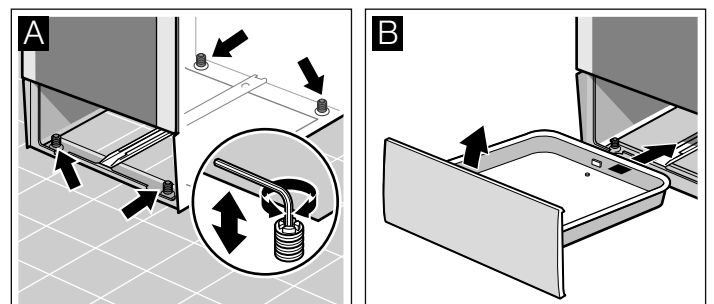
### Për instaluesin

- Sipas normave të instalimit në dispozicion duhet të jetë një pajisje ndarëse gjithë-polare me një vrimë kontakti prej më së paku 3 mm. Tek lidhja nëpërmjet spinës, kjo nuk është e nevojshme, kur spina është lehtësisht e arritshme nga përdoruesi.
- Siguria elektrike: Shporetit është një aparat i klasës mbrojtëse I dhe duhet të vihet në punë vetëm me përçues lidhës me mbrojtës.
- Për lidhjen e aparatit duhet të përdoret një përçues i tipit Typ H 05 VV-F ose me vlera të ngjashme.

### Vendosja horizontale e shporetit

Shporetin e vendoseni drejtpërsëdrejti në dysheme.

1. Sirtarin e poshtëm e nxirrni dhe nga lartë e ngrini. Në brendësi të sirtarit para dhe prapa gjenden këmbët rregulluese.
2. Këmbët rregulluese sipas nevojës i rrotulloni me një çelës gjashtëkëndësh më lartë ose më thellë, derisa shporetit të qëndrojë horizontalisht (Fotografia A).
3. Sirtarin e poshtëm e futni përsëri (Fotografia B).



## Përforcimi në mur

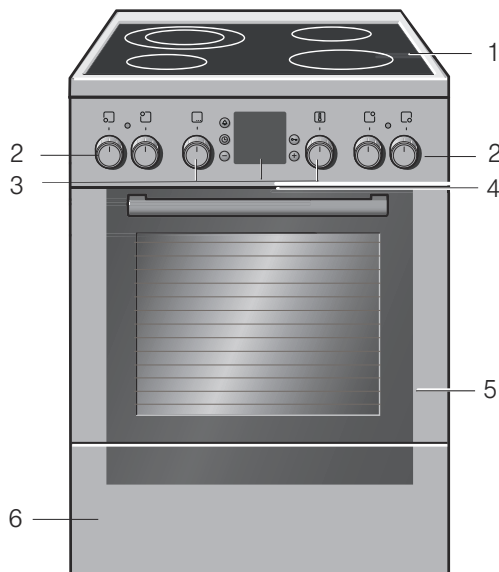
Që shporeti të mos përmbysset, me këndin e bashkëdërguar të aparatit duhet ta përforconi në mur. Përfillni ju lutemi udhëzimet për montim për përforcimin në mur.

## Shporeti juaj i ri

Këtu mund ta njoftoni shproetin tuaj. Këtu i gjeni sqarimet mbi sipërfaqen e kontrollit, sipërfaqen e pllakave për zierje dhe elementet tjera të përdorimit. Do të informoheni për hapësirën e zierjes dhe për pajisjet shtesë.

## Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.



### Sqarime

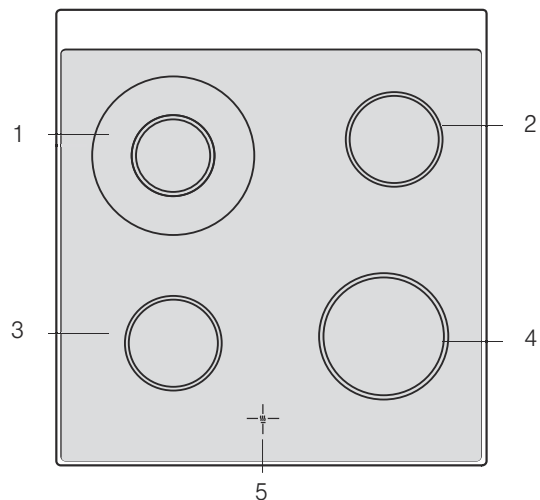
1	Zona e zierjes
2	Ndërprerësi i vendeve të zierjes
3	Zgjedhësi i funksioneve, Butonat shërbyes dhe zona e treguesve, Zgjedhësi i temperaturës
4	Ftohja e aparatit
5	Dera e furrës
6	Sirtari i poshtëm

### Dorezat e ndërprerësve

Dorezat e ndërprerësve në pozicionin fikur janë zhytëse. Për ti rrasë dhe nxjerrë shtypni në dorezën e ndërprerësit.

## Hapësira e zierjes

Këtu do të gjeni një pasqyrë për zonën drejtuese. Realizimi varet nga lloji i aparatit.



### Sqarime

1	Pllaka nxehëse me dy rrethe 21 dhe 12 cm
2	Pllaka nxehëse 14,5 cm
3	Pllaka nxehëse 14,5 cm
4	Pllaka nxehëse 18 cm
5	Treguesi i ngrrohtësisë së mbetur

### Ndërprerësi i pllakave nxehëse

Me të katër ndërprerësit e pllakave nxehëse e rregulloni kapacitetin nxehës të secilës pllakë nxehëse individuale.

Pozicioni	Domethënia
0	Pozicioni zero Pllaka nxehëse është e fikur.
1-9	Shkallët e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët 9 = kapaciteti më i lartë
☉	Aktivizimi Aktivizimi i pllakës nxehëse me dy rrethe.

Nëse ndizni një pllakë nxehëse, llamba treguese ndriçon.

### Treguesi i ngrrohtësisë së mbetur

Zona e zierjes ka për çdo pllakë një tregues dyshkallësh për ngrrohtësinë e mbetur. Ajo tregon, se cilat pllaka nxehëse janë akoma të nxehta. Edhe kur zona e zierjes është e fikur, treguesi ndriçon derisa pllaka nxehëse të jetë ftohur mjaftueshëm.

Ngrrohtësinë e mbetur mund ta shfrytëzoni në atë mënyrë që të kurseni energji kur për shembull një gjellë të vogël e mbani ngrrohtë.











## Furra

Furrën e rregulloni me zgjedhësin e funksioneve dhe zgjedhësin e temperaturës.

### Zgjedhësi i funksioneve

Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehtjes për furrën.

Zgjedhësin e funksioneve mund ta rrotulloni djathtas ose majtas.


Pozicioni	Përdorimi
 Pozicioni zero	Furra është e fikur.
 Nxehtësi i epërm-/i poshtëm	Për ëmbëlsira, tava dhe copa të skuqura pa dhjamë, p. sh. gjedh ose egërsirë, në një nivel. Nxehtësia vjen në mënyrë të barabartë nga lartë dhe poshtë.
 3D-ajri i nxehtë*	Për ëmbëlsira dhe të pjekura në një deri tre nivele. Ventilatori e shpërndan ngrohtësinë e nxehtësit unazor në murin e prapmë në mënyrë të barabartë në hapësirën për zierje.
 Shkalla për pica	Për përgatitjen e shpejtë të produkteve të ngrira pa paranxehje, p. sh. pica, pomfrit ose shtrudël. Nxehtësi i poshtëm dhe nxehtësi unazor në murin e prapmë nxehtin.
 Nxehtësi i poshtëm	Për zierje dhe paspjekje ose skuqje plotësuese. Nxehtësia vjen nga poshtë.
 Skarë me ajër qarkullues.	Për skuqje të mishit, shpendit dhe peshkut të tërë. Nxehtësi i skarës dhe ventilatori ndizen dhe fiken ndërrueshëm. Ventilatori e shtjellon ajrin e nxehtë rreth gjellës.
 Skarë, sipërfaqe e vogël	Për pjekje në skarë në sasi të vogla të stekave, salsiçeve, tostëve dhe copave të peshkut. Pjesa e mesme e nxehtësit të skarës bëhet e nxehtë.
 Skarë, sipërfaqe e madhe	Për pjekje në skarë e stekave, salsiçeve, tostëve dhe copave të peshkut. E tërë sipërfaqja nën nxehtësinë e skarës bëhet e nxehtë.
 Shkrirja	Për shkrirjen e mishit, shpendit, bukës dhe ëmbëlsirave. Ventilatori e shtjellon ajrin e ngrohtë rreth gjellës.
 Nxehtësi e shpejtë	Paranxehja e shpejtë e furrës pa pajisje.



\* Mënyra e nxehtjes, sipas së cilës është përcaktuar klasa e efikasitetit të energjisë sipas EN50304.

Kur rregulloni llamba në hapësirën për zierje ndriçon.


## Zgjedhësi i temperaturës

Me zgjedhësin e temperaturës mund ta rregulloni temperaturën dhe shkallën e skarës

Pozitat	Funksioni
 Zero-pozicioni	Furra nuk nxehtet.
50-270	Zona e temperaturës
1, 2, 3	Shkallët e skarës








Shkallët e skarës, për skarë me sipërfaqe, të vogël  dhe të madhe .

Shkalla 1= dobët  
Shkalla 2 = e mesme  
Shkalla 3 = e fortë

Gjatë kohës që furra nxehtet, në tregues ndriçon  simboli i temperaturës. Nëse nxehtësia ndërpritet, simboli shuhet. Te disa rregullime ajo nuk ndriçon.

### Butonat dhe treguesi

Me butonat i rregulloni funksionet e ndryshme plotësuese. Në tregues mund ti lexoni vlerat e rregulluara.

Butoni	Përdorimi
 Butoni zgjuarësi	Me këtë e rregulloni zgjuarësin.
 Butoni orë	Me këtë e rregulloni kohën e orës, kohëzgjatjen e furrës  dhe kohën përfundimtare  .
 Butoni minus	Me këtë i ndërroni vlerat e rregullimit nga poshtë
 Butoni çelës	Me këtë e ndizni dhe fikni sigurinë nga fëmijët
 Butoni plus	Me këtë i ndërroni vlerat e rregullimit nga lartë

## Hapësira për zierje

Në hapësirën për zierje gjendet llamba e furrës. Një ventilator e mbron furrën nga stërnxehja.

### Llamba e furrës

Gjatë punës në hapësirën për zierje llamba e furrës ndriçon.

### Ventilatori ftohës

Ventilatori ndizet dhe fiket sipas nevojës. Ajri i ngrohtë del përmes derës.

Që hapësira për zierje pas punës më shpejtë të ftohet, ventilatori do të ecë për një kohë të caktuar më tej.

### Kujdes!

Vrimën për ajrosje mos e mbuloni. Përndryshe furra do të stërnxehet.

## Pajisja e juaj

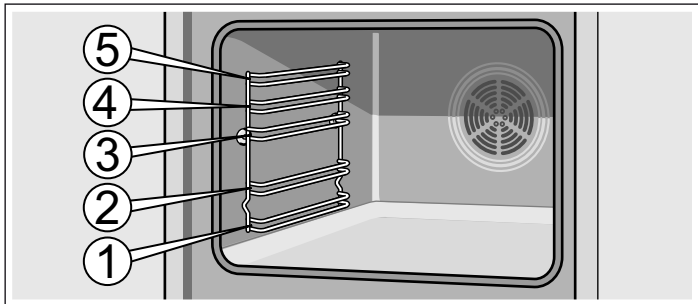
Pajisja e juaj e bashkëdërguar është e përshtatshme për shumë gjellë. Kini kujdes në atë, që pajisjen gjithmonë ta futni si duhet në hapësirën për zierje.

Që disa gjellë të bëhen më të mira ose manovrimi me furrën tuaj të re të bëhet akoma më i rehatshëm, ekziston një zgjidhje e pajisjeve të veçanta.



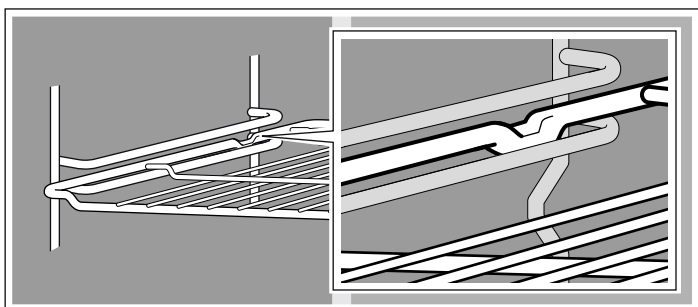
## Futja e pajisjeve

Pajisjen mund ta futni në 5 lartësi të ndryshme në hapësirën për zierje. Futni gjithmonë deri në një goditje, ashtu që pajisja mos të vijë në kontakt me fletën e derës.



Pajisja mund të nxirret gati përgjysmë, derisa të rraset. Kështu gjellët nxirren më lehtë.

Gjatë futjes në hapësirën për zierje kini kujdes në atë, që bringja të jetë në anën e prapme të pajisjes. Vetëm kështu rraset siç duhet.



**Udhëzim:** Nëse pajisja nxehet mund të deformohet. Kur të ftohet përsëri, deformimi zhduket. Kjo nuk ka ndikim në funksion.

Mbani tepsinë në të dyja anët me të dy duart dhe futni atë paralelisht në skarë. Gjatë futjes së tepsisë në furrë ikni lëvizjeve djathtas apo majtas. Ndryshe, tepsia vështirë mund të futet në furrë tepsia. Sipërfaqet e emaluara mund të dëmtohen.

Pajisjen mund ta bleni më pas te shërbimi për klientë, në dyqane të specializuara ose përmes internetit. Ju lutemi shënoni HEZ-Numrin.



### Skara

Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish i skuqur, copa mishi në skarë dhe gjellëza të ngrira.

Skarën e futni në furrë me anën e hapur në drejtim të derës së furrës dhe me lakimin nga poshtë.



### Tepsi e emaluar për pjekje

Për ëmbëlsira dhe gurabije.

Tepsinë për pjekje e futni me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.



### Tigani universal

Për ëmbëlsiratë lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Ai mund të përdoret gjithashtu edhe si mbledhës i yndyrës, nëse skuqni në skarë.

Tiganin universal e futni me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.

## Pajisje të veçanta

Pajisjet e veçanta mund ti blini në shërbimin e klientëve ose në dyqanin e specializuar. Në broshurat tona ose në internet do të gjeni produkte të ndryshme adekuate për furrën tuaj. Disponueshmëria e pajisjeve të veçanta ose mundësia e porositjes nëpërmjet internetit është e ndryshme nga vendi në vend. Informacione për këtë do të gjeni në dokumentet e shitjes.

Jo çdo pajisje e veçantë është adekuate për çdo aparat. Me rastin e blerjes gjithmonë jepni emrin e plotë (E-Nr.) e aparatit tuaj.

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Tepsia për pica	HEZ317000	E përshtatshme veçanërisht për pica, gjellë të ngrira dhe torte të rrumbullakëta. Tepsinë për pica mund ta përdorni si tigan universal. Tepsinë e futni mbi skarë dhe përmbahuni të dhënave në tabela.
Shosha	HEZ324000	Për skuqje. Skarën e vendosni gjithmonë në tiganin universal. Yndyra dhe lëngu i mishit që kullojnë do të mbledhen.
Tepsia për pjekje	HEZ325000	Përdoret gjatë pjekjes me skarë në vend të skarës ose si mbrojtës nga stërpikja, për ta mbrojtur furrën nga ndotjet e mëdha. Tepsinë për skarë e përdorni vetëm me tiganin universal.  Copa mishi mbi tepsinë e skarës: Mund të përdoren në lartësitë e futjes 1, 2 dhe 3.  Tepsia për skarë si mbrojtëse nga stërpikja: Tigani universal futet së bashku me tepsinë e skarës nën skarë.
Guri për pjekje	HEZ327000	Guri për pjekje përshtatet shkëlqyeshëm për përgatitjen e bukëve të bëra vetë dhe pica, të cilat duhet të kenë pjesën e poshtme të brydhët. Guri për pjekje duhet të paraxehet gjithmonë në temperaturën e rekomanduar.
Tepsi e emaluar për pjekje	HEZ331003	Për ëmbëlsira dhe gurabije.  Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tepsi për pjekje e emaluar me shtresë kundër ngjitjes	HEZ331011	Ëmbëlsirat dhe gurabijet shpërndahen mirë në tepsinë për pjekje. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Tigani universal	HEZ332003	Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Mund të përdoret edhe nën skarë për mbledhjen e yndyrës ose lëngut të mishit. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tigani universal me shtresë kundër ngjitjes	HEZ332011	Ëmbëlsirat e lëngshme, të pjekurat, gjellët e ngrira dhe skuqjet e mëdha shpërndahen mirë në tiganin universal. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Kapaku për tiganin profesional	HEZ333001	Me kapak tiganin profesional bëhet skuqës profesional.
Tigani profesional me shoshë	HEZ333003	Është veçanërisht i përshtatshëm për përgatitjen e sasive të mëdha.
Shinat e nxjerrjes dalje e plotë e 3-fishtë	HEZ338352	Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisjen mund ta nxirrni pa e përmbytur. dalja e plotë e 3-fishtë, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues.
dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop	HEZ338357	Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisja mund të nxirret tërësisht pa u përmbytur. Shinat e nxjerrjes rrasen brenda, ashtu që tepsitë për pjekje të mund të vendosen rehatshëm. Dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues.
Skara	HEZ334000	Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish i skuqur, copa mishi në skarë dhe gjellë të ngrira.
Skuqësi i qelqtë	HEZ915001	Skuqësi i qelqtë është i përshtatshëm për gjellë të kaurdisura dhe tava. Është veçanërisht i përshtatshëm për programet dhe automatikën e skuqjes.

## Artikulli-shërbimi i klientëve

Për pajisjet tuaja shtëpiake mund ti bleni më pas mjetet për mirëmbajtje dhe pastrim ose pajisje shtesë të shërbimi i klientëve, dyqanet e specializuara ose përmes internetit për shtete të veçanta në e-Shop. Shënoni Numrin përkatës të artikullit gjatë porosities ose blerjes.

Riza për mirëmbajtje të sipërfaqeve nga çeliku	Artikel-Nr. 311134	Reduktimi i shtresimit të papastërtisë. Me mbrojtjen me vajra speciale sipërfaqet e pajisjeve me çelik do të mirëmbahen në mënyrë optimale.
Xhel për pastrim të furrës- të rostos	Artikel-Nr. 463582	Për pastrimin e hapësirës së zierjes me avull. Xheli nuk mban erë
Rizë mikrofiber me struktur të thurur	Artikel-Nr. 460770	Posaçërisht i përshtatshëm për pastrimin e sipërfaqeve të ndjeshme, si p. sh. qelqi, qeramik qelqi, çeliku ose alumini. Rizë mikrofiber i mënjanon me një dorë papastërtitë e lëngshme dhe të yndyrshme.
Sigurimi i derës	Artikel-Nr. 612594	Për të mos e hapur fëmijët derën e furrës. Siguresa është e vidhosur ndryshe varësisht nga dera e pajisjes. Shikoni dokumentacionin shtesë, në siguresën e derës.

## Para përdorimit të parë

Këtu do të kuptoni se çka duhet bërë, para se për herë të parë me furrën tuaj të përgatitni gjellë. Lexoni së pari kapitullin *Udhëzime mbi sigurinë*.

### Rregullimi i kohës së orës

Pas rregullimit në tregues ndriçon në tregues simboli ☺ dhe tre zerot. Rregulloni kohën e orës.

1. Butonin ☺ e shtypni.

Në tregues shkëlqen koha e orës 12:00 dhe simboli ☺ xixëllon.

2. Me butonin + ose butonin - e rregulloni kohën e orës.

Pas pak sekondash koha e rregulluar e orës do të pranohet.

### Nxehja e furrës

Për ta larguar kundërmimin nga e reja, nxehni furrën e zbrazur dhe të mbyllur. Ideale për këtë është një orë me nxehësin e epërm-/të poshtëm ☑ me 240 °C. Kini kujdes në atë, që në hapësirën për zierje mos të ketë mbetje nga paketimi.

1. Me zgjedhësin e funksioneve rregulloni nxehësin e epërm-/të poshtëm ☑.

2. Me zgjedhësin e temperaturës rregulloni në 240 °C.

Pas një ore furrën e fikni. Zgjedhësin e funksioneve dhe Zgjedhësin e temperaturës e rrotulloni në pozicionin zero.

## Pastrimi i pajisjeve shtesë

Para se ta përdorni pajisjen shtesë për herë të parë, pastroni atë mirë me mjet larës dhe me rizë të butë për pastrim.

## Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehtë. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

### Kështu rregulloni

Me ndërprerësit e pllakave nxehtë e rregulloni kapacitetin e pllakave të veçanta nxehtë.

Pozicioni 0 = Fikur

Pozicioni 1 = kapaciteti më i ulët

Pozicioni 9 = kapaciteti më i lartë.

Nëse ndizni një pllakë nxehtë, llamba treguese ndriçon.

### Pllaka e madhe nxehtë me dy rrethe

Te kjo pllakë nxehtë mund ta ndërroni madhësinë.

#### Aktivizimi i sipërfaqes së madhe

Ndërprerësin e pllakave nxehtë e rrotulloni deri në pozicionin 9 atje do të ndjeni një rezistencë të lehtë dhe më tej deri te simboli

☉ Pllaka e madhe nxehtë me dy rrethe

Pastaj e rrotulloni menjëherë prapa në shkallën e dëshiruar të zierjes.

#### Ndezja prapa në sipërfaqen e vogël:

Ndërprerësin e pllakës nxehtë e rrotulloni në 0 dhe rregulloni nga e para.

Në pllakën e vogël nxehtë me dy rrethe mund të ngrohni jashtëzakonisht mirë sasi të vogla.

#### Kujdes!

Asnjëherë mos rrotulloni mbi simbolin ☉ 0.

### Tabela e zierjes

Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.

Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

Gjatë ngrohjes së gjellëve me lëngje të trasha, përzieni rregullisht.

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

	Shkalla e zierjes progresive	Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta
<b>Shkrirja</b>		
Çokollatë, veshje, xhelatinë	1	-
Gjalpë	1-2	-
<b>Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë</b>		
Çomlek(p. sh. çomlek thjerrëzash	1-2	-
Qumësht**	1-2	-
<b>Zbutje, zierje e ngadalshme</b>		
Qofte, toptha	4*	20-30 min.
Peshk	3*	10-15 min.
Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel	1	3-6 min.
<b>Zierje, avullim, tymosje</b>		
Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit)	3	15-30 min.
Patate të paqëruara	3-4	25-30 min.
Patate të kripura	3-4	15-25 min.
Brumëra, jufka	5*	6-10 min.
Çomlek, supa	3-4	15-60 min.
Perime	3-4	10-20 min.
Perime, të ngrira thellë	3-4	10-20 min.
Zierje me tenxhere të shpejtë	3-4	-
<b>Kaurdisje</b>		
Roladë	3-4	50-60 min.
Të skuqura të kaurdisura	3-4	60-100 min.
Gullash	3-4	50 – -60 min

\* Zierje progresive pa kapak

\*\* Pa kapak

	<b>Shkalla e zierjes progresive</b>	<b>Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta</b>
<b>Skucja e mishit**</b>		
Shnicel, natyrale ose e përmiellur	6-7	6-10 min.
Shnicel e ngrirë	6-7	8-12 min.
Kotëletë, natyrale ose e përmiellur	6-7	8-12 min.
Stekë (3 cm i trashë)	7-8	8-12 min.
Peshk dhe filetë peshku natyrale	4-5	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku e përmiellur	4-5	8-20 min.
Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë p.sh. shkopinj peshku	6-7	8-12 min.
Ushqime të ngrira të përgatitura në tigan	6-7	6 – -10 min
Petulla	5-6	vijojnë


\* Zierje progresive pa kapak

\*\* Pa kapak

## Regullimi i furrës

Ju keni mundësi të ndryshme për të bërë rregullimin e furrës suaj. Këtu do të ju sqarojmë, se si ta rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehtës dhe temperaturën ose shkallën e skarës. Mund që për gjellën tuaj ta rregulloni kohëzgjatjen dhe kohën e përfundimtare në furrë.

### Mënyrat e nxehtës dhe temperatura

Shembull në fotografi: 190 °C, Nxehtësi i epërm-/i poshtëm .

1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehtës.



2. Me zgjedhësin e temperaturës mund ta rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës



Furra do të nxehet.


### Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.

### Ndryshoni konfigurimet

Llojin e ngrohjes dhe nivelin e temperaturës ose skarës mund ta ndryshoni në çdo kohë me çelësin përkatës.

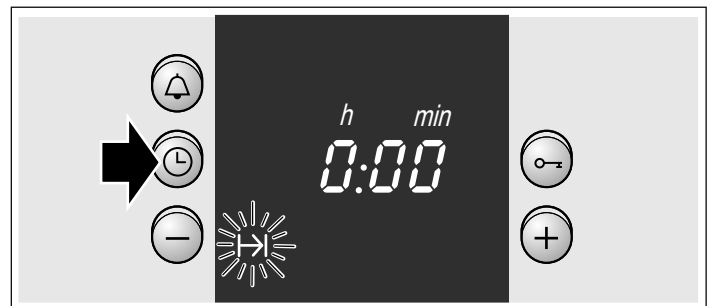
### Furra duhet të fiket automatikisht

Jepni tash edhe kohëzgjatjen (kohën e zierjes) për gjellën tuaj. Shembull në fotografi: Rregullimi për nxehtësin e epërm- / poshtëm , 190 °C, kohëzgjatja 45 minuta.

1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehtës.

2. Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës.

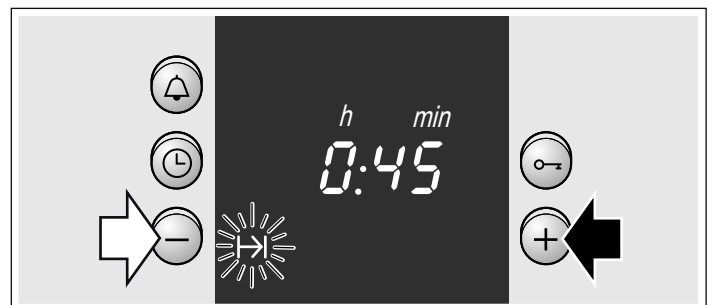
3. Butonin orë  e shtypni. Simboli kohëzgjatja  xixëllon.




4. Me butonin+ ose butonin – e rregulloni kohëzgjatjen.

Butoni + vlera e rekomanduar = 30 minuta


Butoni – vlera e rekomanduar = 10 minuta




### Koha e zierjes ka mbaruar

Një sinjal tingëllon. Furra fiket. Butonin  e shtypni dy herë dhe e fikni zgjedhësin e funksioneve.


### Ndërrimi i rregullimit

Butonin orë  e shtypni. Me butonin + ose butonin - e ndërroni kohëzgjatjen.

## Ndërprerja e rregullimit


Butonin orë  e shtypni. Butonin - e shtypni, derisa treguesi të qëndrojë në zero. Fikja e zgjedhësit të funksioneve.




## Kohëzgjatjen e rregulloni, kur të jetë shuar koha e orës

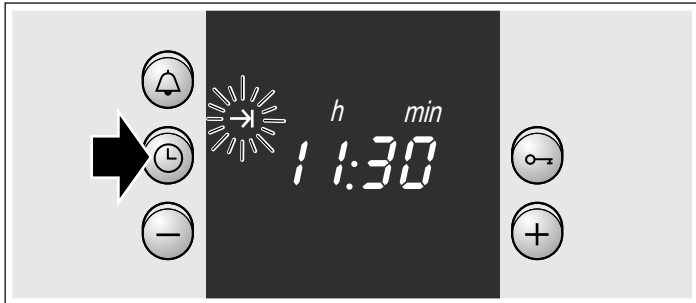
Butonin orë  e shtypni dy herë dhe rregulloni, siç është përshkruar në pikën 4.

## Furra duhet të ndizet dhe fiket automatikisht

Kini kujdes ju lutemi që ushqimet që prishen lehtë mos të qëndrojnë shumë gjatë në hapësirën për zierje.

Shembull në fotografi: Rregullimi për nxehësin e epërm-/poshtëm , 190 °C. Ora është 10:45 . Gjella zgjatë 45 minuta dhe duhet të jetë gati në orën 12:45 .


1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehjes.
2. Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës.
3. Butonin orë  e shtypni.
4. Me butonin+ ose butonin - e rregulloni kohëzgjatjen.
5. Butonin orë  e shtypni aq shpesh derisa simboli fund  të xixëllojë.  
Në tregues do të shihni, kur gjella është gati.



6. Me butonin + kohën përfundimtare e shtyni për më vonë. Pas disa sekondave rregullimi do të pranohet. Në tregues qëndron koha përfundimtare, derisa furra të startojë.



## Koha e zierjes ka mbaruar

Një sinjal tingëllon. Furra fiket. Butonin  e shtypni dy herë dhe zgjedhësin e funksioneve e fikni.


**Udhëzim:** Përderisa një simbol xixëllon, ju mund të ndërroni. Kur simboli ndriçon, rregullimi është pranuar.

## Nxehja e shpejtë

Me nxehjen e shpejtë, furra e juaj e arrin veçanërisht shpejt temperaturën e rregulluar.


Nxehjen e shpejt e përdorni te temperatura e rregulluar mbi 100 °C.

Që të keni një rezultat të barabartë të zierjes, gjellën e futni në hapësirën për zierje tek atëherë kur nxehja e shpejtë të ketë përfunduar.


1. Zgjedhësin e funksioneve e vendosni në .
2. Me zgjedhësin e temperaturës ju rregulloni temperaturën e dëshiruar.

Në tregues ndriçon simboli . Furra fillon të nxehet.




## Nxehja e shpejt ka përfunduar

Simboli  në tregues shuhet. Futni gjellën në furrë dhe rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehjes.

## Rregullimi i kohës së orës

Pas lidhjes së parë ose pas një rënie të rrymës në tregues xixëllojnë simboli  dhe tre zerot. Rregulloni kohën e orës. Zgjedhësi i funksioneve duhet të jetë i fikur.


### Kështu rregulloni

1. Butonin orë  e shtypni.  
Në tregues shkëlqen 12.00 dhe simboli  xixëllon.
2. Me butonin + ose butonin - e rregulloni kohën e orës.  
Pas disa sekondave koha e orës do të pranohet. Simboli  shuhet.



## Rregullimi i zgjuarësit


Zgjuarësin mund ta përdorni si një zgjuarës kuzhine. Ai ecë pavarësisht nga furra. Zgjuarësi ka një sinjal të veçantë. Kështu ju do të dëgjoni nëse zgjuarësi ose kohëzgjatja e furrës ka mbaruar. Zgjuarësin mund ta rregulloni gjithashtu, kur siguria nga fëmijët është aktive.

## Ndërrimi p.sh. nga koha e verës në atë të dimrit


Butonin orë  e shtypni dy herë dhe me butonin + ose butonin - ndërroni.

### Kështu rregulloni


1. Butonin zgjuarësi  e shtypni.  
Simboli  xixëllon.
2. Me butonin + ose butonin - e rregulloni kohën e zgjuarësit.  
Butoni + vlera e rekomanduar = 10 minuta  
Butoni - vlera e rekomanduar = 5 minuta

Pas disa sekondave zgjuarësi starton. Simboli  ndriçon në tregues. Koha ecë dukshëm.


## Pas mbarimit të kohës

Një sinjal tingëllon. Butonin zgjuarësi  e shtypni. Treguesi i zgjuarësit shuhet.


## Ndërrimi i kohës së zgjuarësit


Butonin zgjuarësi  e shtypni. Me butonin + ose butonin - e ndërroni kohën.

## Shuarja e rregullimit

Butonin zgjuarësi  e shtypni. Butonin - e shtypni, derisa treguesi të qëndrojë në zero.

## Zgjuarësi dhe kohëzgjatja mbarojnë në të njëjtën kohë

Simbolet ndriçojnë. Koha e zgjuarësit në tregues ecë dukshëm. Testimi i kohëzgjatjes së mbetur  $\rightarrow$ , kohës përfundimtare  $\rightarrow$  ose kohës së orës :

Butonin orë  e shtypni aq shpesh derisa simboli përkatës të shkëlqejë.

Vlera e testuar shkëlqen për disa sekonda në tregues.



# Siguria nga fëmijët

## Furra

Që fëmijët mos ta ndezin furrën pa dashje, ajo ka një siguri nga fëmijët.

## Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Zgjedhësi i funksioneve duhet të jetë i fikur.

Ndezja: Butonin çelës  e shtypni, derisa në tregues simboli  të shkëlqejë. Kjo zgjat rreth 4 sekonda.

Fikja: Butonin çelës  e shtypni, derisa simboli  të shuhet.

## Udhëzime

- Zgjuarësin dhe kohën e orës mund ti rregulloni në çdo kohë.
- Pas një rënie të rrymës siguria e rregulluar nga fëmijët është e shuar.

# Mirëmbajtja dhe pastrimi

Me mirëmbajtje të kujdesshme dhe pastrim të mirë shporetit dhe furra qëndrojnë bukur dhe funksionale shumë gjatë. Se si ti mirëmbani dhe ti pastroni iu sqarojmë këtu.

## Udhëzime

- Dallimet e vogla të ngjyrës në pjesën e përparme të shporetit rezultojnë nga materiallet e ndryshme, qelqi, plastika ose metali.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si jargë, janë reflekse të dritës nga llamba e furrës.
- Emali mund të digjet së bashku nga temperaturat shumë të larta. Kështu mund të ndodh të shfaqen dallime të vogla të ngjyrës. Kjo gjë është normale dhe nuk ka asnjë ndikim mbi funksionalitetin. Këndet e teneqeve të holla nuk mund të emajlohen deri në fund. Për këtë arsye mund të jenë të vrazhda. Por nga kjo nuk rrizikohet mbrojtja nga korrozioni.

## Mjet për pastrim

Me qëllim që sipërfaqet e ndryshme të mos dëmtohen nga lëndët e ndryshme pastruese, merrni parasysh të dhënat në vijim.


### Gjatë pastrimit të zonës së zierjes

- mos përdorni as lëndë pastruese të paholluara ose lëndë pastruese për pjatlarëse,
- as sfungjerë për fërkim,
- as lëndë pastruese agresive, si lëndë pastruese për furrë apo mënjanues të njollave,
- as pastrues me presion të lartë ose pastrues me avull.
- Pjesët e veçanta të mos pastrohen në pjatlarëse.

### Gjatë pastrimit të furrës

- kurrfarë lëndësh të ashpra apo fërkuese për pastrim,
- kurrfarë lëndësh pastruese me përqindje të lartë të alkoolit,
- as sfungjerë për fërkim,
- as pastrues me presion të lartë ose pastrues me avull.
- Pjesët e veçanta të mos pastrohen në pjatlarëse.

Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.

Zona	Mjet për pastrim
Aparati nga ana e jashtme	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse dhe thani me një leckë të butë. Mos përdorni pastrues qelqi ose kruese qelqi.
Çelik i fisnikëruar	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse dhe thani me një leckë të butë. Njollat e gëlqeres, yndyrës, të përlyerjes nga ushqimi dhe të bardhës së vesë i largoni menjëherë. Nën këto njolla mund të krijohet korrozioni. Në shërbimin e klientëve ose në shitore të specializuar gjenden detergjente speciale për mirëmbajtje të çelikut të fisnikëruar, të cilat janë të përshtatshme për sipërfaqe të ngrohta. Detergjentin për mirëmbajtje e vendosni me një leckë në trashësi lëkure.
Zona e zierjes	Mirëmbajtja: Mjet për mbrojtje dhe mirëmbajtje për qeramikën e qelqit. Pastrimi: Mjete pastruese, të cilat janë të përshtatshme për qeramikën e qelqit. Përfillni udhëzimet për pastrim në paketim.  Kruese qelqi për ndotje të forta: Hiqni siguresën dhe pastroni vetëm me teh. Kujdes, tehu është shumë i mprehtë. Rrezik nga lëndimi. Pas pastrimit siguresën e vendosni përsëri. Tehet e dëmtuara të zëvendësohen menjëherë.
Kornizat e zonës për zierje	Këllirë e ngrohtë: Asnjëherë mos pastroni me kruese qelqi, limon ose uthull.

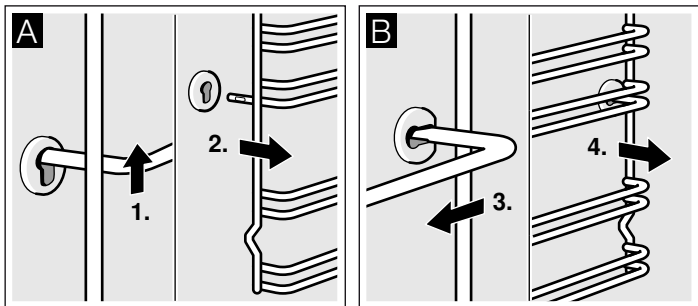
Zona	Mjet për pastrim
Fletët e derës	Pastrues qelqi: Pastroni me një leckë të butë. Mos përdorni kruese qelqi.
Hapësira për zierje	Këllirë e nxehtë ose ujë me uthull. Pastroni me leckë shpëlarëse.
Mbështetësja	Këllira e nxehtë: Zbutni dhe pastroni me leckë shpëlarëse ose furçë.
Termometri i skuqjes (varësisht nga tipi i aparatit)	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse ose furçë. Mos pastroni me shpëlarës enësh.
Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse.
Shtupës Mos e hiqni!	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse. Mos fërkoni.
Pajisja	Këllira e nxehtë: Zbutni dhe pastroni me leckë shpëlarëse ose furçë.
Sirtari i poshtëm	Këllira e nxehtë: Pastroni me leckë shpëlarëse.

## Montimi dhe çmontimi i kornizës

Për pastrim mund ta heqni kornizën. Furra duhet të jetë e ftohur.

### Nxjerrja e kornizës

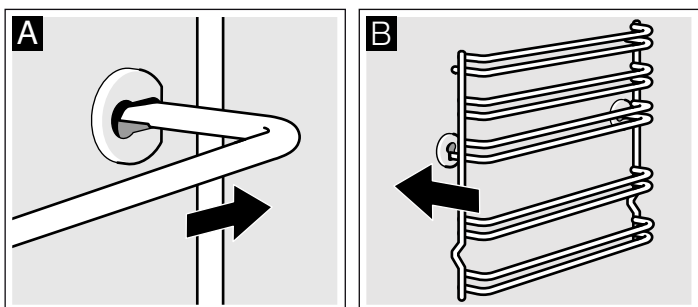
1. Kornizën mbani përpara nga lartë
2. dhe hiqeni (Fotografia A).
3. Pastaj tërë kornizën hiqeni përpara
4. dhe hiqeni krejtësisht (Fotografia B).



Pastroni kornizën me mjet pastrues dhe me sfungjer për shpëlarje. Për ndotje të forta përdorni brushë.

### Varja e mbështetësit

1. Mbështetësin më parë e ngulni në vrimën e prapme, e shtypni pak nga prapa (Fotografia A)
2. dhe pastaj e varni në vrimën e përparme (Fotografia B).

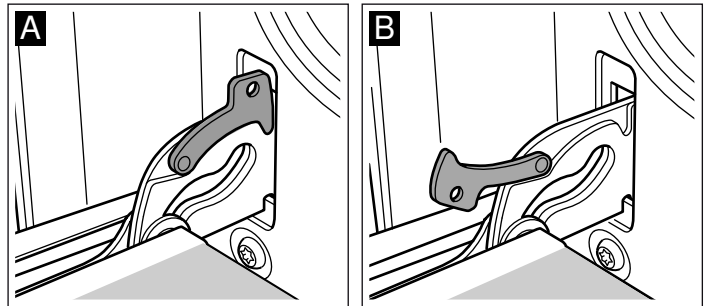


Mbështetësi përshtatet djathtas dhe majtas. Kini kujdes në atë që, si në fotografinë B lartësia 1 dhe 2 të jenë poshtë ndërsa lartësia 3, 4 dhe 5 lartë.

## Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

Për ta pastruar dhe për të hequr disqet e vogla të derës dera e furrës mund të çmontohet.

Nyjtet e derës së shporetit kanë nga një levë mbyllëse. Nëse levët mbyllëse janë të palosura (Fotografia A), dera është e siguruar. Atëherë nuk mund të çmontohet. Nëse nyjet e derës janë të çpalosura për çmontimin e derës së furrës (Fotografia B), levët mbyllëse janë të siguruara. Ata nuk mund të klikojnë.

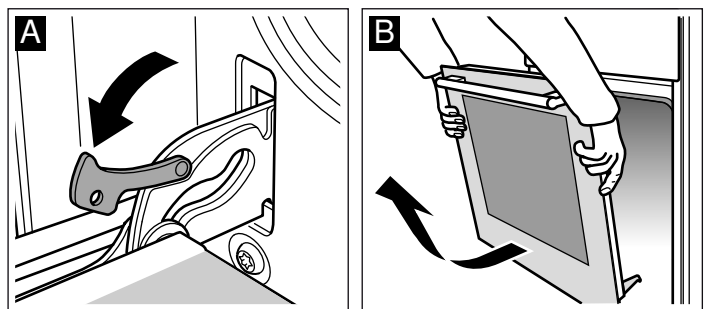


### ⚠ Rrizik nga lëndimi!

Nëse levët mbyllëse nuk janë të siguruara, palosni ata me më tepër forcë. Mbani llogari, që levët mbyllëse të jenë gjimon të palosura deri në fund, respektivisht gjatë çmontimit të jenë krejtësisht të çpalosura.

### Nxirr derën

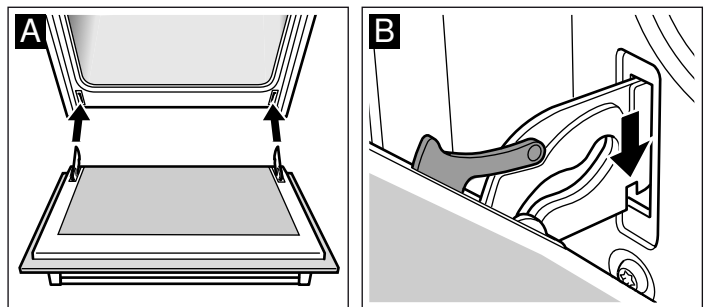
1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët për mbyllje, në të djathtë dhe në të majtë (Fotografia A).
3. Mbyll derën e furrës deri në fund. Kape me të dy duart majtas dhe djathtas. Mbylle edhe më tej dhe nxirre (Fotografia B).



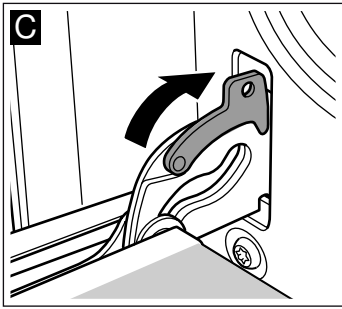
### Montimi i derës

Dera e furrës montohet sipas udhëzimeve por në rënditje të kundërt.

1. Gjatë montimit të derës së furrës të keni kujdesë, që të jenë të vendosura të dy nyjet në hapjet përkatëse si në (Fotografia A).
2. Nivelet duhet të jenë të njëjta nga të dyja anët (Fotografia B).



3. Të dy levët mbyllëse sërish të palosen (Fotografia C). Mbyllja e derës së furrës



**⚠ Rrizik nga lëndimi!**

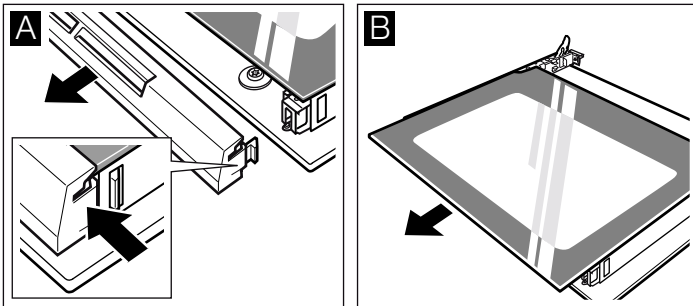
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

**Montimi dhe çmontimi fletëve të derës**

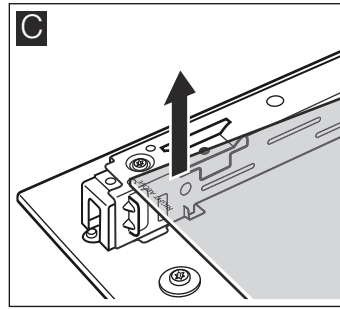
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

**Çmontimi**

1. Derën e furrës e varni dhe me dorezën nga poshtë e vendosni në një leckë.
2. Mbulesën lartë të derës së furrës e hiqni. Për këtë gjuhëzën e shtypni me gishta majtas dhe djathtas (Fotografia A).
3. Fletën e epërme e ngreni dhe e hiqni (Fotografia B).



4. Fletën e ngreni dhe e hiqni (Fotografia C).



Fletët i pastroni me pastrues qelqi dhe me një leckë të butë.

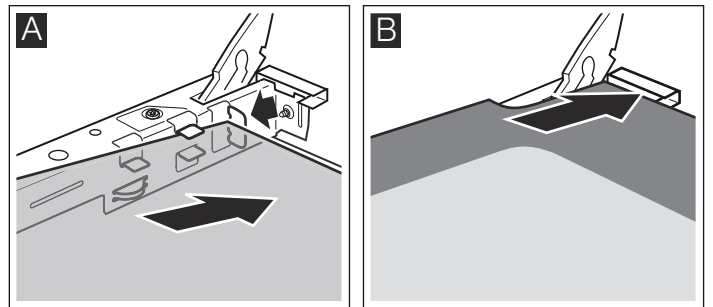
**⚠ Rrezik nga lëndimi!**

Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.

**Montimi**

Gjatë montimit kini kujdes, që mbishkrimi “right above” majtas poshtë të qëndrojë në kokë.

1. Fletën e futni pjerrtas nga prapa (Fotografia A).
2. Fletën e epërme e futni pjerrtas nga prapa në të dy mbajtësit. Sipërfaqja e lëmuar duhet të jetë jashtë. (Fotografia B).



3. Vendosni mbulesën dhe e shtypni.
4. Varja e derës së furrës.

**Furrën do ta përdorni përsëri, kur fletët të jenë montuar si duhet.**

**Një pengesë, çfarë duhet bërë?**

Nëse paraqitet një pengesë, shpeshë herë ndodh të jetë diçka e vogël. Para se të thirni shërbimin e klientëve, shikoni së pari tabelën. Ndoshta do ta mënjanoni pengesën vetë.

**Tabela e pengesave**

Nëse gjella nuk bëhet në mënyrë optimale, shihni ju lutemi në kapitullin për ju të testuara në studion tonë të gatimit. Atje do të gjeni shumë këshilla dhe udhëzime për gatim.

**⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!**

Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve

Siguresa në arkën e siguresave në defekt.	Shkaqet e mundshme	Ndihmë/Udhëzime
Furra nuk funksionon.	Siguresa është në defekt. Rënie e rrymës.	Kontrolloni në arkën e siguresave, nëse siguresa është në rregull. Kontrolloni nëse, drita e kuzhinës ose aparatet e tjera të kuzhinës funksionojnë.
Treguesi i orës xixëllon.	Rënie e rrymës.	Rregullojeni sërish kohën e orës.
Furra nuk nxehet.	Në kontakte ka pluhur.	Rrotulloni më shumë herë andej këndeje dorëzat e ndërprerësve.



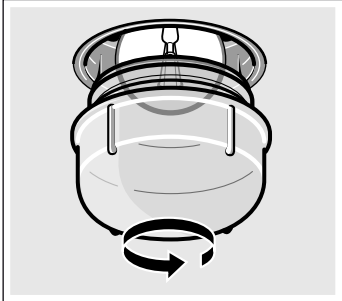
## Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

Nëse llamba e furrës është djegur, atëherë duhet të ndërrohet. Llambat për ndërrim rezistente ndaj temperaturës, 40 Vat, do ti gjeni te shërbimi i klientëve ose në shitoret e specializuara. Përdorni vetëm këto llamba.

### Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën në arkën e siguresave.

1. Për të shmangur dëmtimet, vendosni në furrën e ftohtë leckën e enëve.
2. Hiqni mbulesën e qelqtë duke rrotulluar në të majtë.



3. Llambën e ndërroni me llambë të njëjtit tip.
4. Mbulesën e qelqtë e vidhosni përsëri.
5. Leckën e kuzhinës e nxirrni dhe siguresën e ndizni.

## Mbulesa e qelqtë

Mbulesa e qelqtë e dëmtuar duhet të ndërrohet. Mbulesat përkatëse të qelqit do ti gjeni në shërbimin e klientëve. Shënoni E-Numrin dhe FD-Numrin të pajisjes tuaj.

## Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne gjithmonë gjejmë një zgjidhje të përshtatshme, gjithashtu për të evituar vizita të panevojshme nga ana e teknikut.

### E-numri dhe FD- numri

Gjatë thirrjes jepni numrin e prodhimit (E-Nr.) dhe numrin e ekzekutimit (FD-Nr.), që të mund të kujdesemi profesionalisht për ju. Etiketën e tipit me numrat e gjeni, anash në derën e furrës. Që në rast nevojë mos të kërkonit gjatë, këtu mund t'i bartni të dhënat e aparatit tuaj dhe numrat e telefonit të shërbimit të klientëve.

E-Nr.	FD-Nr.

Shërbimi i klientëve 

Kini kujdes, se vizita e teknikut të servisit në rast të përdorimit të gabuar edhe brenda kohës së garancisë nuk është pa kosto.

Të dhënat e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbajtjes të shërbimit të klientëve.

Kini besim te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

## Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

Këtu mund të merrni këshilla, se si mund të kurseni energji gjatë pjekjes në furrë dhe të zieni mbi shporet dhe gjithashtu mbi mënyrën e vërtetë e hudhjes së shporetit.

### Kursimi i energjisë në furrë

- Furrën e paraxehni vetëm atëherë, kur kështu është dhënë në recetë ose në tabelën e udhëzimit për përdorim.
- Përdorni kallëpe të errëta për pjekje, të lyera me llak të zi apo të emaluara. Ata e thithin nxehtësinë në mënyrë të veçantë.
- Gjatë zierjes, skuqjes ose pjekjes, derën e furrës e hapni sa më rrallë që është e mundur.

- Më shumë ëmbëlsira më së miri i piqni njëra pas tjetrës. Furra është ende e nxehtë. Me këtë shkurtohet kohëzgjatja e pjekjes për ëmbëlsirën e dytë. Mund të futni gjithashtu 2 kallëpe kuti pranë njëri tjetrit.
- Te kohët më të gjata të zierjes furrën mund ta fikni 10 minuta para përfundimit të kohës për zierje dhe ngratësinë e mbetur ta shfrytëzoni për mbarimin e plotë të zierjes.

## Kursimi i energjisë mbi pllakën e zierres

- Përdorni tenxhere dhe tigane me dysHEME të trashë dhe të rrafshhtë. Dyshemet jo të rrafshta e risin harxhimin e energjisë.
- Rrezja e tenxheres ose e dyshemesë së tiganit duhet të përputhet me madhësinë e pllakës për zierje. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi pllakë shkaktojnë humbje të madhe të energjisë. Kini kujdes: Prodhuesit e tenxhereve shpesh e shënojnë rrezen e pjesës së sipërme të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rrezja e fundit të tenxheres.
- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxheres së madhe por të mbushur pak i nevojitet shumë energji.
- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Për zierje pa kapak iu nevojitet shumë më tepër energji.

- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Shfrytëzoni nxemjen e mbetur. Për kohë më të gjata të zierres para mbarimit të kohës së paraparë, 5-10 minuta më herët ndaleni nxehtësinë e pllakës në tërësi.

## Hedhja sipas normave ekologjike

Hidehi paketimin sipas normave ekologjike.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

## Për ju të testuara në studion tonë të gatimit


Këtu do të gjeni një zgjidhje gjellësh dhe rregullimet optimale për to. Ne do të ju tregojmë, se cila mënyrë e nxehtë dhe temperaturë është më e përshtatshme për gjellën tuaj. Do të merrni të dhëna për pajisje të përshtatshme dhe se në cilën lartësi do të duhet të futen. Do të merrni këshilla për enë dhe për përgatitje.


### Udhëzime

- Vlerat në tabela vlejné gjithmonë për futje në hapësirën për zierje të ftohtë dhe të zbrazët. Paraxechni vetëm nëse është dhënë në tabela. Pajisjen e shtroni me letër për pjekje tek pas paraxechnes.
- Të dhënat kohore në tabela janë vlera orientuese. Ato varen nga kualiteti dhe nga cilësia e ushqimeve.
- Përdorni pajisjen e bashkëdërguar. Pajisjet plotësuese i gjeni si pajisje të veçanta në shitore të specializuara ose në shërbimin e klientëve. Para përdorimit nxirrni pajisjet dhe enët e panevojshme nga hapësira për zierje.
- Përdorni gjithmonë një leckë mbrojtëse, kur nga hapësira për zierje të nxirrni pajisje ose enë të nxehta.

## Ëmbëlsirat dhe biskotat

### Pjekja në një nivel

Me nxehtësinë e epërm-/të poshtëm  pjekja e ëmbëlsirave bëhet më e mirë.

Nëse piqni me 3D-Ajrin e nxehtë , përdorni lartësitë e mëposhtme të futjes për pajisjen:

- Ëmbëlsira në kallëpe: Lartësia 2
- Ëmbëlsira në tepsia: Lartësia 3

### Pjekja në më shumë nivele

Përdorni 3D-ajrin e nxehtë .

Lartësitë e futjes te pjekja në 2 nivele:

- Tigani universal: Lartësia 3
- Tepsia për pjekje: Lartësia 1

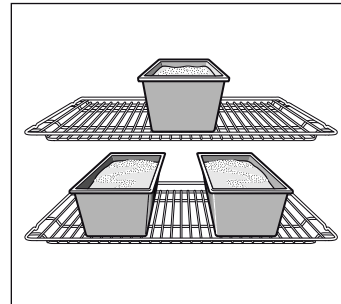
Lartësitë e futjes te pjekja në 3 nivele:

- Tepsia për pjekje: Lartësia 5
- Tigani universal: Lartësia 3
- Tepsia për pjekje: Lartësia 1

Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piqen në të njëjtën kohë.

Në tabela do të gjeni këshilla të mjaftueshme për gjellët tuaja.

Nëse piqni në të njëjtën kohë me 3 kallëpe kuti, vendosni ato në skarë siç është pasqyruar në fotografi.



### Kallëpe për pjekje

Më të përshtatshëm janë kallëpet nga metali.

Te përdorimi i kallëpeve për pjekje nga metali me mure të holla dhe kallëpet e qelqit zgjaten kohët e pjekjes dhe ëmbëlsira nuk skuqet në mënyrë të barabartë.

Nëse dëshironi të përdorni kallëpe nga silikoni, orientohuni sipas të dhënave dhe recetave të prodhuesit. Kallëpet nga silikoni shpesh janë më të vogla se kallëpet normale. Sasitë e brumit dhe të dhënat në receta mund të devijojnë.

### Tabelat

Në tabela do të gjeni mënyrën optimale të nxehtësisë për ëmbëlsira të ndryshme dhe të pjekura. Temperatura dhe kohëzgjatja e pjekjes varen nga sasia dhe cilësia e brumit. Për këtë në tabela janë dhënë zona. Provojeni së pari me vlerën më të ulët. Një temperaturë e ulët jep një skuqje më të barabartë. Nëse është e nevojshme herën tjetër rregulloni më lartë.

Nëse paraxechni, kohën e pjekjes, e shkurtoni për 5 deri 10 minuta.

Informacione plotësuese do të gjeni nënkështilla për pjekjen në aneks të tabelave.

Ëmbëlsira në kallëpe	Kallëp	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Ëmbëlsira të përziera, të thjeshta	Kallëp kurorë-/Kallëp kuti	2	☉	160-180	40-50
	3 Kallëpe kuti	3+1	☉	140-160	60-80
Ëmbëlsira të përziera, të holla	Kallëp kurorë-/Kallëp kuti	2	☐	150-170	60-70
Fund torte, brumi i përzier	Kallëp për fund peme	2	☐	150-170	20-30
Ëmbëlsirë peme e hollë, brumë i përzier	Kallëp çmontues-/ Kallëp tas	2	☐	160-180	50-60
Tortë biskotash	Kallëp çmontues	2	☐	160-180	30-40
Fund brumi të brydhët me rreth	Kallëp çmontues	1	☐	170-190	25-35
Tortë me pemë ose me gjizë, fund nga brumi i brydhët*	Kallëp çmontues	1	☐	170-190	70-90
Ëmbëlsirë Zvicre	Tepsia për pica	1	☐	220-240	35-45
Ëmbëlsira pikante (p. sh. pite/ëmbëlsirë qepësh)*	Kallëp çmontues	1	☐	180-200	50-60
Pica, fund i hollë me pak shtesë (paranxehni)	Tepsia për pica	1	☐	250-270	10-15

\* Ëmbëlsirat i leni të ftohen rreth 20 minuta, në furrë të fikur dhe të mbyllur.

Ëmbëlsira në tepsi	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë	Tepsia për pjekje	2	☐	170-190	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	150-170	35-45
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të lëngshme, pemë	Tigani universal	3	☐	160-180	40-50
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	150-170	50-60
Ëmbëlsirë Zvicre	Tigani universal	2	☐	210-230	40-50
Rolat biskote (paranxehni)	Tepsia për pjekje	2	☐	190-210	15-20
Bisht tharmi me 500 g miell	Tepsia për pjekje	2	☐	160-180	30-40
Kek me 500 g miell	Tepsia për pjekje	3	☐	160-180	60-70
Kek me 1 kg miell	Tepsia për pjekje	3	☐	150-170	90-100
Shtudël, e ëmbël	Tigani universal	2	☐	180-200	55-65
Byrek	Tigani universal	2	☐	180-200	40-50
Pica	Tepsia për pjekje	2	☐	220-240	15-25
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	180-200	35-45

Të pjekura të vogla	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Ëmbëlsira të vogla	Tepsia për pjekje	3	☉	140-160	15-25
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	130-150	25-35
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	☉	130-150	30-40
Të pjekura të lyera (paranxehni)	Tepsia për pjekje	3	☐	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje	3	☉	140-150	30-40
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	140-150	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makrone	Tepsia për pjekje	2	☐	110-130	30-40
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	100-120	35-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	☉	100-120	40-50
Mafishe	Tepsia për pjekje	3	☉	80-100	130-150
Të pjekura brumi në zjarr	Tepsia për pjekje	2	☐	200-220	30-40

Të pjekura të vogla	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Të pjekura jufkash	Tepsia për pjekje	3	☉	180-200	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	180-200	25-35
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	☉	160-180	35-45
Të pjekura brumi me tharm	Tepsia për pjekje	3	☐	180-200	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	170-190	25-35

### Bukë dhe bukëza

Te pjekja e bukës furrën e paraxehni, nëse nuk është dhënë ndryshe.

Mos derdhni asnjëherë ujë në furrën e nxehtë.

Tek pjekja në 2 nivele tiganin universal e futni gjithmonë mbi tepsinë për pjekje.

Bukë dhe bukëza	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Bukë tharmi me 1,2 kg miell	Tigani universal	2	☐	270	8
				200	35-45
Bukë bajate me 1,2 kg miell	Tigani universal	2	☐	270	8
				200	40-50
Bukëza (mos paraxehni)	Tepsia për pjekje	3	☐	210-230	20-30
Bukëza nga brumi i tharmit, të ëmbla	Tepsia për pjekje	3	☐	170-190	15-20
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	☉	160-180	20-30

### Këshilla për pjekje

Dëshironi të pini sipas recetës tuaj personale.	Orientohuni sipas të pjekurave të ngjashme në tabelat e pjekjes.
Kështu do ta shihni, nëse ëmbëlsira e përzier është pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para mbarimit të kohës së pjekjes, të dhënë në recetë, ngulni një kruese dhëmbësh në pjesën më të lartë të ëmbëlsirës. Nëse në kruese nuk ngjitet më brumë, ëmbëlsira është gati.
Ëmbëlsira ulet.	Herën tjetër përdorni më pak lëng ose uleni temperaturën e furrës për 10 gradë. Vini re kohët e përzierjes të dhëna në recetë.
Ëmbëlsira në mes është më e fryrë, ndërsa në skaje më ulët.	Mos i lyeni me yndyrë skajet e kallëpit çmontues. Pas pjekjes, me një thikë lironi ëmbëlsirën me kujdes.
Ëmbëlsira sipër bëhet tepër e errët.	Futni më thellë atë, zgjidhni një temperaturë më të ulët dhe piqeni ëmbëlsirën ca më gjatë.
Ëmbëlsira është tepër e thatë.	Në ëmbëlsirën e gatshme me kruesen e dhëmbëve shponi vrima të vogla. Pastaj mbi te derdhni lëng pemësh ose pije alkoolike. Herën tjetër zgjidhni temperaturë për 10 gradë më të lartë dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
Buka ose ëmbëlsira (p. sh. ëmbëlsira me djathë) ka pamje të mirë, por brenda është e qullët, (e përshkuar me vija uji).	Herën tjetër përdorni më pak lëng dhe me temperaturë më të ulët pini ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, pini më parë fundin. Shtrojeni me bajame ose thërrmija buke dhe pastaj qiteni shtesën për sipër. Përfillni recetat dhe kohët e pjekjes.
Të pjekurat janë të skuqura në mënyrë jo të barabartë.	Zgjidhni temperaturë ca më të ulët, atëherë të pjekurat do të skuqen në mënyrë të barabartë. Të pjekurat delikate i pini me nxehtësinë e epërm-/të poshtëm ☐ në një nivel. Dalja e letrës për pjekje jashtë tepsisë, ndikon në qarkullimin e ajrit. Letrën për pjekje e preni gjithmonë në pajtim me madhësinë e tepsisë.
Ëmbëlsira nga pemët është shumë e çelë nga poshtë.	Herën tjetër ëmbëlsirën futni një nivel më thellë.
Lëngu i pemëve po noton mbi.	Herën tjetër përdorni, nëse e keni, një tigan universal më të thellë.
Të pjekura të vogla nga brumi me tharm, gjatë pjekjes ngjiten me njëra tjetrën.	Rreth secilës të pjekur duhet të jetë një distancë prej rreth 2 cm. Kështu ka mjaft vend që të pjekurat të fryhen mirë dhe të skuqen nga të gjitha anët.
Ju keni pjekur në më shumë nivele. Në tepsinë e epërme biskotat janë më të errëta se në atë të poshtmen.	Për pjekje në më shumë nivele përdorni gjithmonë 3D-ajrin e nxehtë ☉. Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të pinqen në të njëjtën kohë.
Gjatë pjekjes së ëmbëlsirave të lëngshme formohet ujë i kondensuar.	Gjatë pjekjes mund të formohet avull uji. Ai largohet nëpërmjet derës. Avulli i ujit mund të ngjitet në fushën shërbyese ose në ballinat e mobilieve të afërta dhe të pikoj si ujë i kondensuar. Kjo është fizikisht e kushtëzuar.

## Mish, shpezë, peshk

### Enë

Mund të përdorni çdo enë rezistente ndaj temperaturës. Për pjekje të mëdha është i përshtatshëm edhe tigani universal.

Më i përshtatshëm është ena nga qelqi. Kini kujdes në atë, që kapaku të i bëjë tamam skuqësit dhe të mbyllet mirë.

Nëse përdorni enë të emaluara, shtoni më tepër masë të lëngshme.

Për enët nga çeliku i fisnikëruar skuqja nuk do të jetë shumë e fortë dhe mishit mund të jetë i zier më pak. Zgjatni kohët e zierjes.

Të dhënat në tabela:

Enë pa kapak = e hapur

Enë me kapak = e mbyllur

Enën e vendosni gjithmonë në mes të skarës.

Enët e nxehta nga qelqi i vendosni në një nënshtrojë të thatë. Nëse shtroja është e lagur ose e ftohtë, qelqi mund të pëlçasë.

### Skuqja

Mishit pa dhjam shtoni edhe pak ujë brenda. Fundi i enës duhet të jetë ½ cm afërsisht i mbushur.

Mishit që piqet me avull shtoni ujë brenda në enë. Fundi i enës duhet të jetë 1 - 2 cm i mbuluar.

Sasia e lëngut varet nga lloji i mishit dhe nga materiali i enës. Nëse e përgatitni mishin në tavë të emajluar, nevoitet pak më tepër lëng, se sa në enë qelqi.

Enët nga çeliku janë kushtimisht të përshtatshme. Mishi zihet ngadalë dhe skuqet më pak. Përdorni temperaturë më të madhe dhe/ose leni të zihet më gjatë.

### Pjekja në skarë

Gjatë pjekjes me skarë nxehni rreth 3 minuta më parë, ara në hapësirën për zierje se ta futni ushqimin për skarë.

Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur.

varet nga shkalla e rregulluar e skarës. Në këtë mënyrë ato skuqen në mënyrë të barabartë dhe ngelin bukur të lëngshme.

Copat e mishit i ktheni pas ⅔ kohës së zierjes.

Stekat e kripni pasi që të jenë pjekur në skarë.

Vendosni copat e mishit drejtpërdrejtë në skarë. Një copë e vetme mishi bëhet më e mirë nëse e vendosni në mes të skarës.

Futeni në mënyrë plotësuese një tigan universal në lartësinë 1. Lëngu i mishit do të mblidhet, dhe kështu furra ngel e pastër

Tepsinë për pjekje ose tiganin universal gjatë pjekjes me skarë mos e futni në lartësinë 4 ose 5. Në saje të nxehtësisë së fortë ata mund të shtrembërohen dhe gjatë nxjerrjes mund ta dëmtojnë hapësirën për zierje.

Trupi nxehës i skarës herë ndizet e herë fiket. Kjo është normale. Sa shpesh do të ndodh kjo, varet nga shkalla e rregulluar e skarës.

### Mishi

Në mes të kohës së paraparë copat e mishit që piqen duhet rrotulluar në anën tjetër.

Kur të ketë mbaruar pjekja, duhet edhe 10 minuta të ngel mishi në furrë të shuar, ashtu e mbyllur. Kështu lëngu i mishit do të shpërndahet më mirë.

Mishin e lopës pas pjekjes mbeshitjellni me letër alumini dhe leni rreth 10 minuta në furrë.

Pre ni roston e derri me lëkurë lëkurën në formë kryqi dhe së pari vendoni roston nga lëkura në enë.

Mishi	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
<b>Mish gjedhi</b>						
Të skuqura të kaurdisura gjedhi	1,0 kg	mbyllur	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet gjedhi, medium	1,0 kg	hapur	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Biftek, medium	1,0 kg	hapur	1		210-230	50
Steka, medium, 3 cm të trashë		Skara	5		3	15
<b>Mish viçi</b>						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Mish derri</b>						
Të skuqura pa lëkurë (p. sh. qafë)	1,0 kg	hapur	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Të skuqura me lëkurë (p. sh. shpatulla)	1,0 kg	hapur	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Brinjë derri me koc	1,0 kg	mbyllur	2		210-230	70
<b>Mish qengji</b>						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		150-170	120

Mishi	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
<b>Mish i bluar</b>						
Të skuqura nga mishi i bluar	nga 500 g mish	hapur	1	☒	170-190	70

### Salsiçe

Salsiçe		Skara	4	☐	3	15
---------	--	-------	---	---	---	----

### Shpend

Të dhënat në tabelë mbi peshën janë të dhëna për shpezë, të pambushura, të gatshme për pjekje.

Së pari vendosni shpezën me pjesën e gjoksit për teposhtë në rosto. Kthejeni pas  $\frac{2}{3}$  kohës së caktuar.

Copat e skuqura, si të skuqura roleta miske ose gjoks miske, pas gjysmës së kohës së dhënë ktheni. Copat e shpendëve  $\frac{2}{3}$  pas së kohës së dhënë ktheni.

Lëkurën e rosës ose patës e shponi nën fletë. Kështu yndyra do të kulloj.

Shpendi skuqet veçanërisht shijshëm, nëse pak para se të përfundojë koha e skuqjes e lyeni me gjalpë, ujë të kripur ose lëng portokalli.

Shpend	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Pulë, e tërë	1,2 kg	Skara	2	☒	200-220	60-70
Kaçamak, i tërë	1,6 kg	Skara	2	☒	190-210	80-90
Pula, të përgjysmuara	nga 500 g	Skara	2	☒	200-220	40-50
Pjesë pule	nga 300 g	Skara	3	☒	200-220	30-40
Rosë, e tërë	2,0 kg	Skara	2	☒	170-190	90-100
Patë, e tërë	3,5-4,0 kg	Skara	2	☒	160-170	110-130
Zog bibe, i tërë	3,0 kg	Skara	2	☒	170-190	80-100
Kofsha e epërme e miskës	1,0 kg	Skara	2	☒	180-200	90-100

### Peshk

Copat e peshkut i ktheni pas  $\frac{2}{3}$  së kohës.

Peshku i tërë nuk duhet të kthehet. Peshkun e tërë e futni në furrë në pozicion noti, me pendën e kurrizit nga lartë. Nëse në barkun e peshkut futni një patate të prerë ose një enë të qëndrueshme në furrë e bën atë më stabil.

Nëse piqni direkt në skarë, futni në mënyrë plotësuese tiganin universal në lartësinë 1. Lëngu do të mblidhet dhe furra do të ngelë e pastër.

Peshk	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Peshk, i tërë	secila rreth 300 g	Skara	2	☐	3	20-25
	1,0 kg	Skara	2	☒	180-200	45-50
	1,5 kg	Skara	2	☒	170-190	50-60
Kotëletë peshku, 3 cm i trashë		Skara	3	☐	2	20-25

## Këshilla për pjekje dhe tiganisje

Për peshën e rostos në tabelë nuk ka të dhëna.	Zgjidhni të dhënat sipas peshës më të ulët të radhës dhe zgjasni kohën.
Dëshironi të kontrolloni, nëse është rastoja gati.	Përdorni termometrin për mish (është në dispozicion në dyqanin e specializuar) ose bëni "provën me lugë". Shtypni me lugë mbi rostos. Nëse është i fortë, është atëherë gati. Nëse shtypet lehtë, atëherë i duhet edhe më tepër kohë.
Rostoja ka marrë ngjyrë të errët dhe korja vende-vende është djegur.	Kontrolloni lartësinë e elementit vendosës dhe temperaturën.
Rostoja duket mirë, por salca është djegur.	Herën tjetër zgjidhni një enë pjekjeje më të vogël ose shtoni më tepër lëng.
Rostoja duket mirë, por salca e ka ngjyrën e çelë dhe është e lëngshme.	Herën tjetër zgjidhni një enë pjekjeje më të madhe ose përdorni më pak lëng.
Gjatë derdhjes së rostos shkaktohet avull uji.	Kjo është dukuri fizike dhe normale. Pjesa më e madhe e avullit të ujit largohet përmes daljes për avull. Avulli mund të ngjitet në pjesën e përparme të tabelës së kontrollit ose në pjesën e përparme të mobiljeve në afërsi dhe të pikoj si ujë i kondensuar.

## Tava, gratina, toste

Nëse piqni direkt në skarë, futni në mënyrë plotësuese tiganin universal në lartësinë 1. Furra ngelë më e pastër.

Vendosni enën gjithmonë në skarë.

Gjendja e zierjes së një tave varet nga madhësia e enës dhe lartësia e tavës. Të dhënat në tabela janë vetëm vlera orientuese.

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
<b>Tava</b>					
Tavë, e ëmbël	Kallëp tave	2		180-200	40-50
Tavë jufkash	Kallëp tave	2		210-230	30-40
<b>Gratinë</b>					
Gratin patate, shtesa natyrale, max. 4cm i lartë	1 Kallëp tave	2		160-180	60-80
	2 Kallëpe tave	1+3		150-170	65-85
<b>Tost</b>					
Tost me kaçkavall, 4 copa	Skara	4		160-170	10-15
Tost me kaçkavall, 12 copa	Skara	4		160-170	15-20

## Produkte të gatshme

Përfillni të dhënat e prodhuesit në paketim.

Nëse pajisjen e shtroni me letër për pjekje, kini kujdes në atë, që letra për pjekje të jetë e përshtatshme për këtë temperaturë. Madhësinë e letrës ia përshtatni gjellës.

Rezultati i zierjes është shumë i varur nga ushqimi. Paraskuqjet dhe pa barabarësitë mund të jenë të pranishme që në lëndën e parë.

Gjella	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
<b>Pica, e ngrirë</b>					
Pica me fund të hollë	Tigani universal	2		190-210	15-20
	Tigan universal + skarë	3+1		180-200	20-30
Pica me fund të trashë	Tigani universal	2		170-190	20-30
	Tigan universal + skarë	3+1		170-190	25-35
Pica-Baget	Tigani universal	3		170-190	20-30
Mini-pica	Tigani universal	3		180-200	10-20
Pica, e ftohur, paraxehni	Tigani universal	1		180-200	10-15

## Produkte patatesh, të ngrira

Pom friti	Tigani universal	3		190-210	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1		180-200	30-40
Kroketë	Tigani universal	3		190-210	20-25
Roshti, çanta të mbushura patate	Tigani universal	3		190-210	15-25

## Të pjekura, të ngrira

Bukëza, bagete	Tigani universal	3		190-210	10-20
Gjevrekë (toptha brumi)	Tigani universal	3		200-220	10-20

## Të pjekura, të parapjekura

Bukëza të ngrohura ose bagete të ngrohura	Tigani universal	3		190-210	10-20
	Tigan universal + skarë	3+1		160-180	20-25


## Të pjekura topthi të ngrira

Shkopinj peshku	Tigani universal	2		200-220	10-15
Pula të shpuara, Nugete	Tigani universal	3		190-210	10-20

## Shtrudël, e ngrirë

Shtrudla	Tigani universal	3		190-210	30-40
----------	------------------	---	--	---------	-------



## Gjellë të veçanta

Në temperatura të ulëta me 3D-Ajrin e nxehtë  mund të bëni po aq mirë kos me krem, si brumë tharmi të pa ngjitur.

Më parë nga hapësira për zierje largoni pajisjen, grilën varëse ose daljen e teleskopit.

### Përgatitja e kosit

1. Zieni 1 litër qumësht (3,5 %yndyrë), dhe në 40 °C lëreni të ftohet.
2. Përzieni 150 g kos (në temperaturë frigoriferi).
3. Qitni në filxhanë ose në gota të vogla Twist-Off dhe mbuloni me fletë për mbajtje freskët.

Gjella	Enë	Mënyrë e nxehtësimit	Temperatura	Kohëzgjatja
Kos	Filxhanë ose Twist-Off gota		paranxehni në 50 °C 50 °C	5 min. 8 orë.
Brumi i tharmit lihet që të vjen	enë të rezistueshme ndaj nxehtësisë		paranxehni në 50 °C Aparatin e fikni dhe brumin e tharmit e futni në hapësirën për zierje	5-10 min. 20-30 min.

## Shkrirja

Ushqimet nxirren nga paketimi dhe në një enë të përshtatshme vendosen në skarë.


Përfillni ju lutemi, të dhënat e prodhuesit, që gjenden në paketim.

Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.

Shpendët i vendosni në pjatë me anën e gjoksit nga poshtë.

## Gjëra të ngrira

p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpë, torte me çokollatë ose glazurë sheqeri, fruta, pula, salsiçe dhe mish, bukë, bukëza, ëmbëlsira dhe të pjekura të tjera

Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Të dhënat e temperaturës në °C
Skara	2		Zgjedhësi i temperaturës ngel i fikur

## Të thara

Me 3D-Ajrin e nxehtë  mund të thani në mënyrë të shkëlqyeshme.





Përdorni vetëm pemë dhe perime pa të meta dhe lani mirë ato.

Lëreni të pikojnë dhe thani mirë ato.

Tiganin universal dhe skarën e shtroni me letër për pjekje ose pergamene.

Ktheni më shumë herë, pemët ose perimet shumë të lëngshme.

Të tharat ndani nga letra menjëherë pas tharjes.

Pemë dhe barëra	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Temperatura	Kohëzgjatja
600 g unaza molle	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 5 orë.
800 g të çara dardhe	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 8 orë.
1,5 kg kumbulla ose xhenarika	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 8-10 orë.
200 g bar kuzhine, i pastruar	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 1½ orë.

## Zierja

Për zierje gotat dhe unazat e gomës duhet të jenë në rregull dhe të pastra. Përdorni sipas mundësisë gota me madhësi të njëjtë. Të dhënat në tabela ju përkasin gotave të rrumbullakëta njëlitërshe.

### Kujdes!

Mos përdorni gota më të mëdha dhe as më të larta. Kapakët mund të pëlqasin.

Përdorni vetëm pemë dhe perime pa të meta. Lani mirë ato.

Kohët e dhëna në tabela janë vlera orientuese. Ata mund të ndikohen nga temperatura e hapësirës, numrit të gotave, sasisë dhe ngrohtësisë së materialit në gota. Para se të ndërtoni përkatësisht të fikni, kontrolloni nëse, në gota ka shumë flluska.

### Parapërgatitje

1. Mbushja e gotave, mos i mbushni plotë.
2. Fshini rrethin e gotave, ai duhet të jetë i pastër.
3. Vendosni në secilën gotë një unazë gome të lagur dhe një kapak.
4. Mbyllni gotat me kapëse.

Në hapësirën për zierje mos vendosni më tepër se gjashtë gota.



## Rregullimi

1. Tiganin universal e futni në lartësinë 2. Gotat i vendosni ashtu që ata mos të preken.
2. derdhni ½ litër ujë të nxehtë (rreth 80 °C) në tiganin universal.
3. Mbyllja e derës së furrës
4. Nxehësin e poshtëm  e rregulloni.
5. Temperaturën e vendosni në 170 deri 180 °C.

## Zierja

### Pemë

Pas rreth 40 deri 50 minuta në distanca të shkurta kohore bien filluska. Fikni furrën.

Pas 25 deri 35 minuta pas-ngrohje gotat nxirrni nga hapësira për zierje. Në rast të ftohjes më të gjatë në hapësirën për zierje mund të krijohen mikroba dhe kështu do të ndihmohet prishja e pemëve të ziera.

Pemë në gota njëlitërshe	nga filluskat	Pas-ngrohje
Molla, rrush frëngu, dredhëza	Fikja	rreth 25 minuta
Qershia, kajsia, pjeshka, kulumbria	Fikja	rreth 30 minuta
Pure molle, dardha, kumbulla	Fikja	rreth 35 minuta

## Perime

Porsa në gota të bien filluska, temperaturën e ktheni prapa në 120 deri 140 °C. Varësisht nga lloji i perimeve rreth 35 deri 70 minuta gjatë. Pas kësaj kohe fikni furrën dhe përdorni ngrohtësinë e mbetur.

Perime me lëng të ftohtë në gota njëlitërshe	nga filluskat	Pas-ngrohje
Tranguj	-	rreth 35 minuta
Rrepë e kuqe	rreth 35 minuta	rreth 30 minuta
Foragjere	rreth 45 minuta	rreth 30 minuta
Fasule, lakër, lakër e kuqe	rreth 60 minuta	rreth 30 minuta
Bizele	rreth 70 minuta	rreth 30 minuta

## Nxjerrja e gotave

Pas zierjes gotat i nxirrni nga hapësira për zierje

## Kujdes!

Gotat e nxehta mos i vendosni në një shtrojë të ftohtë ose të lagur. Ata mund të kërcejnë.

# Akrilamidi në ushqime

Akrilamidi krijohet kryesisht te produktet e drithit dhe patateve që përgatiten në temperatura të larta si p. sh patatinat, pom friti, tostet, bukëzat, buka ose të pjekura fine (gurabijet, biskotat me mjaltë, spekulatius).

## Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përmbajtje të vogël akrilamidi.

### Në përgjithësi

- Kohët e zerjes i mbani sa më të shkurta.
- Gjellët piqini sa të marrin ngjyrë të verdhë në të artë, nuk duhet të marrin ngjyrë kafe.
- Sa më e madhe dhe sa më e trashë të jetë gjella, aq më pak akrilamid përmban.

### Pjekja

Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 200 °C.  
Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 180 °C.

### Gurabije

Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 190 °C.  
Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 170 °C.  
Vezët ose e verdha e vezëve e zvogëlon formimin e akrilamidit.

### Pomfrit furre

Shpërndaheni gjellën në tepsi në mënyrë të njëtrajtshme dhe me një shtresë. Që pomfriti të mos thahet, piqni të paktën 400 g për tepsi

# Gjellë për testim

Këta tabela janë bërë për institutet e kontrollit për ta lehtësuar kontrollimin dhe testimin e aparateve të ndryshme.

Sipas EN 50304/EN 60350 (2009) përkatësisht IEC 60350.

## Pjekja

Pjekje në 2 nivele:

Tiganin universal e futni gjithmonë mbi tepsinë për pjekje.

Pjekje në 3 nivele:

Tiganin universal e futni në mes.

Biskotë e lyer:

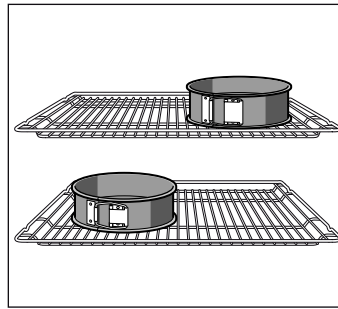
Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të pihen në të njëjtën kohë.

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 1 nivel:


Kallëpet e errëta çmontuese të zhvendosura i vendosni njëri pranë tjetrit.

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 2 nivele:













Kallëpet e errëta çmontuese të zhvendosura i vendosni njëri pranë tjetrit, shihe fotografinë.



Ëmbëlsirat në kallëpe çmontuese nga teneqja e bardhë:

Me nxehtësinë e epërm-/poshtëm  piqui në 1 nivel. Në vend të skarës përdorni tiganin universal dhe mbi të vendosni kallëpet çmontuese.



**Udhëzim:** Për pjekje përdorni më parë temperaturën më të ulët të dhënë.

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Të pjekura të lyera, paraxehni*	Tepsia për pjekje	3		140-150	30-40
	Tepsia për pjekje	3		140-150	30-40
	Tepsia për pjekje + tiganin universal	1+3		140-150	30-45
	2 tepsi për pjekje + tiganin universal	1+3+5		130-140	40-55
Keksë të vegjël, paraxehni*	Tepsia për pjekje	3		150-170	20-35
	Tepsia për pjekje	3		150-170	20-35
	Tepsia për pjekje + tiganin universal	1+3		140-160	30-45
	2 tepsi për pjekje + tiganin universal	1+3+5		130-150	35-55
Biskota uji, paraxehni*	Kallëp çmontues në skarë	2		160-170	30-40
	Kallëp çmontues në skarë	2		160-170	25-40
Ëmbëlsira me mollë të mbuluara	Skarë + 2 kallëpe çmontuese Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 skara + 2 kallëpe çmontuese Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

\* Për paraxehje mos e përdorni nxehtjen e shpejtë.

## Pjekja në skarë

Nëse ushqimet vendosen direkt në skarë, futni në mënyrë plotësuese tiganin universal në lartësinë 1. Lëngu do të mblidhet dhe furra do të ngelë e pastër.

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Skucje tosti * 10 minuta paraxehni.	Skara	5		3	1/2-2
Qofte me mish lope (Beefburger), 12 copa* mos paraxehni	Skarë + tigan universal	4+1		3	25-30

\* Pas 2/3 së kohës ktheni.

# Содржин

<b>Важни безбедносни напомени</b> .....	<b>52</b>	<b>Сервисна служба</b> .....	<b>65</b>
<b>Причини за оштетувања</b> .....	<b>54</b>	Број на производ и датум на производство.....	65
Преглед .....	54	<b>Совети за заштеда на енергија и заштита на околината</b> .....	<b>66</b>
Оштетувања на рерната .....	54	Штедење на енергија во рерната.....	66
Оштетувања на преградата .....	54	Штедење на енергија на полето за готвење .....	66
<b>Монтирање и приклучување</b> .....	<b>54</b>	Отстранување согласно прописите за животна средина .....	66
За монтажерот .....	55	<b>За Вас, тестирано во нашето студио за готвење</b> .....	<b>66</b>
Шпоретот поставете го хоризонтално.....	55	Колачи и печиво .....	66
<b>Вашиот нов шпорет</b> .....	<b>55</b>	Совети за печење .....	68
Општо.....	55	Месо, живина, риба .....	69
Област за готвење .....	55	Совети за печење и скара.....	71
Рерна .....	56	Суфле, гратинирани јадења, тостови.....	71
Комора за готвење .....	56	Готови производи.....	71
<b>Ваша опрема</b> .....	<b>57</b>	Специјални оброци.....	72
Вметнете ја опремата.....	57	Одмрзнување.....	72
Специјална опрема .....	57	Сушење .....	73
За сервисната служба.....	58	Зготвување.....	73
<b>Пред првото користење</b> .....	<b>58</b>	<b>Акриламид во прехранбените производи</b> .....	<b>74</b>
Поставување на времето на часовникот .....	58	<b>Јадења за контрола</b> .....	<b>74</b>
Загревање на рерната.....	59	Печење .....	74
Чистење на опремата.....	59	Скара .....	75
<b>Поставување на полето за готвење</b> .....	<b>59</b>		
Го поставувате на следниов начин.....	59		
Голема рингла со два круга.....	59		
Табела за готвење.....	59		
<b>Подесување на рерната</b> .....	<b>60</b>		
Видови на топлина и температура .....	60		
Рерната треба автоматски да се исклучи .....	60		
Рерната треба автоматски да се вклучи и исклучи.....	61		
Брзо загревање .....	61		
<b>Поставување на часовникот</b> .....	<b>61</b>		
<b>Поставување на будилникот</b> .....	<b>62</b>		
<b>Безбедност за деца</b> .....	<b>62</b>		
Рерна .....	62		
<b>Одржување и чистење</b> .....	<b>62</b>		
Средства за чистење.....	62		
Откачување и закачување на рамките.....	63		
Откачување и закачување на вратата од рерната .....	63		
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата .....	64		
<b>Пречка што треба да направите?</b> .....	<b>65</b>		
Табела на пречки .....	65		
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната .....	65		
Стаклен капак .....	65		

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

## **Важни безбедносни напомени**

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само на тој начин безбедно и правилни ќе ракувате со уредот. Упатството за употреба сочувајте го за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

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

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

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

Овој уред не е предвиден за употреба со надворешен будилник или далечински управувач.

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

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

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

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

### **Опасност од пожар!**

- Запалливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запалливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

- При отворање на вратата од уредот се повлекува воздух. Хартијата за печење може да се допре до грејните елементи и да се запали. Не ја оставајте хартијата за печење при предгревањето да стои неприцврстена на опремата. Хартијата за печење фиксирајте ја со сад или калап за печење. Со хартија за печење покријте ја само неопходната површина. Хартијата за печење не смее да стрчи надвор од опремата.
- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот ќе се вжешти, запалливите материјални може лесно да предизвикаат пожар. Не чувајте и не користете запалливи предмети под или во близина на рерната ( на пр. спреј, средства за чистење). Не чувајте запалливи предмети во или на рерната.
- Горните површини на преградата може да станат многу жешки. Во фиоката чувајте ја само опремата од рерната. Предметите кои може да предизвикаат пламен или се запалливи не смеат да се чуваат во преградата.

### **Опасност од опекотини!**

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

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.
- За време на работата, површините на уредот стануваат врели. Не ги допирајте врелите површини. Децата држете ги подалеку од уредот.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Уредот станува жежок за време на користењето. Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.

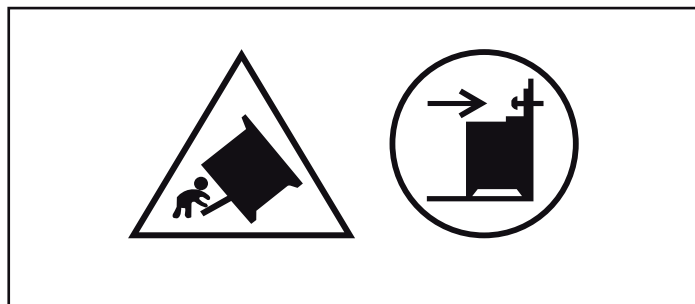
### Опасност од попарување!

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

### Опасност од повреда!

- Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.
- Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.
- Доколку го поставите уредот неприцврстен на една платформа тој може да се лизне од платформата. Уредот мора да се прицврсти за платформата.

### Опасност од превртување!



**Предупредување:** За да спречите превртување на уредот, мора да се монтира заштита од превртување. Ве молиме прочитајте ги упатствата за монтажа.

### Опасност од струен удар!

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

# Причини за оштетувања

## Поле за готвење

### Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.

- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

## Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

Штети	Причина	Мерки
Дамки	Претечени јадења	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
Состојки што гребат	Сол, шеќер и песок	Не го користете полето за готвење како работна површина или за потпирање.
	Рапавите дна на тенџериња и тави го гребат керамичкото стакло	Проверете го садот во кој готвите.
Промена на боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
	Нагризување на тенџерињата (на пр. алуминиум)	При преместувањето, кревајте ги тенџерињата и тавите.
Лупење	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.

## Оштетувања на рерната

### Внимание!

- Опрема, фолија, хартија за печење или сад на дното од комората за готвење: Не поставувајте опрема на дното на комората за готвење. Не поставувајте фолија од било кој вид, ниту пак хартија за печење на дното од комората за готвење. Не поставувајте садови на дното од комората за готвење, доколку е поставена температура над 50 °C. Се акумулира топлина. Времето за печење повеќе не одговара и емајлот се оштетува.
- Вода во жешката комора за готвење: Не налевајте вода во жешката комора за готвење. Настанува пареа. Со промена на температурата може да се оштети емајлот.
- Мокри прехранбени производи: Мокрите прехранбени производи не ги оставајте да стојат во рерната подолго време. Ќе се оштети емајлот.
- Овошен сок: Плехот за печење не го преполнувајте со многу сочни овошни колачи. Овошниот сок, што капе од плехот за печење остава дамки, што нема да може да ги отстраните. Доколку е можно, користете подлабока универзална тава.
- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.

- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потпирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од уредот. Не потпирајте садови или опрема на вратата од рерната.
- Вметнете ја опремата: Во зависност од типот на уредот, опремата може да го изгребе стаклото од вратата при затворањето. Опремата секогаш ставајте ја до крај во комората за готвење.
- Транспорт на редот: Уредот не го носете или држете за рачката. Рачката од вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.

## Оштетувања на преградата

### Внимание!

Не поставувајте жешки предмети во преградата. Тие може да се оштетат.

# Монтирање и приклучување

## Електричен приклучок

Електричниот приклучок мора да го приклучи лиценцирано стручно лице. Мора да се придржувате до прописите на одговорниот дистрибутер на електрична енергија.

При оштетувања настанати поради неправилно приклучување, гаранцијата е неважечка.

## Внимание!

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

## За монтажерт

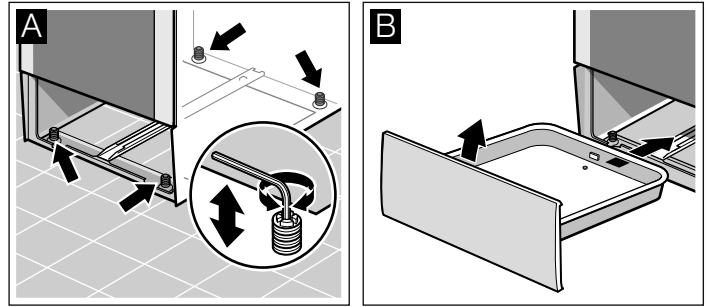
- Тој мора да постави сеполен разделувач со контактнo отвори од најмалку 3 мм на страната за инсталација. Доколку приклучувате на штекер ова не е потребно, доколку штекерот е пристапен за корисникот.
- Електрична сигурност: Шпоретот е уред од класа на безбедност I и може да се користи само со заштитен приклучок.
- За приклучок на уредот потребно е да користите кабел од тип H 05 VV-F или некој друг со иста вредност.

## Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

1. Извлечете ја фиоката и подигнете нагоре. Во фиоката се наоѓаат ногарки за подесување од предната и задната страна.
2. Ногарките за подесување по потреба подесете ги пониско или повисоко со шестаголен клуч, додека шпоретот треба да стои хоризонтално (Слика А).

3. Повторно вметнете ја фиоката (слика В).



### Зацврстување на сид

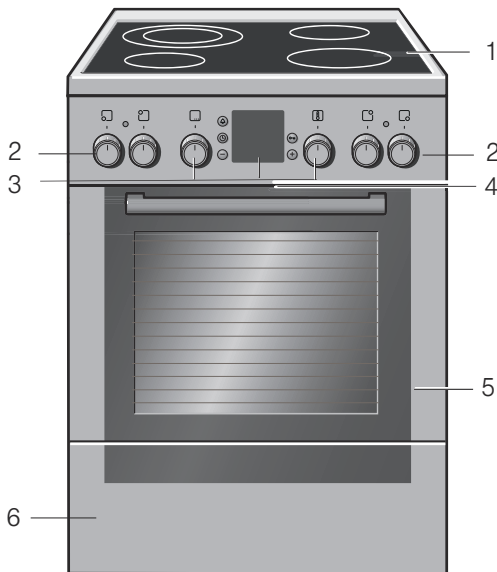
За да не се преврти шпоретот, мора да го зацврстите на сид со приложениот држач. Ве молиме внимавајте на упатството за монтажа за зацврстувачот за сид.

## Вашиот нов шпорет

Овде ќе го запознаете Вашиот нов шпорет. Ќе ја објасниме контролната табла, полето за готвење и поединечните елементи за ракување. Ќе добиете информации за комората за готвење и за опремата.

### Општо

Изведбата зависи од односниот вид на уред.



#### Објаснување

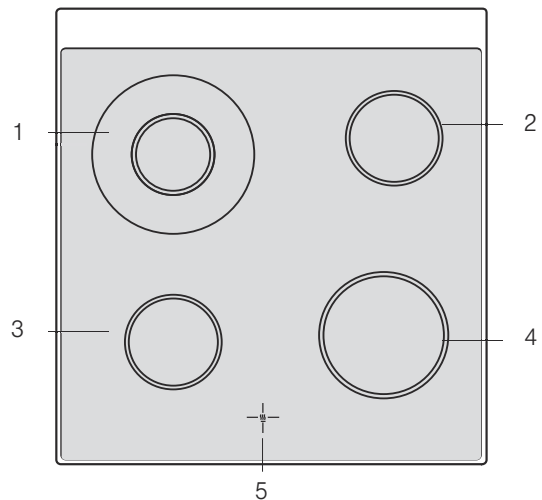
1	Поле за готвење
2	Прекинувач за ринглите
3	Бирач на функции, Копчиња за операција и поле на приказ, Бирач на температура
4	Ладење на уредот
5	Врата од рерната
6	Преграда

#### Оперативни рачки

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

### Област за готвење

Овде ќе најдете преглед во врска со контролното поле. Изведбата зависи од односниот вид на уред.



#### Објаснување

1	Рингла со два круга 21 и 12 см
2	Рингла 14,5 см
3	Рингла 14,5 см
4	Рингла 18 см
5	Приказ на преостанатата топлина

## Копче за ринглите

Со четирите прекинувачи за рингли ја поставувате јачината на греењето на поединечните рингли.

Поставување	Значење
0 Нулта-позиција	Ринглата е исклучена.
1-9 Степени за готвење	1 = најниска јачина 9 = највисока јачина
☉ Вклучување	Вклучете ја големата рингла со два круга

Доколку вклучувате рингла, сијаличката на приказот свети.

## Приказ на преостанатата топлина

Полето за готвење за секоја рингла има приказ за преостанатата топлина. Тој покажува, кои рингли се сеуште жешки. Дури и кога полето за готвење е исклучено, приказот свети додека ринглата не е доволно оладена.

Преостанатата топлина може да ја користите да заштедите енергија и на пр. да ја одржувате топлината на мали оброци.

## Рерна

Поставете ја рерната со бирачот на функции и температура .

### Бирач на функции

Со бирачот за функции поставете го видот на топлина за рерната.  
Бирачот на функции може да го вртите на десно или на лево.

Поставување	Употреба
0 Нулта-позиција	Рерната е исклучена.
☐ Горен/долен грејач	За колачи, потпечени јадења и посни парчиња печење, на пр. говедско месо или дивина, на едно ниво. Топлината доаѓа рамномерно од горната и долната страна.
☉ 3D-топол воздух*	За колачи и печива од едно до три нивоа. Вентилаторот ја распределува топлината на кружното грејно тело што се наоѓа на задниот ѕид рамномерно во комората за готвење.
☐ Степени за пица	За брз подготовка на замрзнати производи без прегреење, на пр. пица, помфрит или штрудла. Долното грејно тело и кружното грејно тело на задниот ѕид загреваат.
☐ Долен грејач	За зготвување и допекување или потемнување. Топлината доаѓа од долната страна.
☐ Скара со циркулација на воздух	За печење на месо, живина или цела риба. Грејните тела за скара и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењето.
☐ Скара, мала површина	За печење на скара на помали количини стекови, виршли, тостови и парчиња риба. Средниот дел на грејното тело за скара се вжештува.
☐ Скара, голема површина	За печење на скара на стекови, виршли, тостови и парчиња риба. Целата површина под грејните тела за скара се вжештува.

\* Вид на топлина, според класата на ефикасност на енергија според EN50304.

Поставување	Употреба
☉ Одмрзнување	За одмрзнување на риба, живина, леб и колачи. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењето.
☐ Брзо загревање	Брзо предгреење на рерната без опрема.

\* Вид на топлина, според класата на ефикасност на енергија според EN50304.

Кога поставувате, свети сијаличката во комората за готвење.

## Бирач на температура

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

Поставувања	Функција
! Поставување на нула	Рерната не е топла.
50-270 Подрачје на температура	Податоци за температурата во °Ц.
1, 2, 3 Степени за скарата	Степени за скара, мали ☐ и големи ☐ површини. Степен 1 = слабо Степен 2 = средно Степен 3 = јако

Додека рерната загрева, свети симболот за температура ! на приказот. Доколку греењето се прекине, симболот се гаси. Кај некои подесувања таа не свети.

## Копчиња и приказ

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

Копче	Употреба
☐ Копче будилник	Со него го поставувате будилникот.
🕒 Копче Часовник	Со него го поставувате времето на часовникот, времетраењето на рерната  →  и времето на завршување → .
- Копче Минус	Со него ќе ги промените вредностите на поставките надолу.
☐ Копче Клуч	Со него ја вклучувате и исклучувате Безбедноста за деца.
+ Копче Плус	Со него ќе ги промените вредностите на поставките нагоре.

## Комора за готвење

Во комората за готвење има сијаличка. Вентилаторот за ладење ја штити рерната од прегреење.

## Сијаличка во рерната

За време на работата свети сијаличката во комората за готвење.

## Вентилатор

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

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

## Внимание!

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



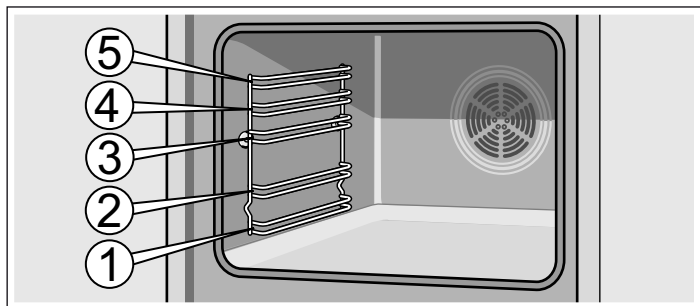
# Ваша опрема

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

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

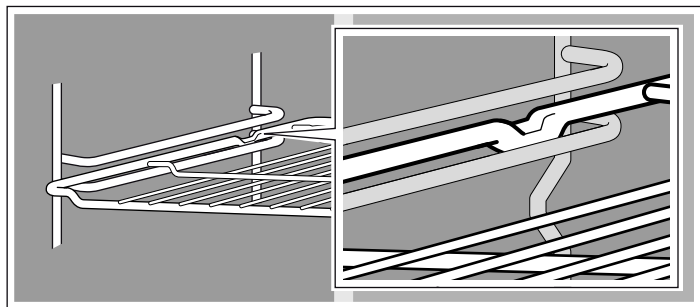
## Вметнете ја опремата

Опремата може да ја вметнете на 5 различни висини во комората за готвење. Вметнувајте ја секогаш до крај, за опремата да не го допира стаклото од вратата.



Опремата може да се извлече до половина, додека не се вклопи на место. На тој начин јадењата може лесно да ги извадите.

Внимавајте при вметнувањето во комората за готвење, испакнатината на опремата да е од задната страна. Само на овој начин ќе се вклопи на место.



**Напомена:** Доколку се вжешти опремата, може да го смени обликот. Откако ќе се олади, исчезнува изобличувањето. Нема влијание на функцијата.

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

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



### Решетка

за садови, модели за колачи, печења, печење на жар и длабоко замрзнати прехранбени производи.

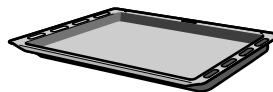
Решетката вметнете ја со отворената страна кон вратата на рерната и испакнатината надолу.



### Емајлиран плех за печење

За колачи и ситни колачиња.

Плехот за печење вметнете го во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.



### Универзална тава

За сочни колачи, печива, замрзнати јадења и големи печења. Може да се употребува како сад за собирање маснотија, доколку готвите директно на решетката.

Универзалната тава вметнете ја во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.

## Специјална опрема

Специјалната опрема може да ја купите кај сервисната служба или во специјализирана продавница. Во нашите брошури или на интернет ќе најдете различни соодветни производи за Вашата рерна. Расположливоста на специјална опрема или можноста за нарачка преку интернет се разликува од земја до земја. Информации за тоа ќе пронајдете во продажните брошури.

Не секоја специјална опрема е соодветна за секој уред. При купувањето наведете го целосното име (E-Nr.) на Вашиот уред.

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Плех за пица	HEZ317000	Особено е погоден за пица, замрзнати јадења и тркалезни торти. Плехот за пица може да го употребувате наместо универзалната тава. Вметнете го плехот над решетката и придржувајте се до податоците во табелите.
Решетка за вметнување	HEZ324000	За печење. Решетката за скара секогаш поставувајте ја на универзалната тава. Маснотијата и сокот од месото што капе ќе се соберат.
Плех за скара	HEZ325000	Доколку при печењето на скара се употребува наместо решетката за скара или заштита од прскање, за да ја штити рерната од јаки нечистотии. Плехот за скара употребувајте го само со универзалната тава. Парчиња скара на плехот за скара: Може да ги употребувате само нивоата на вметнување 1, 2 и 3. Плех за скара како заштита од прскање: Универзалната тава се вметнува заедно со плехот за скара под решетката.
Вршник	HEZ327000	Вршникот одлично се прилагодува за подготвување на домашен леб, лепчиња и пица кои треба да имаат крцкаво дно. Вршникот мора претходно да биде загреан на препорачаната температура.
Емајлиран плех за печење	HEZ331003	За колачи и ситни колачиња. Плехот за печење вметнете го во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Емајлиран плех за печење со нелеплив слој	HEZ331011	Колачите и ситните колачиња може добро да ги распоредите на плехот за печење. Плехот за печење вметнете го во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.
Универзална тава	HEZ332003	За сочни колачи, печива, замрзнати јадења и големи печења. Може да се користи и за собирање на маснотијата од сокот од месото под решетката. Универзалната тава вметнете ја во рерната така што ќе биде накосена накај вратата.
Универзална тава со нелеплив слој	HEZ332011	Сочните колачи, печивата, замрзнатите оброци и големите печења добро може да ги распределите на универзалната тава. Универзалната тава вметнете ја во рерната така што ќе биде накосена накај вратата.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	Со капакот, професионалната тава се претвора во професионален сад за печење.
Професионална тава со решетка за вметнување	HEZ333003	Особено е погодна за подготовка на големи количини.
Шини на извлекување		
3-кратни шини на извлекување	HEZ338352	Со шините на извлекување на висина 1, 2 и 3 можете да ја извлечете опремата, без да ја навалите. 3-кратни шини на извлекување, не се погодни за уреди со вртлив ражен.
3-кратни шини на извлекување со стоп-функција	HEZ338357	Со шините на извлекување на висина 1, 2 и 3 можете целосно да ја извлечете опремата, без да ја навалите. Шините на извлекување се вклопуваат на место, а потоа лесно можете да ги вметнете плеховите за печење. 3-кратните шини на извлекување со стоп-функција не се погодни за уреди со вртлив ражен.
Решетка	HEZ334000	За садови, калапи за колачи, печења, парчиња скара и замрзнати јадења.
Стаклен сад за печење	HEZ915001	Стаклениот сад за печење е соодветен за динстани и потпечени јадења. Особено е погоден за програми и автоматиката за печење.

## За сервисната служба


За Вашите апарати од домаќинството може да ги купите соодветните средства за нега и чистење или соодветната опрема кај сервисната служба, во специјализираните продавници или преку интернет преку e-Shop. Притоа наведете го соодветниот број на артиклот.



Крпи за нега на површините од челик	Број на артикал. 311134	Го намалува собирањето нечистотија. Со натопување во специјално масло, горните површини на уредите од челик ја добиваат оптималната нега.
Гел за чистење на скара во рерната	Бр. на артикал. 463582	За чистење на комората за готвење. Гелот е без миризба.
Крпа од микрофибер со структура на саќе	Бр. на артикал 460770	Особено погодна за чистење на чувствителни површини, како на. пр. стакло, керамичко стакло, челик или алуминиум. Со едно бришење крпата од микрофибер ја отстранува нечистотијата од вода и маснотии.
Осигурување на вратата	Бр. на артикал 612594	За да не може децата да ја отвораат вратата од рерната. Во зависност од вратата на уредот, осигурувачите различно се зашрафуваат. Внимавајте на приложените страници што ги добивате со осигурувачите за вратата.

## Пред првото користење

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


### Поставување на времето на часовникот

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

1. Притиснете го  копчето.  
На приказот се појавува времето на часовникот 12:00 и ознаката  трепка.
2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на часовникот.

По неколку секунди поставеното време на часовникот ќе се преземе.

## Загревање на рерната

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

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

2. Со бирачот на температура поставете 240 °Ц.

По еден час исклучете ја рерната. Бирачот на функции и бирачот на температура свртете во нулта-позиција.

## Чистење на опремата

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

## Поставување на полето за готвење

Во ова поглавје ќе дознаете, како да ги поставите ринглите. Во табелата ќе ги пронајдете степените за готвење и времето за подготвување а различни оброци.

### Го поставувате на следниов начин

Со прекинувачот за рингли го поставувате капацитетот на греење за поединечните рингли.

Позиција 0 = исклучено

Позиција 1 = најниска јачина

Позиција 9 = највисока јачина.


Откако ќе вклучите некоја од ринглите, сијаличката на приказот свети

### Голема рингла со два круга

На оваа рингла може да ја промените големината.

#### Вклучување на голема површина

Прекинувачот за ринглите свртете го до позиција 9 - тука ќе почувствувате лесен отпор- и вртете понатаму до ознаката

 = голема рингла со два круга


Потоа веднаш свртете назад до саканиот степен на готвење.

### Вратете на мала површина

Прекинувачот за рингли свртете го на 0 и одново поставете.

На малите рингли со два круга можете добро да притоплите мали количини.

#### Внимание!

Не вртете после ознаката  за 0.

### Табела за готвење

Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

Времето на готвење и степените зависат од тежината и квалитетот на оброците. Затоа можни се отстапувања.

При притоплување на густе јадења, редовно промешувајте.

За приготвување користете го степенот за готвење 9.

	Степен на континуирано готвење	Времетраење на континуираното готвење во минути
<b>Топење</b>		
Чоколада, прелив, желатин	1	-
Путер	1-2	-
<b>Затоплување и одржување на топлината</b>		
Јадења во тенџере (на пр. манџа од леќа	1-2	-
Млеко**	1-2	-
<b>Готвење на температура пред зовривање, готвење на тивок оган</b>		
Кнедли	4*	20-30 мин.
Риба	3*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1	3-6 мин.
<b>Готвење, готвење на пареа, динстање</b>		
Ориз (со двојна количина на вода)	3	15-30 мин.
Нелупени компири	3-4	25-30 мин.
Солени компири	3-4	15-25 мин.
Тестенини	5*	6-10 мин.
Јадења во тенџере, супи	3-4	15-60 мин.
Зеленчук	3-4	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнати	3-4	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	3-4	-

\* Континуирано готвење без капак

\*\* Без капак

	Степен на континуирано готвење	Времетраење на континуираното готвење во минути
<b>Чорби</b>		
Ролати	3-4	50-60 мин.
Динстани јадења	3-4	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин
<b>Печење**</b>		
Шницла, обична или панирана	6-7	6-10 мин.
Шницла, замрзната	6-7	8-12 мин.
Котлет, обичен или паниран	6-7	8-12 мин.
Стек (3 см дебел)	7-8	8-12 мин.
Обична риба и рибини филети	4-5	8-20 мин.
Панирана риба и рибини филети	4-5	8-20 мин.
Риба и рибини филети, панирани и замрзнати на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Јадења во тава, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	5-6	континуирано


\* Континуирано готвење без капак

\*\* Без капак

## Подесување на рерната

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

### Видови на топлина и температура

Пример на слика: 190 °Ц, Горен/долен грејач .

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



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



Рерната ќе се загрее.

### Исклучување на рерната


Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.



### Промена на основните поставки

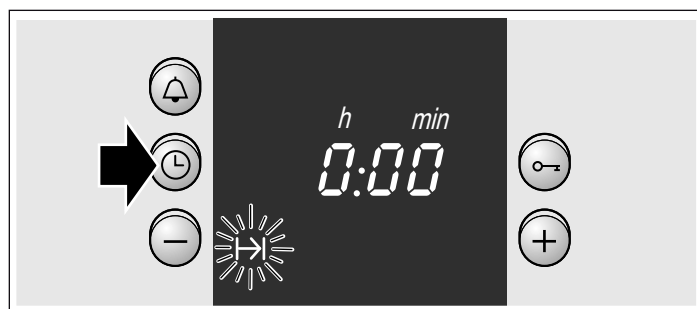
Видот на топлина и температурата или степенот на скара може да ги подесите во секое време со соодветниот бирач.

### Рерната треба автоматски да се исклучи

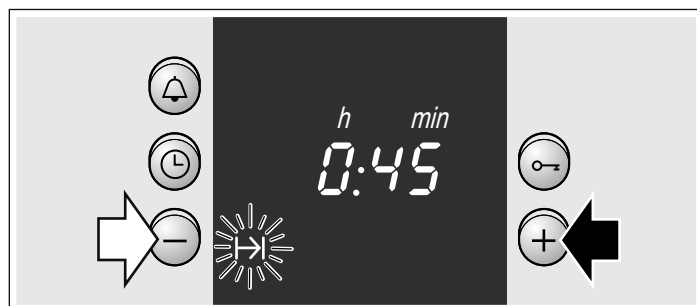
Сега внесете го времетраењето (времето на готвење) за Вашето јадење.

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


- Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.
- Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.
- Притиснете на копчето Часовник . Символот Времетраење  трепка.




- Со копчето + или копчето - поставете го времетраењето. Копчето + предложена вредност = 30 минути  
Копче - предложена вредност = 10 минути




### Времето за готвење е истечено

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


### Менување на поставката

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

### Прекинување на поставката


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



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

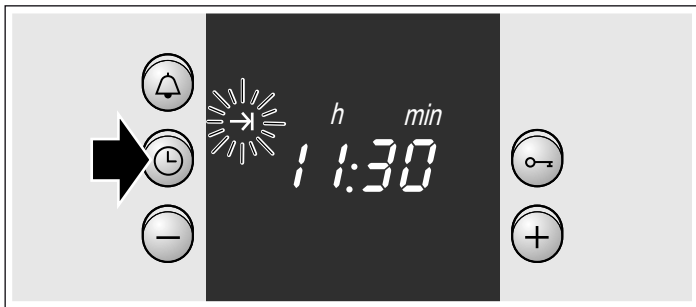
Притиснете го копчето Часовник  два пати и поставете, како што е опишано во точка 4.

### Рерната треба автоматски да се вклучи и исклучи

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

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


1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.
3. Притиснете на копчето Часовник .
4. Со копчето + или копчето - поставете го времетраењето.
5. Притискајте го копчето Часовник  додека ознаката Крај → трепка. На приказот ќе видите, кога е готов оброкот.



6. Со копчето + поместете го времето на завршување за подоцна. По неколку секунди поставката ќе се преземе. На приказот стои времето на завршување, додека не стартува рерната.



### Времето за готвење е истечено

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


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


### Брзо загревање

Со Брзото загревање Вашата рерна ја постигнува поставената температура особено брзо.


Брзото загревање користете го за поставени температури над 100 °C.

За да добиете рамномерен резултат од готвењето, прво ставете го јадењето во комората за готвење, доколку процесот на Брзо загревање завршил.


1. Поставете го бирачот на функции на .
2. Со бирачот на температура поставете ја саканата температура.

На приказот свети ознаката . Рерната почнува да загрева.




### Брзото загревање е завршено

Ознаката  на приказот се гаси. Ставете го Вашето јадење во рерната и поставете го саканиот вид на топлина.


## Поставување на часовникот

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

### Го поставувате на следниов начин

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



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


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

# Поставување на будилникот


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

## Го поставувате на следниов начин


1. Притиснете го копчето Будилник .  
Ознаката трепка .
2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на будилникот.  
Копче + Предложена вредност = 10 минути  
Копче - Предложена вредност = 5 минути

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


## По истекот на времето

Се слуша сигнал. Притиснете го копчето Будилник .  
Приказот на будилникот се гаси.

## Промена на времето на будилникот


Притиснете го копчето Будилник . Со копчето + или копчето - променете го времето.


## Бришење на поставките

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

## Будилникот и времетраењето истовремено течат

Ознаките светат. Времето на будилникот видливо тече на приказот.

Проверете го преостанатото времетраење  $I \rightarrow I$ , времето на завршување  $\rightarrow I$  или времето на часовникот :

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

Повиканата вредност се појавува неколку секунди на приказот.



# Безбедност за деца



## Рерна

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

## Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Бирачот на функции мора да биде исклучен.

Вклучување: Притиснете го копчето Клуч , додека на приказот не се појави ознаката . Ова трае околу 4 секунди.

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

## Напомени

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

# Одржување и чистење

Доколку грижливо ги негувате и чистите, Вашето поле за готвење и рерна ќе останат функционални подолго време. Како правилно да ги негувате и чистите ќе ви објасниме овде.

## Напомени

- Малите разлики во боја на предниот дел од рерната се резултат на различните материјали, како стакло, пластика или метал.
- Сенките на стаклото од вратата, кои делуваат како бразди, се рефлектираат од светлото на сијаличката во рерната.
- Емајлот може да изгори при многу високи температури. Притоа може да настанат мали разлики во бојата. Ова е нормална појава и нема влијание на функцијата. Аглите на тенките плехови не може целосно да се емајлираат. Тие се необработени. Заштитата од р'га притоа не е нарушена.

## Средства за чистење

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

### При чистење на полето за готвење

- не употребувајте неразводнети средства за миење или средства за миење за машини за миење на садови,
- сунѓери за триење,
- агресивни средства за чистење како на пр. средства за чистење на рерна или отстранувач на дамки,
- уреди за чистење под притисок или пареа.
- Поединечните делови не ги чистете во машината за миење садови.

### При чистење на рерната

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

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

Област	Средства за чистење
Уредот еднадвор	Врела промивка: Исчистете со крпа за чинии и исушете со мека крпа. Не користете средство за чистење стакло или стругач за стакло.
Челик	Врела промивка: Исчистете со крпа за чинии и исушете со мека крпа. Дамките од бигор, маснотии, скроб и белковини веднаш отстранете ги. Со вакви дамки, може да се создаде корозија.  Во сервисната служба или специјализираните продавници може да пронајдете специјални средства за чистење челик, што се погодни за топли површини. Нанесете тенок слој од средството за нега со мека крпа.

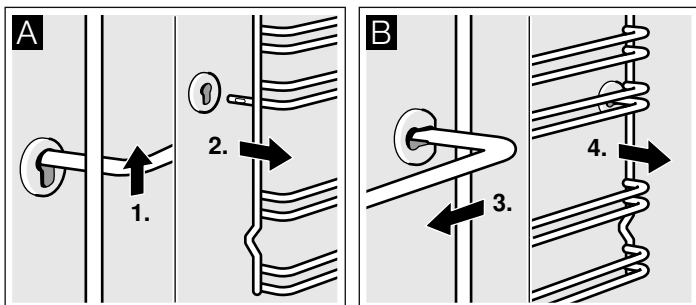
Област	Средства за чистење
Поле за готвење	Нега: Заштитни средства и с-ва за одржување за керамичкото стакло Чистење: Средства за чистење, што се погодни за стаклената керамика. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата.  ⚠ Стругач за стакло за јаки нечистотии: Отворете го и исчистете само со сечилото. Внимавајте, сечилото е многу остро. Опасност од повреда. По чистењето повторно затворете го. Веднаш заменете ги оштетените сечила.
Рамки на полето за готвење	Топла промивка: Не чистете со стругач за стакло, лимон или оцет.
Стакла на вратата	Средство за чистење стакло: Исчистете со мека крпа. Не користете стругач за стакло.
Комора за готвење	Врела промивка или разреден оцет во вода: Исчистете со крпа за миење.
Рамки	Врела промивка: Потопете и исчистете со крпа за миење или четка.
Термометар за печење (во зависност од видот на уредот)	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење или четка. Не чистете во машина за миење садови.
Стаклен капак на сијаличката од рерната	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење.
Дихтунг Не го вадете!	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење. Не тријте.
Опрема	Врела промивка: Потопете и исчистете со крпа за миење или четка.
Преграда	Врела промивка: Исчистете со крпа за миење.

## Откачување и закачување на рамките

За чистење може да ги извадите рамките. Рерната мора да биде оладена.

### Откачете ги рамките

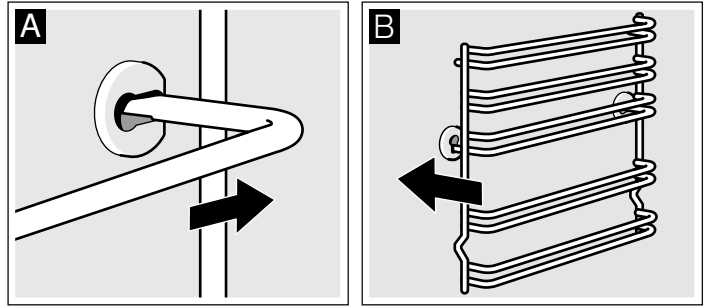
1. Подигнете ги рамките напред и нагоре
2. и откачете ги (слика А).
3. Потоа повлечете ги сите рамки нанапред
4. и извадете ги (слика В).



Исчистете ги рамките со средство за чистење и сунѓер. При тврдокорни нечистотии употребете четка.

## Закачување на рамките

1. Најпрво закачете ги рамките на задните дупки, и притиснете малку наназад (слика А)
2. и потоа закачете во предните дупки (слика В).

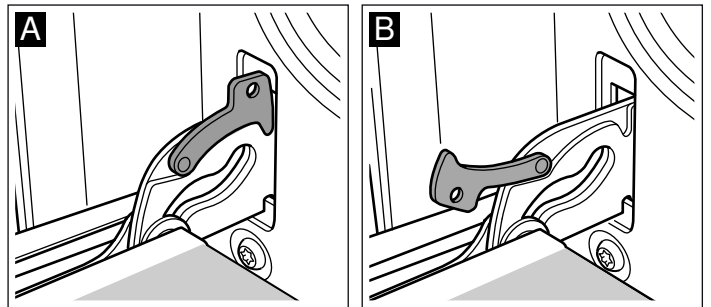


Рамките се поставуваат десно и лево. Внимавајте на тоа дека, како што е прикажано на сликата В висина 1 и 2 се долу а висина 3, 4 и 5 горе.

## Откачување и закачување на вратата од рерната

За да ги исчистите и демантирате стаклата од вратата можете да ја откачите вратата од рерната.

Секоја од шарките на вратата има по еден механизам за блокирање. Доколку механизмот за блокирање е затворен (слика А), вратата од рерната е осигурана. Таа не може да се откачи. Доколку механизмот за блокирање за откачување на вратата од рерната е отворен (слика В), шарките се осигурани. Не може да се затворат.

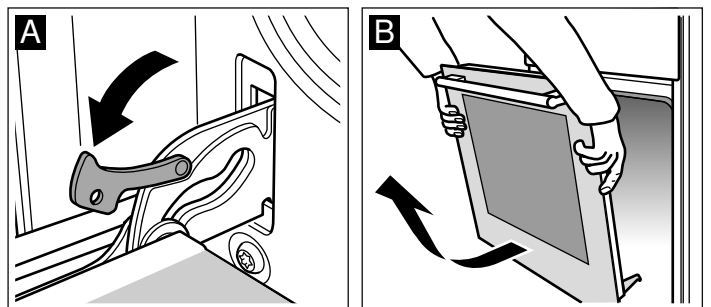


### ⚠ Опасност од повреда!

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

### Откачете ја вратата

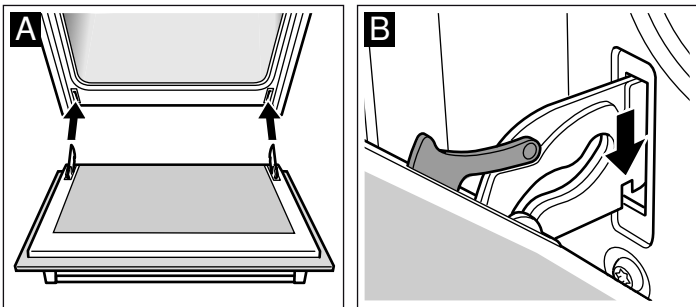
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлечете (слика В).



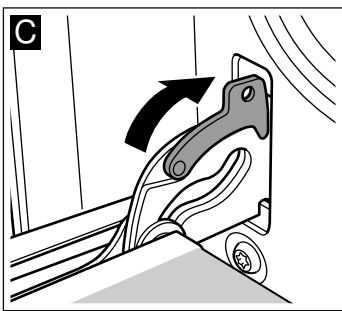
## Закачување на вратата

Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

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



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



### ⚠ Опасност од повреда!

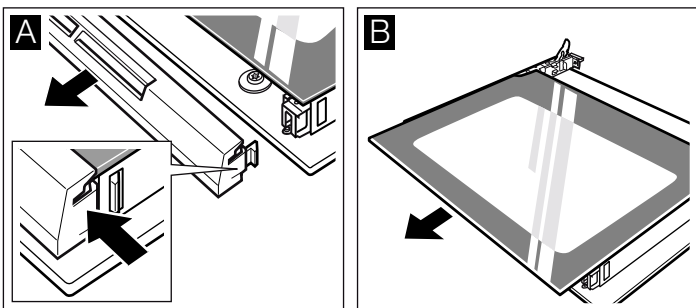
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посигајте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

## Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

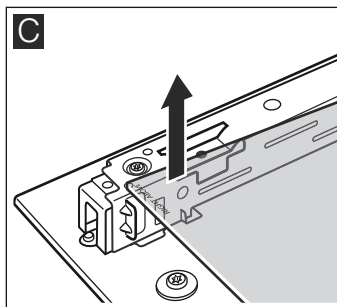
За подобро чистење може да ги демантирате стаклата од вратата од рерната.

### Демонтирање

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



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



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

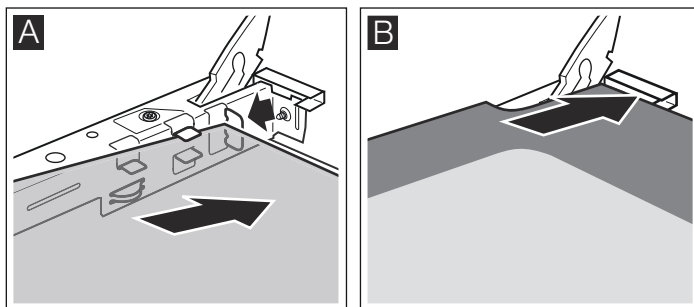
### ⚠ Опасност од повреда!

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

### Монтирање

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

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



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

Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.



# Пречка што треба да направите?

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

## Табела на пречки

Доколку некој оброк не Ви успее оптимално, Ве молиме погледнете во поглавјето *Тестирано за Вас во нашето студио за готвење*. Таму ќе најдете многу совети и напомени за готвење.

### **⚠ Опасност од струен удар!**

Нестручните поправки се опасни. Поправки смеат да се вршат само од техничари обучени од сервисната служба.

Пречка	Можни причини	Помош/напомени
Рерната не функционира.	Осигурувачот е дефектен.	Погледнете во таблата со осигурувачи, дали осигурувачот е во ред.
	Прекин на струја.	Проверете, дали функционира кујнското светло или останатите кујнски апарати.
Приказот на часовникот трепка	Прекин на струја.	Одново поставете го времето на часовникот.
Рерната не загрева.	Има прав на контактните делови.	Свртете ги оперативните рачки неколку пати напред и назад.

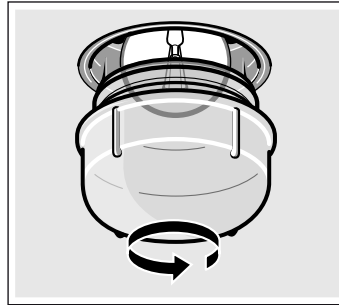
## Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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

### **⚠ Опасност од струен удар!**

Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

1. Ставете ја крпата за садови во ладна рерна, за да избегнете штети.
2. Стаклениот капак отшрафете го со вртење налево.



3. Заменете ја сијаличката со ист таков тип на сијаличка.
4. Повторно зашрафете го стаклениот капак.
5. Извадете ја крпата за садови и вклучете ги осигурувачите.

## Стаклен капак

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

# Сервисна служба

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

## Број на производ и датум на производство

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

Бр. на производ	Датум на производство

Сервисна служба ☎

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

Барль|| елдер бойынша контакт м||лиметтери сервистик ||ызмет ||осымшасында берілген.

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

# Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

Овде ќе добиете совети, како можете да заштедите енергија при печењето и готвењето во рерната и на полето за готвење и како правилно да го отстраните Вашиот уред.

## Штедење на енергија во рерната

- Загрејте ја претходно рерната само тогаш кога во табелите на упатството за употреба или во рецептот така е определено.
- Користете темни црно лакирани или емајлирани калапи за печење. Тие особено добро ја апсорбираат топлината.
- Отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко за време на готвењето, печењето или пржењето.
- Доколку печете повеќе колачи, најдобро е да ги печете едноподруго. Рерната е сеуште топла. Притоа се намалува времето за печење за втората тура колачи. Исто така може да вметнете 2 плеха за печење истовремено.
- При подолго време на готвење може да ја исклучите рерната 10 минути пред крајот на времето за готвење и да ја искористите преостанатата топлина за довршување на оброкот.

## Штедење на енергија на полето за готвење

- Користете тенџериња и тави со дебели, рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.
- Дијаметарот на дното од тенџерето или тавата треба да одговара на големината на ринглата. Особено малите тенџериња на ринглата доведуваат до загуби на енергија. Внимавајте на ова: Производителите на садови честопати го наведуваат горниот дијаметар од тенџерето. Во повеќето случаи тој е поголем од дијаметарот на дното од тенџерето.

- За мали количини употребувајте мало тенџере. Доколку употребите поголемо, а помалку наполнето користи повеќе енергија.
- Тенџерињата затворајте ги секогаш со соодветен капак. При готвење без капак потребно Ви е четири пати повеќе енергија.
- Гответе со малку вода. Така ќе заштедите енергија. Витамините и минералите ќе се задржат во зеленчукот.
- На време префрлете на понизок степен на готвење.
- Користете ја преостанатата топлина. При подолго време за готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

## Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 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.

# За Вас, тестирано во нашето студио за готвење


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


## Напомени

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

## Колачи и печиво


### Печење на едно ниво

Со Горен/Долен грејач  најдобро ќе испечете колачи.

Доколку печете со 3D-топол воздух , користете ги следниве висини на вметнување за опремата:

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

### Печење на повеќе нивоа

Користете 3D-топол воздух .

Висини на вметнување при печење на 2 нивоа:

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

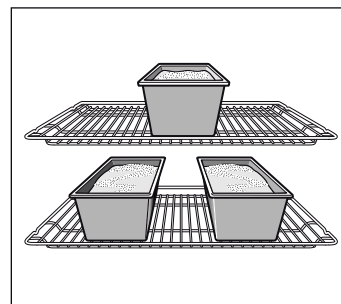
Висини на вметнување при печење на 3 нивоа:

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

Плеховите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

Во табелите ќе пронајдете голем број предлози за Вашите оброци.

Доколку печете истовремено со 3 калапи за леб, поставете ги на решетката како што е опишано на сликата.



## Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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

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

## Табели

Во табелите ќе го пронајдете висот на топлина за различните колачиња и печива. Температурата и времето на печење зависат од својствата на тестото. Затоа во табелите се дадени областите на температура. Најпрво обидете се со најниска вредност. Со пониска температура печивата поеднакво потемнуваат. Доколку е потребно, следниот пат поставете повисока температура.

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

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

Колачи во калапи	Калап	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Сув мрсен колач, едноставен	Калап во форма на венец/ калап за леб	2	☉	160-180	40-50
	3 калапи за леб	3+1	☉	140-160	60-80
Сув, мрсен колач, фин	Калап во форма на венец/ калап за леб	2	☐	150-170	60-70
Основно тесто на торта, сув мрсен колач	Калап за овошен колач	2	☐	150-170	20-30
Овошен колач, сув мрсен колач	Калап за куглоф/торта	2	☐	160-180	50-60
Торта од бисквити	Калап за торта	2	☐	160-180	30-40
Штрудла со кора	Калап за торта	1	☐	170-190	25-35
Овошна или торта со сирење, Штрудла*	Калап за торта	1	☐	170-190	70-90
Швајцарска пита	Плех за пица	1	☐	220-240	35-45
Пикантни колачи (на пр. пита, колачи со праз)*	Калап за торта	1	☐	180-200	50-60
Пица, тенка основа со малку додаток (предгреење)	Плех за пица	1	☐	250-270	10-15

\* Колачи оставете ги околу 20 минути во исклучена, затворена рерна да се излади.

Колачи на плех	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Тесто за суви колачи или квасено тесто со сув додаток	Плех за печење	2	☐	170-190	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	150-170	35-45
Тесто за суви мрсни колачи или квасено тесто со сочен додаток, овошје	Универзална тава	3	☐	160-180	40-50
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	150-170	50-60
Швајцарска пита	Универзална тава	2	☐	210-230	40-50
Ролат од бисквити (предгреење)	Плех за печење	2	☐	190-210	15-20
Плетенка со квасец со 500 г брашно	Плех за печење	2	☐	160-180	30-40
Божиќен колач со 500 г брашно	Плех за печење	3	☐	160-180	60-70
Божиќен со 1 кг брашно	Плех за печење	3	☐	150-170	90-100
Штрудла, блага	Универзална тава	2	☐	180-200	55-65
Бурек	Универзална тава	2	☐	180-200	40-50
Пица	Плех за печење	2	☐	220-240	15-25
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	180-200	35-45

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Колачиња	Плех за печење	3	☉	140-160	15-25
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	130-150	25-35
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	☉	130-150	30-40

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Печива кои се подготвуваат со шприц (предгреење)	Плех за печење	3	☐	140-150	30-40
	Плех за печење	3	⊗	140-150	30-40
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Ронливи колачи	Плех за печење	2	☐	110-130	30-40
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Колачиња со шлаг	Плех за печење	3	⊗	80-100	130-150
Печиво со пандишпан	Плех за печење	2	☐	200-220	30-40
Лиснато печиво	Плех за печење	3	⊗	180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	⊗	160-180	35-45
Печиво од квасено тесто	Плех за печење	3	☐	180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	⊗	170-190	25-35

#### Леб и земички

При печењето леб претходно загрејте ја рерната, доколку не е наведено поинаку.


Не налевајте вода во рерната додека е жешка.

При печење на 2 нивоа, универзалната тава секогаш вметнувајте ја над плехот за печење.

Леб и земички	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Квасено тесто со 1,2 кг брашно	Универзална тава	2	☐	270	8
				200	35-45
Леб од потквасено тесто со 1,2 кг брашно	Универзална тава	2	☐	270	8
				200	40-50
Земички (без предгреење)	Плех за печење	3	☐	210-230	20-30
Земички од квасено тесто, благи	Плех за печење	3	☐	170-190	15-20
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	⊗	160-180	20-30

#### Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт.	Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.
Така ќе дознаете, дали Вашиот милиброд е готов.	На 10 мин. пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.
Колачот паѓа.	Наредниот пат употребете помалку течност или поставете ја температурата за 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.
Колачот нараснал на средината, а ана рабовите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојте го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко во рерната, одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.
Колачот е многу сув.	Со чепкалка за заби направете мали дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Наредниот пат употребете температура повисока за 10 степени и скратете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. колач со сирење) добро изгледа но однатре е течен (леплив, со водени линии).	Наредниот пат употребете помалку течност и печете подолго на пониска температура. Доколку правите колачи со сочен прелив, најпрво испечете го дното. Наросете го со бадеми или лебни трошки и врз него додадете го преливот. Внимавајте на рецептите и времето на печење.
Печивото е нерамномерно потемнето.	Изберете пониска температура и печивото рамномерно ќе се испече. Ровките печива печете ги со горен/долен грејач ☐ на едно ниво. Хартијата што стрчи може да влијае на циркулацијата на воздух. Исечете ја хартијата така да одговара на големината на плехот.
Колачот од овошје од долната страна е многу светол.	Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.
Сокот од овошје плива над него.	Наредниот пат, употребете подлабока универзална тава, доколку имате.

Малите печива од квасено тесто при печењето се лепат едно до друго.	За секое парче печиво треба да има растојание од околу 2 см. Така ќе има доволно место, парчињата печиво убаво да нараснат и рамномерно да се испечат.
Ако сте печеле на повеќе нивоа. На горниот плех печивото е потемно од долниот.	При печење на повеќе нивоа употребете 3D-топол воздух  . Плеховите вметнати во исто време, не мора истовремено да бидат готови.
При печење на сочни колачи излегува кондензирана вода.	При печењето може да настане водена пареа. Таа излегува преку вратата. Пареата може да се насобере на контролната табла или блискиот мебел и да капе како кондензирана вода. Ова е природно.

## Месо, живина, риба

### Сад

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

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

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

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

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен

Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

### Пржење

На посното месо додадете му малку течност. Дното на садот треба да биде покриено околу 1/2 см.

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

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

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

### Скара

Доколку печете на скара загрејте претходно околу 3 минути, пред да го ставите месото за скара во комората за готвење.

Печете на скара секогаш во затворена рерна.

По можност земете парчиња месо за скара со слична дебелина. На тој начин, тие еднакво ќе потемнат и ќе останат сочни.

Парчињата скара превртете ги по 2/3 од времето за готвење.

Посолете ги стековите дури откако ќе ги испечете на скара.

Поставете ги парчињата скара директно на решетката. Доколку печете само едно парче на скара тоа ќе го направите најдобро, ако го поставите на средината на решетката.

Дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Сокот од месото ќе се собере и рерната останува почиста.

Доколку печете на скара, плехот за печење или универзалната тава не ги вметнувајте на висина 4 или 5. Заради јаката топлина може да ја промени формата и при вадењето да ја оштети комората за готвење.

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






### Месо

По половина од времето свртете ги парчињата месо.

Доколку печењето е готово, треба да го оставите уште 10 минути во исклучена затворена рерна. На тој начин сокот од месото подобро ќе се распредели.

По печењето, завиткајте го говедскиот бифтек во алуминиумска фолија и оставете го да отстои 10 минути во рерна.

Кај свинското печење со кожа, исечете ја кожата накрсно и ставете го печењето во садот со кожата надолу.

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
<b>Говедско месо</b>						
Говедско печење	1,0 кг	затворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говедски филети, средно печени	1,0 кг	отворено	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Говедски бифтек, средно печен	1,0 кг	отворено	1		210-230	50
Стекови, средно печени, 3 см дебели		Решетка	5		3	15
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печење	1,0 кг	отворено	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
<b>Свинско месо</b>						
Печење без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворено	1	☒	200-220	100
	1,5 кг		1	☒	190-210	140
	2,0 кг		1	☒	180-200	160
Печење со кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворено	1	☒	200-220	120
	1,5 кг		1	☒	190-210	150
	2,0 кг		1	☒	180-200	180
Пушено месо со коски	1,0 кг	затворено	2	☐	210-230	70
<b>Јагнешко месо</b>						
Јагнешки бут без коски, средно печен	1,5 кг	отворено	1	☒	150-170	120
<b>Мелено месо</b>						
Печено мелено месо	од 500 г месо	отворено	1	☒	170-190	70
<b>Виршли</b>						
Виршли		Решетка	4	☐	3	15

### Живина

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

Ставете ја целата живина најпрво со градите надолу на решетката. По  $\frac{2}{3}$  од даденото време свртете ја.

Парчињата печење, како што се роловано пилешко или пилешки гради, свртете ги по половината од даденото време. Деловите од живината  $\frac{2}{3}$  свртете ги по изминатото време.

Доколку готвите патка или гуска, боцнете ги под крилата. На тој начин ќе истече маснотијата.

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

Живина	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Кокошка, цела	1,2 кг	Решетка	2	☒	200-220	60-70
Пиле, цело	1,6 кг	Решетка	2	☒	190-210	80-90
Кокошка, половина	секое по 500 г	Решетка	2	☒	200-220	40-50
Парчиња кокошка	секое по 300 г	Решетка	3	☒	200-220	30-40
Патка, цела	2,0 кг	Решетка	2	☒	170-190	90-100
Гуска, цела	3,5-4,0 кг	Решетка	2	☒	160-170	110-130
Пиле, цело	3,0 кг	Решетка	2	☒	170-190	80-100
Пилешки карабатак	1,0 кг	Решетка	2	☒	180-200	90-100

### Риба

Парчињата риба превртете ги по  $\frac{1}{2}$  од времето.

Целата риба не мора да се превртува. Ставете ја целата риба во позиција на пливање, со перките на грбот нагоре, во рерната. Доколку ставите исечен компир или мал отворен сад во стомакот на рибата, на тој начин постабилно ќе стои.

Доколку печете директно на решетката, дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната ќе остане почиста.

Риба	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
Риба, цела	секоја по. 300 г	Решетка	2	☐	3	20-25
	1,0 кг	Решетка	2	☒	180-200	45-50
	1,5 кг	Решетка	2	☒	170-190	50-60
Котлети од риба, 3 см дебели		Решетка	3	☐	2	20-25

## Совети за печење и скара

За тежината на печењето нема податоци во табелата.	Изберете ги податоците според следната пониска тежина и побарајте го времето.
Сакате да проверите, дали е готово печењето.	Користете термометар за месо (го има во специјализираните продавници) или пробајте со лажица. Притиснете го печењето со лажицата. Ако е тврдо, значи дека е готово. Ако потонува лажицата, потребно е уште време.
Печењето е претемно, а корката на места изгорена.	Проверете го нивото на вметнување и температурата.
Печењето добро изгледа, но сосот е изгорен.	Следниот пат изберете помала чинија за печење или додадете повеќе течност.
Печењето добро изгледа, но сосот е пресветол и водлест.	Следниот пат изберете поголема чинија и употребете помалку течност.
При ставањето на печењето се создава водена пареа.	Тоа е природно и нормално. Голем дел од водената пареа излегува преку излезот за пареа. Може да капе на предниот оперативен дел или на површината на околниот мебел како кондензирана вода.

## Суфле, гратинирани јадења, тостови

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

Садот ставајте го секогаш на решетката.

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

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
<b>Потпечени јадења</b>					
Потпечено јадење, благо	Калап за потпечено јадење	2		180-200	40-50
Потпечени тестенини	Калап за потпечено јадење	2		210-230	30-40
<b>Гратинирани јадења</b>					
Гратиниран компир, со сурови додатоци, макс. 4 см висок	1 калап за потпечени јадења	2		160-180	60-80
	2 калапи за потпечени јадења	1+3		150-170	65-85
<b>Тост</b>					
Препекување на тостови, 4 парчиња	Решетка	4		160-170	10-15
Препекување на тостови, 12 парчиња	Решетка	4		160-170	15-20

## Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

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

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

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
<b>Пица, замрзната</b>					
Пица со тенка основа	Универзална тава	2		190-210	15-20
	Универзална тава + решетка	3+1		180-200	20-30
Пица со дебела основа	Универзална тава	2		170-190	20-30
	Универзална тава + решетка	3+1		170-190	25-35
Пица багет	Универзална тава	3		170-190	20-30
Минипица	Универзална тава	3		180-200	10-20
Пица, од ладилник, предгреење	Универзална тава	1		180-200	10-15

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
<b>Производи од компир, замрзнати</b>					
Пом фрит	Универзална тава	3		190-210	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1		180-200	30-40
Крокети	Универзална тава	3		190-210	20-25
Решетки, полнети пирешки од компир	Универзална тава	3		190-210	15-25
<b>Печива, замрзнати</b>					
Земички, багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
Перек (тесто)	Универзална тава	3		200-220	10-20
<b>Печива, предгреење</b>					
Подгреани земички или багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
	Универзална тава + решетка	3+1		160-180	20-25
<b>Храна за пржење, замрзната</b>					
Рибини стапчиња	Универзална тава	2		200-220	10-15
Пилешки стапчиња,- медаљони	Универзална тава	3		190-210	10-20
<b>Штрудла, замрзната</b>					
Штрудла	Универзална тава	3		190-210	30-40

## Специјални оброци

При ниски температури, кремастиот јогурт може да успее со 3D-топол воздух исто така добро, како и меко квасено тесто.

Најпрво извадете ја опремата, страничните решетки или држачот на извлекување од комората за готвење.

### Подготовка на јогурт

1. Згответе 1 литар млеко (3,5 % маснотија) и оладете го на 40 °Ц.
2. Измешајте 150 г јогурт (температура од ладилник) .
3. Наполнете во шолји или мали Twist-Off тегли и покријте со фолија за зачувување на свежината.

4. Претходно загрејте ја комората за готвење како што е наведено.
5. Шолјите или теглите поставете ги на дното на комората за готвење и подгответе ги како што е наведено.

### Тестото оставете го да скисне

1. Подгответе го квасеното тесто вообичаено, ставете го во огноотпорен сад од керамика и покријте го.
2. Претходно загрејте ја комората за готвење како што е наведено.
3. Исклучете ја рерната и оставете го тестото да скисне во комората за готвење.

Оброк	Сад	Вид на топлина	Температура	Времетраење
Јогурт	Шолјите или Twist-Off теглите	поставете ги на дното од комората за готвење	Загрејте претходно на 50 °Ц 50 °Ц	5 мин. 8 ч.
Тестото оставете го да скисне	Огноотпорниот сад	поставете го на дното од комората за готвење	Загрејте претходно на 50 °Ц Исклучете го уредот и ставете го тестото во комората за готвење	5-10 мин. 20-30 мин.

## Одмрзнување

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

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

Замрзната храна	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц
на пр. торти со шлаг, торти со крем од путер, торти со чоколадна и шеќерна глазура, овошје, кокошка, колбас и месо, леб, земички, колачи и други печива	Решетка	2		Бирачот на температура останува исклучен



## Сушење

Со 3D-топол воздух  можете одлично да сушите продукти.

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук и темелно измијте го.

Оставете го добро да се исуши и избришете го.

Ставете ја универзалната тава, а решетката поставете ја со хартија за печење.

Употребувајте многу сочни овошја и зеленчуци .

Исушените продукти веднаш по сушењето извадете ги од хартијата.

Овошје и билки	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура	Времетраење
600 г тркалца јаболка	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 5 часа
800 г кришки круша	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 8 часови
1,5 кг сини сливи или сливи	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 8-10 часа
200 г кујнски тревки, исчистени	Универзална тава + решетка	3+1		80 °Ц	околу 1½ ч.

## Зготвување

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

### Внимание!

Не употребувајте поголеми или повисоки тегли. Капаците може да пукнат.

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук. Измијте го темелно.

Дадените времиња во табелите се референтни вредности. На нив може да влијаат собната температура, бројот на тегли, количината и топлината на содржината во теглата. Пред да вклучите- исклучите, проверете дали правилно се формираат меурчиња во теглите.

### Приготвување


1. Наполнете ги теглите, но не ги преполнувајте.
2. Избришете ги површините на теглите, тие мора да бидат чисти.

3. На секоја тегла поставете наводенет гумен прстен и капак.

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

### Поставување

1. Универзалната тава вметнете ја на висина 2. Поставете ги теглите така да не се допираат.
2. Налејте ½ литар топла вода (околу 80 °Ц) во универзалната тава.
3. Затворете ја вратата од рерната.
4. Поставете го долниот грејач .
5. Поставете температура помеѓу 170 до 180 °Ц.

### Зготвување

#### Овошје

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

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

Овошјето во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
на јаболка, рибизли, јагоди	.	околу 25 минути
цреши, праски, кајсии, огрозд	.	околу 30 минути
пире од јаболко, круши, сливи	.	околу 35 минути

### Зеленчук

Веднаш откако ќе почнат да излегуваат меурчиња, наместете температура од 120 до 140 °Ц. Во зависност од видот на

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

Зеленчукот во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
краставици	-	околу 35 минути
Ротквици	околу 35 минути	околу 30 минути
Прокељ	околу 45 минути	околу 30 минути
Грав, цвекло, црвена зелка	околу 60 минути	околу 30 минути
Грашок	околу 70 минути	околу 30 минути

### Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

### Внимание!

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

# Акриламид во прехранбените производи

Акриламидот се создава пред се при силното загревање на житарки и на храна од компири како што е на пр. чипсот, помфритот тостови, земичките, лебот или фините пекарски производи од крвко тесто (бисквити, медањаци, чајни колачи).

## Совети за подготовка на јадења без акриламид

<b>Општо</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Времето на готвење нека биде што е можно пократко.</li> <li>■ Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни.</li> <li>■ Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.</li> </ul>
<b>Печење</b>	Со горен/долен грејач макс. 200 °Ц. Со 3D-топол воздух или макс. 180 °Ц.
Колачиња	Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц. Со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °Ц. Јајцето или жолчката од јајце го намалува создавањето на акриламид.
Помфрит во рерна	Распоредете го рамномерно и во еден слој на плехот. Печете најмалку 400 г по плех, за да не се исуши помфритот

## Јадења за контрола

Овие табели се издадени за институтите ко вршат контрола, за да ја олеснат контролата и тестирањето на различните уреди. Според EN 50304/EN 60350 (2009) одн. IEC 60350.

### Печење

Печење на 2 нивоа:

Универзалната тава секогаш ставајте ја над плехот за печење.

Печење на 3 нивоа:

Универзалната тава вметнете ја во средината.

Печива кои се подготвуваат со шприц

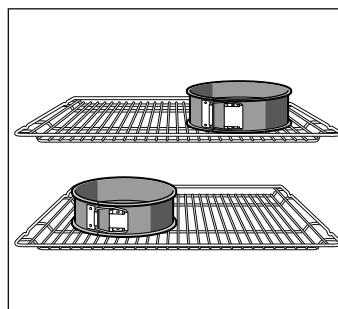
Плеховите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

Покриени колачи со јаболко на 1 ниво:


Темните калапи за торта поставете ги еден до друг .

Покриени колачи со јаболко 2 нивоа:













Темните калапи за торта поставете ги еден до друг, види слика.



Колачи во калапи за торта од бел плех:

Со Горен/Долен грејач  печете на 1 ниво. Користете ја универзалната тава наместо решетката и поставете го калапот за торта на неа.

**Напомена:** За печење користете ја најниската од дадените температури.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Печива кои се подготвуваат со шприц, предгреење*	Плех за печење	3		140-150	30-40
	Плех за печење	3		140-150	30-40
	Плех за печење + Универзална тава	1+3		140-150	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	1+3+5		130-140	40-55
Мали колачиња, предгреење*	Плех за печење	3		150-170	20-35
	Плех за печење	3		150-170	20-35
	Плех за печење + Универзална тава	1+3		140-160	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	1+3+5		130-150	35-55
Воден бисквит, предгреење*	Калап за торта на решетка	2		160-170	30-40
	Калап за торта на решетка	2		160-170	25-40
Покриени колачи со јаболко	Решетка + 2 калапи за торта Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решетки + 2 калапи за торти Ø 20 см	1+3		170-190	70-100

\* За предгреење не користете Брзо загревање.

## Скара

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

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Ниво на скара	Времетраење во минути
Потпекување на тост 10 минути предгревање	Решетка	5		3	1/2-2
Говедски бургер, 12 парчиња* без предгревање	Решетка + универзална тава	4+1		3	25-30

\* По 2/3 од времето превртете



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000742500

02  
111293