



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



BOSCH

**Prosto stoječi štedilnik
Shporeti mbështetës
Фиксиран шпорет
HGV74D253E**

[sl] Navodila za uporabo 3
[sq] Udhëzim për përdorim 28

[mk] Упатство за употреба 54

Vsebina

Pomembna varnostna navodila.....	3	Nastavitev alarma	15
Vzroki poškodb.....	6	Varovalo za otroke	15
Poškodbe pečice	6	Pečica	15
Poškodbe v spodnjem predalu	6	Vzdrževanje in čiščenje	15
Postavitev, priklop plina in elektrike.....	6	Zgornji stekleni pokrov	15
Prikluček za plin	6	Čistilna sredstva.....	16
Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu.....	7	Montaža in demontaža ogrodja	17
Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat	7	Montaža in demontaža vratc pečice	17
Priklučitev na električno omrežje	7	Demontaža in montaža stekel vratc	18
Vodoravna postavitev štedilnika	7	Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi	18
Stenska pritrditev	7	Odprava motenj	18
Postavitev aparata	7	Preglednica motenj.....	18
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu	7	Menjava žarnice na stropu pečice.....	18
Vaš novi štedilnik	8	Stekleni pokrov.....	18
Splošno	8	Servisna služba	19
Kuhalno območje.....	8	Številki E in FD	19
Pečica	9	Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja.....	19
Notranjost aparata	10	Varčevanje z energijo v pečici	19
Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi	10	Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhalnika	19
Vaš pribor	10	Okolu prijazno odstranjevanje	19
Vstavljanje pribora	10	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu.....	19
Dodatni pribor.....	10	Kolači in pecivo.....	19
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	11	Nasveti za peko.....	21
Pred prvo uporabo	12	Meso, perutnina, ribe	22
Nastavitev ure	12	Nasveti v zvezi s peko in žarom	23
Segrevanje pečice	12	Narastki, gratinirane jedi, toast	24
Segrevanje kuhalne plošče	12	Gotove jedi	24
Čiščenje pribora	12	Posebne jedi	25
Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov	12	Odtaljevanje	25
Nastavitev kuhalne plošče	12	Presuševanje	25
Prižiganje plinskega gorilnika	12	Vkuhavanje	25
Nastavitev električnega kuhalnika	13	Akrilamid v živilih	26
Pomembne informacije o vašem električnem kuhalniku	13	Priporočljivi sistem priprave jedi	27
Preglednica - kuhanje	13	Peka	27
Nastavitev pečice	13	Peka na žaru	27
Načini gretja in temperatura	13		
Pečica se mora samodejno izklopiti	14		
Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti	14		
Hitro segrevanje	14		
Nastavitev ure	15		

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 in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

To navodilo velja samo, če je na aparatu naveden simbol določene države. Če na aparatu ni tega simbola, morate upoštevati navodila za montažo, ki vsebujejo

zahtevane podatke o prilagoditvi aparata na pogoje za priključitev v zadetni državi.

Kategorija aparatov: Kategorija 1

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

Samo pooblaščeni serviser sme priključiti aparat in urediti preklop na drugo vrsto plina. Aparat je treba priključiti (priključitev

na električno in plinsko omrežje) v skladu z navodili za uporabo in namestitev. Napačen priklop in napačna nastavitev lahko povzročita hujše nesreče in poškodbe aparata. Proizvajalec aparatov ne odgovarja za take poškodbe. Garancija za aparat ne velja več.

Pozor: Ta aparat je primeren samo za kuhanje. Ne smete ga uporabljati v druge namene, na primer za ogrevanje prostora.

Pozor: Pri uporabi plinskega štedilnika se v prostoru kopijočjo toplota, vlaga in proizvodi izgorevanja. Še posebej med uporabo aparata je treba zagotoviti dobro prezračevanje prostora: naravne prezračevalne odpertine naj bodo odprte ali pa namestite mehansko napravo za prezračevanje (npr. napo).

Ob intenzivni in dolgotrajni uporabi aparata je lahko potrebno dodatno prezračevanje (odprite okno) ali pa učinkovito prezračevanje, kot je npr. prezračevalna naprava.

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

Ta aparat lahko uporablajo 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!

- Ko odprete vrata 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.

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vrata aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina.
- Vroče olje in maščoba se hitro vnamejo. 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 shranujte 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.
- Plinska kuhališča se močno segrejejo, če na njih ni posode. Aparat in napa nad njim se lahko poškodujete ali vnamejo. Ostanki masti v filtru nape se lahko vnamejo. Plinska kuhališča uporabljajte samo, če je na njih nameščena posoda.
- Hrbtna stran aparata se močno segreje. To lahko povzroči poškodbe priključnih kablov in cevi. Električni vodi/dotok plina se ne smejo dotikati zadnje strani aparata.
- Nikoli ne odlagajte gorljivih predmetov na kuhališča in jih ne shranujte v notranjosti aparata. Nikoli ne odpirajte vrata aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat. Izvlecite vtič iz vtičnice oz. izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Prekinite dovod plina.
- Površine spodnjega predala se lahko zelo segrejejo. V predalu shranujte le pribor pečice. Vnetljivih in gorljivih predmetov ne smete shranjevati v spodnjem predalu.

Nevarnost opeklín!

- 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.
- Hlapni 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 predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kuhalne plošče. 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.
- Prazna posoda na vključenih plinskih kuhalniščih se izjemno segreje. Nikoli ne segrevajte prazne posode.
- Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.
- **Pozor:** Deli, ki se dotikajo žara, se lahko med njegovim delovanjem zelo segrejejo. Otroci se ne smejo približati aparatu.
- Če jeklenka s tekočim plinom ne стоji navpično, lahko v aparat pride tekoč propan/butan. Pri tem se lahko na gorilnikih pojavi velik in sunkovit plamen. Komponente aparata se lahko poškodujejo in s časom prenehajo tesnit, zaradi česar nenadzorovano uhaja plin. V obeh primerih obstaja nevarnost opeklina. Jeklenke s tekočim plinom morajo biti vedno v navpičnem položaju.

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.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni

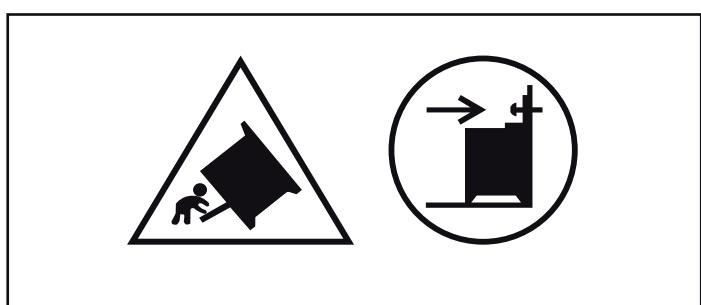
tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovana priključni kabel in plinsko cev lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice in zaprite dovod plina. Pokličite servisno službo.

- Motnje ali poškodbe aparata so nevarne. Nikoli ne vklopite aparata v okvari. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina. Pokličite servisno službo.
- Neustrezna velikost posode, poškodovana ali napačno nameščena posoda lahko povzroči hude telesne poškodbe. Upoštevajte navodila za posodo.
- **Pozor:** Steklen pokrov lahko zaradi vročine poči. Pred zapiranjem pokrova izključite vse gorilnike. Počakajte, da se pečica ohladi, preden zaprete steklen pokrov.



- Aparat lahko zdrsi s podnožja, če nanj ni pritrjen. Aparat mora biti s podnožjem trdno povezan.

Nevarnost prevrnitev!



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.

Vzroki poškodb

Kuhalna plošča

Pozor!

- Kuhališča uporabljajte samo, če je nanje postavljena posoda. Ne segrevajte praznih lončev ali ponev. Dno posode lahko poškodujete.
- Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.
- Lonec ali ponev postavite natančno na sredino gorilnika. Tako se toplota plamena gorilnika optimalno prenese na spodnjo stran lonca ali ponve. Ročaji se ne bodo poškodovali in na ta način boste maksimalno varčevali z energijo.
- Poskrbite, da so gorilniki kuhalne plošče vedno čisti in suhi. Krina in pokrov gorilnika morata biti nameščena točno na svojem mestu.
- Pazite na to, da štedilnika nikoli ne vklopite (npr. otroci, ki se igrajo) ko je ta pokrit s pokrovom.

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 temperturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.

Postavitev, priklop plina in elektrike

Priključek za plin

Namestitev lahko opravi le pooblaščeni serviser, v skladu z navodili, navedenimi v poglavju "Priklop na plin in prilagoditev aparata".

Za pooblaščenega serviserja oz. servisno službo

Pozor!

- Nastavitev vrednosti za ta aparat so navedene na napisni tablici na zadnji strani aparata. Tovarniško nastavljena vrsta plina je označena z zvezdico (*).
- Pred priklopom aparata se prepričajte, da so nastavitev aparata v skladu z lokalnimi pogoji priklopa (vrsta plina in tlak). V primeru, da je treba spremeniti nastavitev aparata,

- 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.
- Vratca 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 vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislonja.
- 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.

upoštevajte navodila v razdelku "Priklop na plin in prilagoditev aparata".

- Ta aparat ni priključen na odvod odpadnega plina. Priključiti in uporabljati ga je treba v skladu z montažnimi pogoji. Aparata ne priključite na izhod odpadnega plina. Upoštevati je treba vse predpise za prezračevanje.
- Priklop na plin je treba opraviti prek fiksnega priključka (plinski cevi), ki se ne premika, oz. varnostne cevi.
- Če uporabite varnostno cev, je nujno treba paziti na to, da cev ni priščipnjena ali stisnjena. Cev ne sme priti v stik z vročimi površinami.
- Plinski priključek (dotok plina ali varnostna cev) se lahko pritrdi z desne ali leve strani aparata. Priključek mora imeti lahko dostopno zapiralo.

Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu

V primeru motenj na plinski instalaciji ali če zaznate vonj po plinu,

- takoj zaprite dovod plina oz. ventil plinske jeklenke,
- takoj ugasnite odprt ogenj in cigarete,
- izključite električne naprave - tudi luči,
- odprite vrata in dobro prezračite prostor ter
- pokličite servisno službo ali podjetje za oskrbo s plinom.

Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat

Aparata nikoli ne premikajte tako, da ga držite za plinsko cev, saj lahko plinsko cev poškodujete. Nevarnost uhajanja plina!

Aparata nikoli ne premikajte tako, da ga držite za ročaj vrat, saj lahko poškodujete tečaj in ročaj vrat.

Priklučitev na električno omrežje

Pozor!

- Aparat naj namesti servisna služba. Za priklop je potrebna 16 A varovalka. Aparat je namenjen za uporabo z napetostjo 220-240 V.
- Če napetost električnega omrežja pada pod 180 V, električni vžig ne deluje.
- V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve garancija ne velja.
- Če je poškodovan priključni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali ustrezno usposobljen strokovnjak.

Za servisno službo

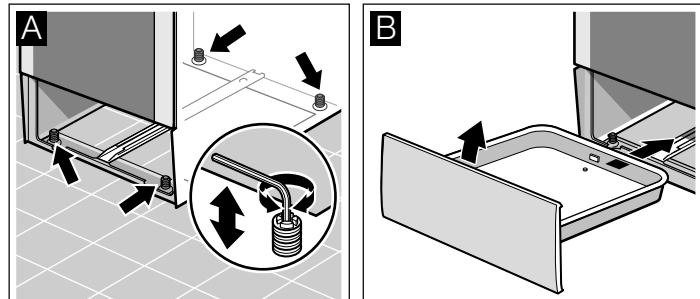
Pozor!

- Aparat je treba priključiti v skladu s podatki na napisni tablici.
- Priključite aparat samo na električni priključek, ki ustreza veljavnim predpisom. Vtičnica mora biti lahko dostopna, da lahko aparat po potrebi odklopite z električnega omrežja.
- Treba je zagotoviti večpolen ločilni sistem.
- Nikoli ne uporabljajte podaljševalnih kablov in razdelilcev.
- Zaradi varnostnih razlogov je dovoljeno ta aparat priključiti le na ozemljen priključek. Če ozemljitveni priključek ne ustreza predpisom, zaščita pred električno nevarnostjo ni zagotovljena.
- Za priklop aparata morate uporabiti kabel tipa H 05 W-F ali enakovreden kabel.

Vodoravna postavitev štedilnika

Štedilnik postavite neposredno na tla.

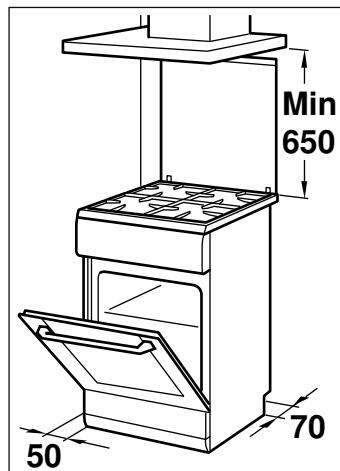
1. Izvlecite spodnji predal in ga odstranite tako, da ga dvignete. V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj nameščene postavitevne noge.
2. Postavitevne noge po potrebi s šesterorobim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).



Stenska pritrditev

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

Postavitev aparata



- Aparat postavite (v skladu z navedenimi dimenzijami) neposredno na kuhinjska tla. Aparata ne smete postaviti na kakšen drug predmet.
- Razdalja med zgornjim robom štedilnika in spodnjim robom filtra kuhinjske nape mora ustrezi navodilom proizvajalca filtra kuhinjske nape.
- Paziti je treba na to, da se postavitev aparata po opravljeni namestitvi ne spreminja več. Razdalja med močnim gorilnikom oz. gorilnikom za vok in čelnimi ploščami sosednjih pohištenih elementov oziroma steno mora znašati vsaj 50 mm.

Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

Pritrdite vse premične dele v in na aparatu z lepilnim trakom, ki ga lahko odstranite brez sledi. Ves pribor (npr. pekač) s tanko zaščito iz kartona na robovih spravite v ustrezne predale, da preprečite poškodbe aparata. Med prednjo in hrbtno stranico v notranjosti vstavite karton ali podobno zaščito, da preprečite udarce ob notranjost steklenih vrat. Pritrdite vrata in, če obstaja, zgornji pokrov z lepilnim trakom prilepite na stranice aparata.

Shranite originalno embalažo aparata. Aparat transportirajte le v originalni embalaži. Upoštevajte puščice za transport na embalaži.

Če originalna embalaža ni več na voljo

Zapakirajte aparat v zaščitno embalažo, da zagotovite zadostno zaščito pred morebitnimi poškodbami pri prevozu.

Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

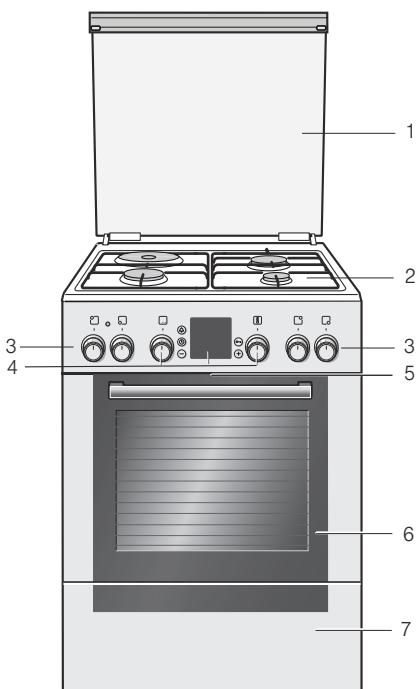
Vaš novi štedilnik

Tukaj so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja, kuhalšča in posameznih upravljalnih

elementov. Prav tako so na voljo informacije o notranosti aparata in priboru.

Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.

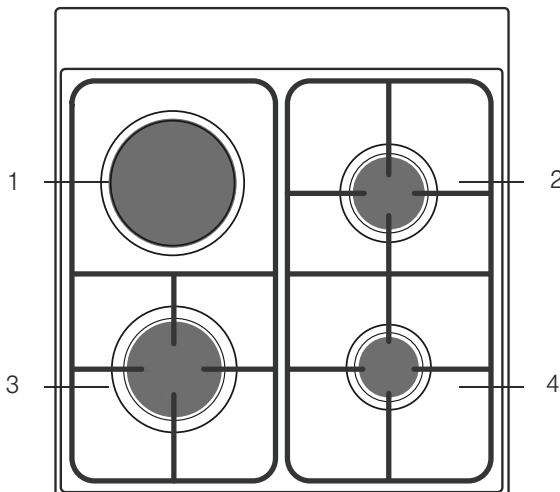


Pojasnila

1	Pokrivna plošča
2	Kuhalna plošča
3	Stikalo kuhalšča
4	Izbirno stikalo, Upravljalni gumbi in prikazovalnik, Temperaturni regulator
5	Hlajenje aparata
6	Vrata pečice
7	Spodnji predal

Kuhalno območje

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



Pojasnila

1	Električno kuhalšče
2	Običajni gorilnik
3	Močni gorilnik
4	Varčni gorilnik

Gorilnik

Varčni gorilnik 1 kW 12-18 cm

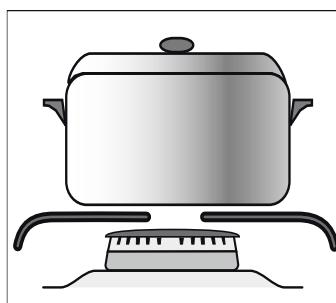
Običajni gorilnik 1,7 kW 18-24 cm

Zmogljivi gorilnik 3 kW 24-28 cm

Premer posode

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

Lonec ali ponev postavite na sredino gorilnika. Tako se toplota plamena gorilnika optimalno prenese na dno lonca ali ponve. Ročaji se ne bodo poškodovali in na ta način boste maksimalno varčevali z energijo.



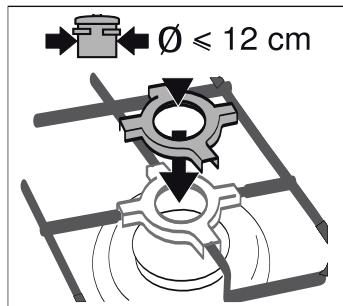
Električno kuhalšče, stope kuhanja	Toplotna moč	Ustrezni premeri posode za električno kuhalšče
------------------------------------	--------------	--

1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm

Električno kuhalische, stopnje kuhanja	Toplotna moč	Ustrezni premeri posode za električno kuhalische
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Nastavek za posodo za varčni gorilnik

Če na varčnem gorilniku pripravljate turško kavo ali uporabljate lonce, ki imajo manjši premer od 12 cm, aparatu uporabljajte s priloženim nastavkom za posodo.



Nastavek za posodo položite na rešetko varčnega gorilnika.

Ko kuhate v loncih, ki imajo večji premer od 12 cm, ne uporabljajte nastavka za posodo.

Nastavek za posodo je primeren samo za uporabo na varčnem gorilniku.

Stikalo kuhalische

Grelno moč kuhalnih mest lahko nastavite s štirimi stikali.

Položaji	Funkcija/plinski štedilniki
○ Nulta nastavitev	Štedilnik je izklopljen.
* Nastavitev vžiga	Nastavitev vžiga
∅ Območje za nastavitev	velik plamen = najvišja nastavitev ∅ varčen plamen = najmanjša nastavitev
◎	

Na koncu območja za nastavitev je prislon. Prenehajte z obračanjem.

Za električno kuhalische

Grelno moč električnega kuhalische lahko nastavite z vrtljivim gumbom.

Ko nastavite električno kuhalische, sveti kontrolna lučka.

Položaji	Električno kuhalische/funkcija
0 Nulta nastavitev	Štedilnik je izklopljen.
1-6 Stopnje kuhanja	1 = najnižja stopnja 6 = najvišja stopnja

Stikalo kuhalische lahko obrnete v desno ali v levo.

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 divjadi 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 pico	Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Vklopita 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 vklaplja in izklaplja. Ventilator razpihiuje 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 razpihiuje topel zrak v pečici.
☒ Hitro segrevanje	Hitro predgrevanje pečice brez pribora.

* 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 nastavitevah lučka ne sveti.

Tipke in prikazovalnik

S tipkami nastavite različne dodatne funkcije. Na prikazovalniku lahko odčitate 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 .
- Tipka minus	Z njo lahko znižate nastavljene vrednosti.
✖ Tipka s ključem	Z njim vklapljate in izklapljate varovalo za otroke.
+ Tipka plus	Z njo lahko zvišate nastavljene 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.

Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi

Pri daljšem času priprave hrane se lahko vratca pečice močno segrejejo.

Če imate majhne otroke, bodite med delovanjem pečice nadvse pozorni.

Poleg tega je na voljo zaščitna naprava (zaščitna rešetka), ki preprečuje neposreden stik z vratci pečice. Ta dodatni pribor (469088) lahko naročite pri servisni službi.

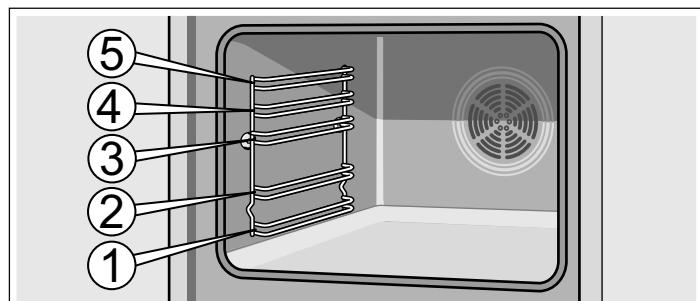
Vaš pribor

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 bolje uspela ali da bo uporaba pečice še bolj udobna, vam je na voljo dodatni pribor.

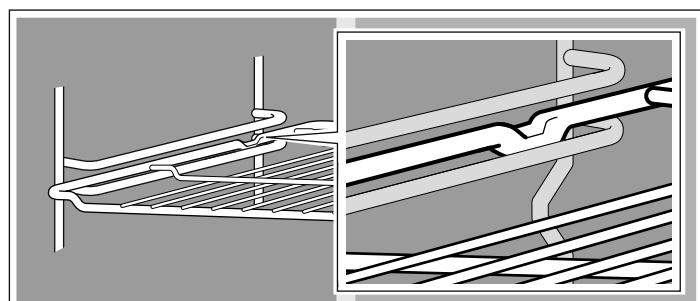
Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislonja, 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 teže vstavili. Prav tako lahko poškodujete emajlirane površine.



Rešetka

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



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 prestrejanje masti.

Univerzalen 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. Izberite dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

Vsek 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: Uporabljate 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, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljavo 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. Uporabljate 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.
Izvlečno vodilo		
Popolni izvlek, trikratni	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trikratni popolni izvlek ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem.
Trikratni popolni izvlek s funkcijo ustavljanja	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na višinah 1, 2 in 3 lahko pribor popolnom izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlečna 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

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 ali na plinskem kuhalšču 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.

Segrevanje kuhalne plošče

Da odstranite vonj po novem izdelku, kuhalno ploščo segrevajte brez posode z največjo stopnjo 3 minute.

Čiščenje pribora

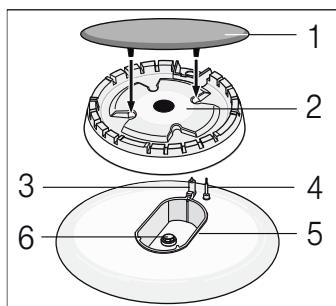
Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov

Pokrove (1) in krone (2) gorilnikom očistite z vodo in čistilnim sredstvom. Posamezne dele takoj dobro posušite.

Krono in pokrov gorilnika ponovno namestite na podstavek gorilnika (5). Pazite na to, da se vžigalna svečka (3) in termoelement (4) ne poškodujeta.

Šoba (6) mora biti zmeraj suha in čista. Pokrov gorilnika vedno položite natančno na kruno gorilnika.



Nastavitev kuhalne plošče

Vaša kuhalna površina ima tri plinske gorilnike in eno kuhalno ploščo. Tu najdete navodila za prižiganje plinskih gorilnikov in nastavitev kuhalne plošče.

Prižiganje plinskega gorilnika

Pokrov gorilnika vedno položite natančno na kruno gorilnika. Odprtine na kruni gorilnika morajo biti vedno proste. Vsi deli morajo biti suhi.

1. Odprite pokrov kuhalne plošče. Ko je štedilnik vklopljen, mora biti pokrov odprt.

2. Stikalo želenega kuhalnika zasukajte v levo v položaj za vžig ✩. Vžig se sproži.

3. Pritisnite stikalo kuhalnika in ga držite pritisnjeno 1 do 3 sekunde. Plinski gorilnik se prižge.

4. Nastavite želeno velikost plamena. Med položajem nastavitev ☰ Izključeno in nastavitev ☱ plamen ni stabilen. Zato vedno izberite nastavitev med ☰ visok in ☱ nizek plamen.

5. Če plamen ponovno ugasne, ponovite postopek od koraka 2.

6. Zaključek priprave jedi: Stikalo kuhalnika ☰ obrnite v desno v položaj Izključeno.

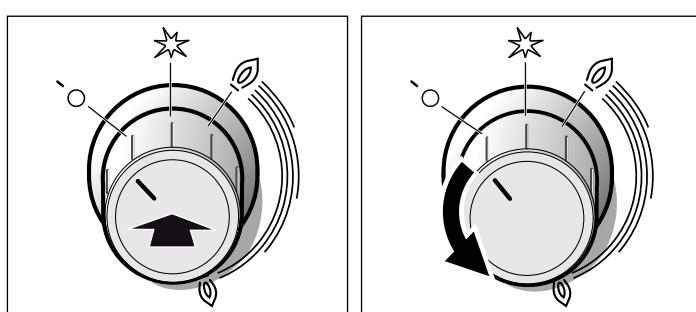
Vžigalna naprava ne sme biti vklopljena več kot 15 sekund. Če gorilnik tudi po 15 sekundah ne gori, počakajte najmanj eno minuto. Nato prižiganje ponovite.

⚠️ Pozor!

Če po izklopu na še vročem štedilniku obrnete stikalo kuhalnika, začne izhajati plin. Če stikalo kuhalnika ne zavrtite v položaj za vžig, ✩, se dovod plina po 60 sekundah prekine.

Plinski gorilnik se ne prižge

Pri izpadu električnega toka ali če so vžigalne svečke vlažne, lahko plinski gorilnik prižgete z vžigalnikom ali vžigalicami.



Aktivira se varovalo vžiga. Če plinski plamen ugasne, varovalo vžiga samodejno prekine dotok plina.

Nastavitev električnega kuhalšča

Grelno moč kuhalšč lahko nastavite s stikali kuhalšč.

Postopajte po naslednjem postopku:

- Odprite pokrov kuhalne plošče. Ko je električna kuhalna plošča vklopljena, mora biti pokrov odprt.
- Stikalo električnega kuhalšča obrnite v levo na ustrezno stopnjo kuhanja med 1 in 6.
- Premer električnega kuhalšča znaša 145 mm. Za kuhanje uporabite posodo z ravnim dnem in enakim premerom.
- Za konec priprave jedi stikalo električnega kuhalšča nastavite na 0.

stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč
stopnja kuhanja 6 = največja moč

Način gretja	1 ali 2	Odvisno od količine
Kuhanje	6 2	Začetek postopka kuhanja Nadaljnji postopek kuhanja, po potrebi na višji ali nižji stopnji moči
Peka na žaru	6 4	Segrevanje olja, začetek peke na žaru Nadaljevanje peke na žaru

Ko je kuhalšče vključeno, se priže kontrolna lučka.

Pomembne informacije o vašem električnem kuhalšču

Če premer posode ne ustreza velikosti kuhalšča ali je dno posode neravno, to povzroči nepotreblno porabo energije. Prekipele jedi se prižejo in povzročijo madeže, ki jih je težko odstraniti.

Bodite pozorni, da je dno posode suho.

Električnega kuhalšča ne vklapljaljajte, če na njem ni posode.

Zaradi topote se kovinski robovi kuhalne plošče sčasoma obarvajo. Spremembo barve lahko odstranite tako, da kovinski rob zdrgnete z grobo stranjo gobe za pomivanje ali čistilnim sredstvom. Med čiščenjem pazite, da gobica ne pride v stik s kuhalščem.

Ko izklopite kuhalšče, to ostane vroče še nekaj časa. Otrok ne puščajte blizu aparata.

Poskrbite, da je vrtljivi gumb kuhalšča po izpadu električnega toka izklopljen.

Preglednica - kuhanje

Za vsako kuhalšče izberite pravo velikost posode. Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhalšča.

Čas priprave jedi je odvisen od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna tudi odstopanja. Optimalen čas priprave jedi lahko najbolje ocenite sami.

Mineralne snovi in vitamini se pri kuhanju zalo hitro uničijo. Zato uporabljajte le majhno količino vode. S takšnim načinom kuhanja boste ohranili vitamine in minerale. Izberite kratek čas priprave, da zelenjava ostane hrustljiva in ohrani hranilne snovi.

Primer	Jed	Kuhalšče	Stopnja kuhanja
Topljenje	Čokolada, maslo, margarina	Varčni gorilnik	majhen plamen
Pogrevanje	Juha, zelenjava iz pločevinke	Običajni gorilnik Električno kuhalšče	majhen plamen 1-2
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem	Juhe	Varčni gorilnik Električno kuhalšče	majhen plamen 1-2
Dušenje*	Riba	Običajni gorilnik Električno kuhalšče	med velikim in majhnim plamenom 3-4
Dušenje*	Krompir in ostala zelenjava, meso	Običajni gorilnik Električno kuhalšče	med velikim in majhnim plamenom 3-4
Kuhanje*	Riž, zelenjava, mesne jedi (z omakami)	Običajni gorilnik Električno kuhalšče	velika jakost plamena 5-6
Peka	Palačinke, krompir, rezki, ribje palčke	Močni gorilnik	med velikim in majhnim plamenom

* Če kuhate v pokriti posodi, zmanjšajte plamen, kakor hitro začne jed vreti.

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.

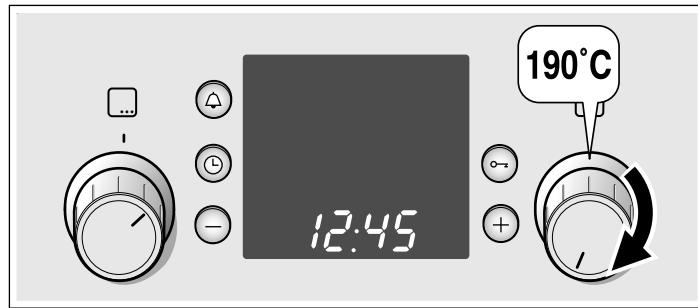
Načini gretja in temperatura

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 nastavitev

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.

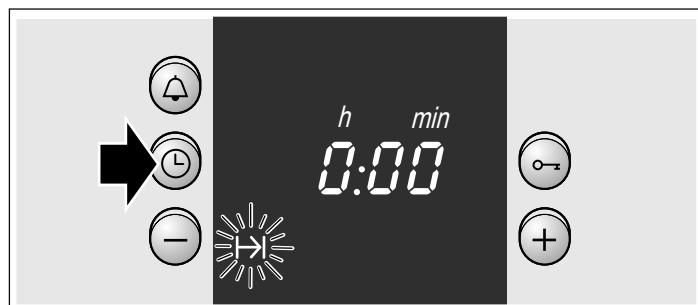
Primer na sliki: Nastavitev za zgornji / spodnji grelnik □, 190 °C, čas priprave 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo žara.

3. Pritisnite tipko za uro ⊖.

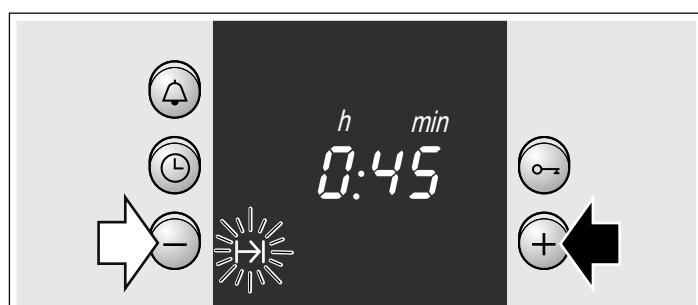
Symbol za čas priprave → utripa.



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 nastavitev

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

Prekinitev nastavitev

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.

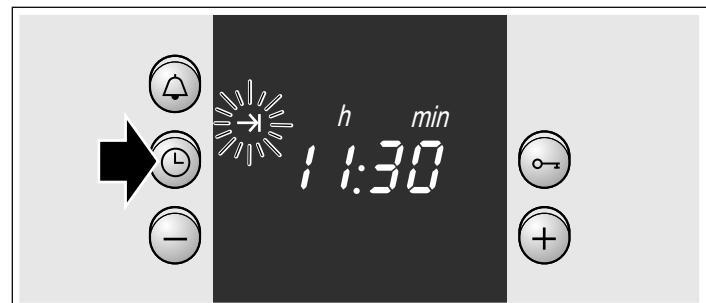
2. S temperaturnim regulatorjem izberite temperaturo ali stopnjo žara.

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 →.

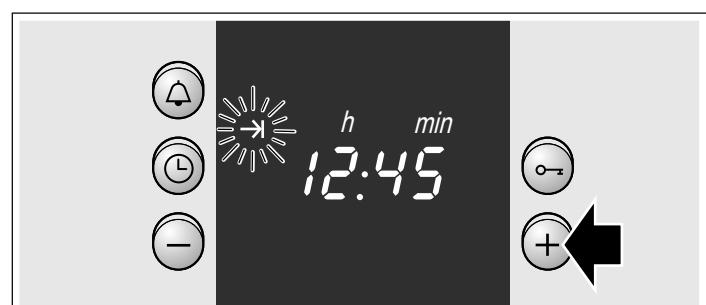
Na prikazovalniku lahko vidite, kdaj je hrana pripravljena.



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 nastavitev. Ko simbol sveti, je nastavitev prevzeta.

Hitro segrevanje

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

Nastavitev 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.

Menjava med poletnim in zimskim časom

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

Nastavitev 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 odštevati.

Po poteku časa

Zasliši se signal. Pritisnite tipko . Prikaz alarma ugasne.

Sprememba časa alarma

Pritisnite tipko . Z gumbom + ali - spremenite čas.

Brisanje nastavitev

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

Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave

Simboli svetijo. Na prikazovalniku se začne odštevati čas alarma.

Priklic preostalega časa priprave , končnega časa 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 nastavljeno 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

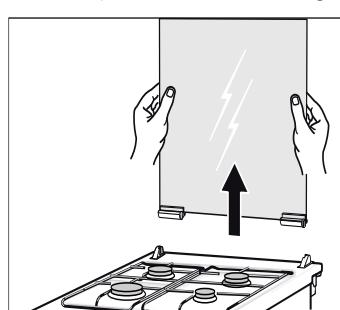
- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Email v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi. 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 protikorozisko zaščito.

Zgornji steklen pokrov

Preden pokrov odprete, ga po potrebi obrišite s krpo.

Za čiščenje uporabljajte čistilo za steklo.

Pri čiščenju snemite pokrov. V ta namen primite z obema rokama pokrov ob strani in ga potegnjite navzgor.



Če se morajo tečaji vrat sneti, pazite na črke, ki so tam. Tečaj s črko R je treba namestiti na desno stran, tečaj s črko L pa na levo stran.

Po čiščenju pokrov v obratnem vrstnem redu ponovno namestite.

Pokrov zaprite šele takrat, ko so se kuhalšča ohladila.

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.

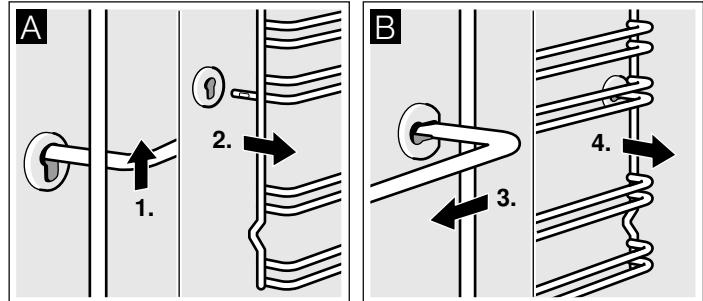
Sprednji deli iz legiranega jekla	Obrišite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Obrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Prednje dele iz legiranega jekla je mogoče spolirati s posebnimi negovalnimi sredstvi. Upoštevajte proizvajalčeva navodila. Posebna sredstva za čiščenje nerjavnega jekla so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.
Emajlirane in lakerane površine	Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
Gorilniki in jeklena mrežicaplinskih kuhalisč	Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Izvlecite rešetko in jo očistite s čistilno gobicom, pomivalnim sredstvom in malo tople vode. Odstranite krono in pokrov gorilnika. Za čiščenje uporabite gobicu, malo tople vode in sredstva za pomivanje. Pazite, da so odprtine za plin na kroni gorilnika čiste, in da se ne zamašijo. Vžigalne svečke očistite z majhno, mehko krtačko. Plinski gorilniki delujejo le, če so vžigalne svečke čiste. Ostanke hrane s podstavka gorilnika odstranite z malo pomivalnega sredstva in navlaženo krpo. Zato uporabljajte le majhno količino vode. Voda ne sme priti v notranjost aparata. Pazite, da se odprtina šobe med čiščenjem ne zamaši oz. poškoduje. Po čiščenju vse dele obrišite do suhega in pokrove gorilnikov postavite natančno nazaj na krone gorilnikov. Če deli ne nategajo natančno, bo prižiganje gorilnikov oteženo. Pokrovi gorilnikov so prevlečeni s črnim emajлом. Zaradi visokih temperatur lahko pride do razbarvanja. To ne vpliva na delovanje gorilnikov. Rešetko namestite nazaj v pečico.
Električna kuhalna plošča (opcija)	Čistite z grobo stranjo čistilne gobice in malo tekočega abrazivnega čistilnega sredstva. Po čiščenju kuhalno ploščo za kratek čas vključite, da se posuši. Vlažne kuhalne plošče sčasoma zarjavijo. Na koncu nanesite negovalno sredstvo. Prekipele tekočine in ostanke hrane vedno takoj odstranite.
Kovinski obroč električne kuhalne plošče (opcija)	Kovinski obroč se lahko sčasoma razbarva. Kljub temu mu je možno povrniti izvorno barvo. Obroč čistite z grobo stranjo čistilne gobice in malo tekočega abrazivnega čistilnega sredstva. Pri tem pazite, da ne poškodujete ostalih površin. Prav tako lahko poškodujete površine.
Gumbi	Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
Steklo na vratih	Lahko ga očistite s čistilom za steklo. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev in ostrih kovinskih predmetov. Sicer lahko površino stekla poškodujete ali opraskate.
Tesnilo	Obrišite z vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
Notranjost pečice	Očistite s toplo vodo ali mešanico vode in kisa. Pri trdovratni umazaniji: Čistilo za pečice uporabite le na ohljenih površinah.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
Pribor	Namočite v topli milnici. Očistite s ščetko ali gobicom.
Aluminijast pekač (opcija)	Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabite čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Z milnico in mehko krpo za steklo ali s krpo iz mikrovlaken, ki ne pušča sledi, obrišite vodoravno in brez pritiskanja Obrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Tako bi lahko poškodovali pekač.
Varovalo za otroke (opcija)	Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Vse plastične dele namočite v toplo milnico in jih očistite s čistilno gobicom. Obrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno.
Spodnji predal (opcija)	Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
Pribor	Namočite v topli milnici. Očistite s ščetko ali gobicom.

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

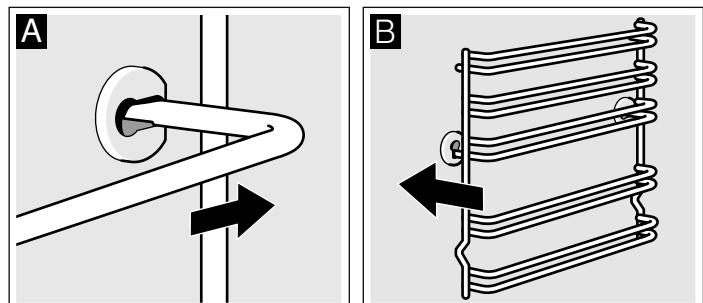
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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 nataknite v prednjo pušo (slika B).

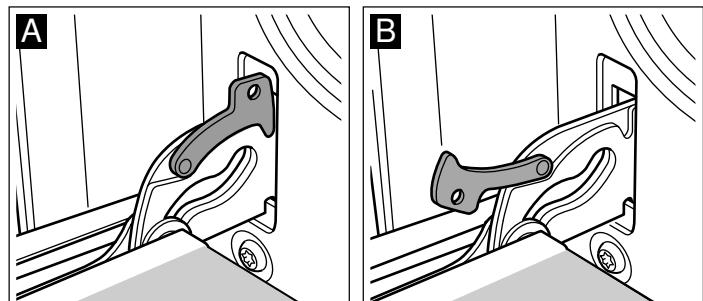


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

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.

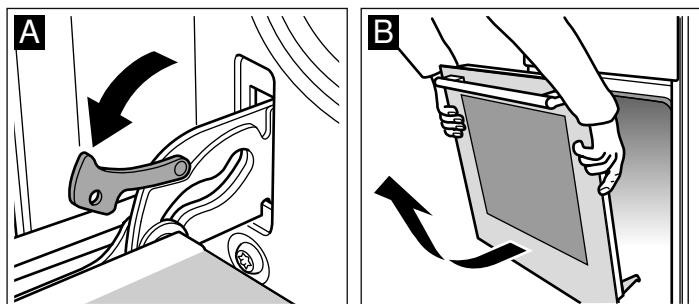


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc

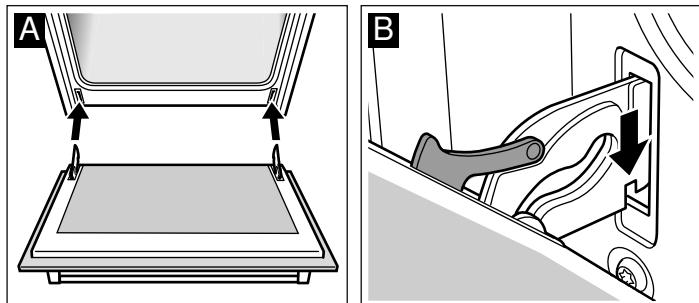
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonja. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



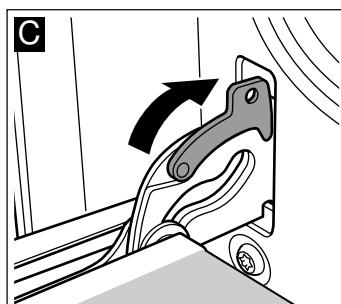
Montaža vratc

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!

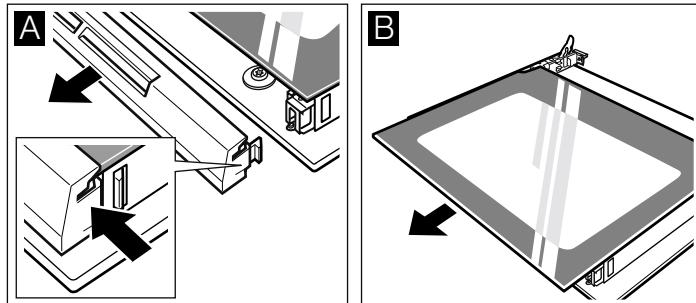
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

- Odstranite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Odstranitev vratc pečice*. Vratca pečice položite na krpo, tako da je ročaj obrnjen navzdol.
- Odstranite pokrov zgoraj na vratcih pečice. V ta namen s prsti pritisnite levo in desno. Izvlecite pokrov (slika A).
- Dvignite zgornje steklo in ga izvlecite (slika B).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

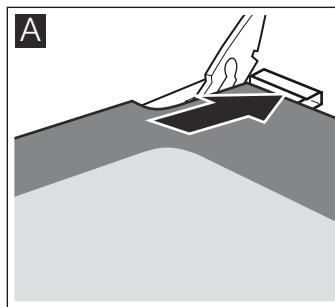
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Vgradnja

- Zgornje steklo držite na straneh in ga poševno vstavite. Steklo je treba potisniti v odprtine na spodnji strani. Gladka

površina mora biti na zunanjji, groba površina pa na notranji strani. (slika A).



- Namestitev pokrov zgoraj na vratca pečice in ga pritisnite ob njih. Bodite pozorni, da se pravilno zaskoči v utora na straneh.
- Ponovno namestite vratca pečice. V zvezi s tem preberite razdelek *Namestitev vratc pečice*.

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

Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi

Pri daljšem času priprave hrane se lahko vratca pečice močno segrejejo.

Če imate majhne otroke, bodite med delovanjem pečice nadvse pozorni.

Poleg tega je na voljo zaščitna naprava (zaščitna rešetka), ki preprečuje neposreden stik z vratci pečice. Ta dodatni pribor (469088) lahko naročite pri servisni službi.

Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poglejte 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.
Plinski gorilnik se ne priže.	Izpad električnega toka ali vlažne vžigalne svečke.	Plinski gorilnik prižgite z vžigalkom ali vžigalicami.

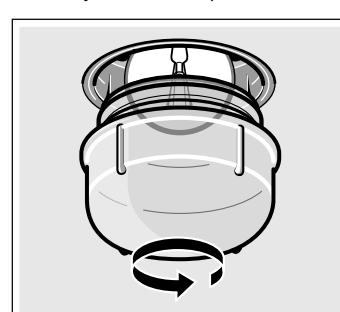
Menjava žarnice na stropu pečice

Če pregorji žarnica v pečici, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojejo 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.

- Da preprečite škodo, položite krpo za posodo v hladno pečico.
- Odvijte stekleni pokrov v levo.



- Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.

- Ponovno privijte stekleni pokrov.

- 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 ustreznim 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 vrata pečice. Da vam ne bo treba predolgo iskati številko, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpisete 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 izšolanii 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 plinskega kuhalnika

- Vedno izberite posodo primerne velikosti za jed, ki jo pripravljate. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Posodo vedno pokrijte z ustrezno pokrovko.
- Plinski plamen mora biti vedno v stiku z dnem posode.

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 nastavitev za pripravo jedi. Svetovali vam bomo, kateri način gretja 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 segrete 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

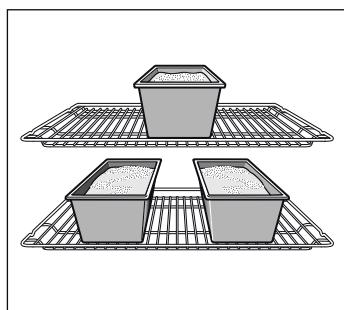
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

- 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 porjavelost 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 gretja	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
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
Makroni	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	Ⓐ	130-140	35-50
	Pekač	2	Ⓑ	110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	Ⓐ	100-120	35-45
Španski vetrci	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	Ⓐ	100-120	40-50
	Pekač	3	Ⓐ	80-100	130-150
	Pekač	2	Ⓑ	200-220	30-40
Pecivo iz kuhanega 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

Peči želite po svojem receptu.

V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.

Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umesnega testa pečen.

Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcem zaboďite 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 zobotrebcem naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakaplajte 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 mandeljnimi 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 obrezite 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 porjni.
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 univerzalni 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 porjni. Podaljšajte čas priprave jedi.

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredno rešetko.

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. Mesu se peče počasneje in manj porjni. Nastavite na višjo temperaturo in/ali daljši čas priprave.

Peka na žaru

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden v aparatu 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 ⅓ navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

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

Med peko na žaru pekač 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 izklapljeni 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 zarežite 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
Govedina						
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
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjina						
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

Meso	Masa	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Pečenka s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprtlo	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
Jagnjetina						
Jagnječe stegno brez kosti, sre- dnje pečeno	1,5 kg	odprtlo	1		150-170	120
Mleto meso						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprtlo	1		170-190	70
Klobasice						
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 zarežite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

Perutnina bo še posebej hrustljiva in rjava, če jo ob koncu peke namažete z masлом, 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 hrbitno 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 prestrež 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.

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
Narastki					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		180-200	40-50
Testeninski narastek	Model za narastke	2		210-230	30-40
Gratinirane jedi					
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
Toast					
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 rijave in neenakomerne barve.

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Pica, globoko zamrznjena					
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
Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni					
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
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
Pekarski izdelki, predpečeni					
Delno pečene žemljice ali bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Vegetarijanski burger, globoko zamrznjen					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		200-220	10-15

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Zavitek, globoko zamrznen					
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 topotno 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	Topotno obstojno posodo	postavite na dno notranjosti aparata	Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5-10 min 20-30 min

Odtajevanje

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 zelenjavno ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

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

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavno večkrat obrnite.

Posušen 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 krhljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sлив	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

Vkuhavanje

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

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavno. Sadje in zelenjavno 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.

Nastavitev

1. Vstavite univerzalen pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.
2. V univerzalen pekač vljite 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 kipenju	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnje, 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 kipenju	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 vkuhanju 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

Splošno

- Čas priprave naj bo čim krajsi.
- Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti.
- Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.

Peka

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C.

S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.

Piškoti

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C.

S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C.

Jajce ali jajčni rumenjak zmanjša nastanek akrilamida.

Pomfrit v pečici

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:

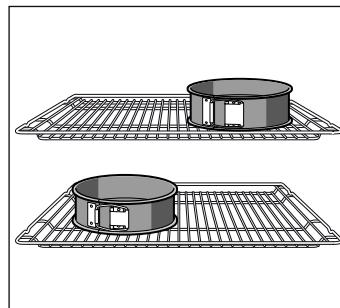
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

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
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 vrhnjo 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	½-2
Goveji hamburger, 12 kosov* brez predgrevanja	Rešetka + univerzalen pekač	4+1	☒	3	25-30

* Po izteku ⅔ časa priprave obrnite

Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime të rëndësishme sigurie	28	Rregullimi i zgjuarësit	41
Shkaqet e dëmtimeve	31	Siguria nga fëmijët.....	41
Dëmtime në furre	31	Furra	41
Dëmtimet në sirtar	31	Mirëmbajtja dhe pastrimi	41
Vendosja e aparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike	32	Mbulesa e epërmë e qelqtë.....	41
Lidhja me gaz	32	Mjet për pastrim	41
Pengesa të installimit të gazit / Erë gazi.....	32	Montimi dhe çmonitimi i kornizës	42
Zhvendosja e aparatit përmes përcuesve të gazit ose përmes dorezës së derës	32	Montimi dhe çmonitimi i derës së furrës.....	43
Lidhja elektrike	32	Montimi dhe çmontimi i fletëve të derës	43
Vendosja horizontale e shporetit	32	Dera e furrës - masat plotësuese të sigurisë	44
Përforcimi në mur	32	Një pengesë, çfarë duhet bërë?	44
Vendosja e aparatit	32	Tabela e pengesave	44
Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit	33	Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë	44
Shporeti juaj i ri.....	33	Mbulesa e qelqtë	44
Në përgjithësi.....	33	Shërbimi i klientëve	45
Hapësira e zierjes	33	E-numri dhe FD- numri	45
Furra	34	Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor	45
Hapësira për zierje	35	Kursimi i energjisë në furre	45
Dera e furrës - masat plotësuese të sigurisë	35	Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz	45
Pajisja e juaj	35	Hedhja sipas normave ekologjike	45
Futja e pajisjeve	35	Për ju të testuara në studion tonë të gatimit	45
Pajisje të veçanta	36	Ëmbëlsirat dhe biskotat	45
Artikulli-shërbimi i klientëve	37	Këshilla për pjekje	47
Para përdorimit të parë.....	37	Mish, shpezë, peshk	48
Rregullimi i kohës së orës	37	Këshilla për pjekje dhe tiganisje	50
Nxehja e furrës	37	Tava, gratina, toste	50
Nxehja e pllakës nxehëse	37	Produkte të gatshme	50
Pastrimi i pajisjeve shtesë	37	Gjellë të veçanta	51
Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit	38	Shkrirja	51
Rregullimi i zonës për zierje	38	Të thara	51
Ndezja e djegësit të gazit	38	Zierja	52
Kështu e rregulloni pllakën nxehëse elektrike	38	Akrilamidi në ushqime	52
Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehëse elektrike	38	Gjellë për testim	53
Tabela - zierja	39	Pjekja	53
Regullmi i furrës.....	39	Pjekja në skarë	53
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura	39		
Furra duhet të fiket automatikisht	39		
Furra duhet të ndizet dhe fiket automatikisht	40		
Nxehja e shpejtë	40		
Rregullimi i kohës së orës	40		

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

⚠️ Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Vetëm kështu mund që me aparatin tuaj të shërbeheni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim dhe montim e ruani për përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Ky udhëzim vlen, vetëm nëse shkurtesa e shtetit përkatës është dhënë në aparat. Nëse shkurtesa nuk shfaqet në aparat,

udhëzimi për instalim duhet të konsultohet, me të dhënat e nevojshme për ndërrimin e aparatit në kushtet për lidhje të shtetit përkatës.

Kategoria e aparatit: Kategoria 1

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

Vetëm një teknik i licencuar guxon ta lidhë aparatin dhe ta bëjë ndërrimin në një lloj tjetër të gazit. Instalimi i aparatit (lidhja elekrike dhe lidhja e gazit) duhet të bëhet në pajtim me udhëzimin për përdorim dhe instalim. Lidhja e gabuar dhe rregullimet e gabuara mund të shpien në aksidente të rënda dhe dëmtime të aparatit. Prodhuesi i aparatit nuk merr përsipër përgjegjësi për dëmtime të këtilla. Garancia nuk vlen.

Kujdes: Ky aparat është i dedikuar vetëm për gatim. Nuk lejohet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për nxehjen e hapësirës.

Kujdes: Përdorimi i një aparati zierës me gaz shpie deri te formimi i ngrohtësisë, lagështisë dhe produkteve ndezëse në hapësirën për vendosje. Veçanërisht kur aparati është në punë, duhet pasur kujdes në ajrosjen e mirë të hapësirës për vendosje: vrimat natyrale të ajrosjes duhet të mbahen të hapura ose të vendoset një pajisje për ajrosje (p.sh. një aspirator).

Një përdorim i gjatë dhe intensiv e bën të nevojshme një ajrosje plotësuese, p.sh. hapjen e një dritareje, ose një ajrosje më të efektshme, p.sh. puna në një shkallë më të lartë kapaciteti të një pajisje mekanike për ajrosje.

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 mbikëqyrur 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 aparatin. 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 mbikëqyrur.

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

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

Rezik nga djegia!

■ Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puh i ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehëse dhe të ndizet. Gjatë paranxehjes në pajisje mos shtronni

asnijëherë letër për pjekje të pa përforuar. Letrën për pjekje rëndojeni gjithmonë me një enë ose një kallëp për pjekje. Vetëm sipërfaqen e nevojshme e shtronni me letër për pjekje. Letra për pjekje nuk lejohet të del mbi pajisje.

- Sendet ndezëse të deponuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e pajisjes, kur shikoni se del tym nga shporet. Aparatin e fikni dhe spinën e rrjetit e hiqni ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Mbyllni furnizimin e gazit.
- 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 nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngashme.
- Plakat nxehëse 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 nxehë, materialet që digjen mund lehtësish 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 furre.
- Plakat nxehëse me gaz pa enë për zierje të vendosura gjatë punës zhvillojnë nxehësi të madhe. Aparati dhe aspiratori i vendosur mbi të mund të dëmtohen ose të marrin flakë. Mbetjet e yndyrës në filtrin e aspiratorit mund të ndizen. Plakat nxehëse me gaz i veni në punë vetëm me enë të vendosura për zierje.
- Ana e prapme e aparatit bëhet shumë e nxehë. Kjo mund të shpie deri tek një dëmtim i përcuesve. Përcuesit e rrymës dhe të gazit në asnjë mënyrë të mos vijnë në kontakt me pjesën e prapme të aparatit.
- Asnjëherë mos vendosni sende mbi pllakat e zierrjes ose asnjëherë mos ruani gjëra në hapësirën e zierrjes me avull. Asnjëherë mos e hapni derën e pajisjes, kur shikoni se del tym nga shporet. Çkyçni pajisjen. Hiqni prizën respektivisht çkyçni siguresën në kutinë e siguresës. Mbyllni installimin e gazit.
- 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 nxehëtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehëse. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirri nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehëtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përbajnjë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përbajnjë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.
- Plakat nxehëse dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.
- Gjatë punës sipërfaqet e aparatit bëhen të nxehta. Sipërfaqet e nxehta mos i prekni. Fëmijët të mbahen larg aparatit.
- Enët e zbratëza për zierje në plakat e ndezura nxehëse të gazit bëhen ekstremisht të nxehta. Mos i nxehni asnjëherë enët për zierje.
- Gjatë punës aparati nxehet. Para pastrimit aparatin e leni të ftohet.
- **Kujdes:** Pjesët e prekshme gjatë punës së skarës mund të nxehen. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Nëse bombola e gazit të lëngshëm nuk qëndron vertikalish, është e mundur që propani/butani i lëngshëm të rrjedhë në aparat. Me këtë rast në djegëset mund të shkaktohet flakë e fuqishme eksplozive. Pjesët ndërtuese mund të dëmtohen dhe me kalimin e kohës të bëhen të depërtueshme, kështu që gazi mund të rrjedhë në mënyrë të pakontrolluar. Të dyjet mund të shpien deri tek djegjet. Bombolat e gazit të lëngshëm gjithmonë të përdoren në pozitë vertikale.

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 nxehëtë. Derën e aparatit e hapni me kujdes. Fëmijët i mbani larg.
- Në saje të ujit në hapësirën e nxehëtë për zierje mund të formohet avull i nxehëtë. Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehëtë për zierje.

Rrezik nga lëndimi!

- Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sera ose fërkuese për pastrim.
- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet dhe ndërrimin e përcuesve të dëmtuar të rrymës dhe gazit guxon ti bëjë vetëm një teknik i shkolluar nga shërbimi jonë i klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave, mbyllni furnizimin e gazit. Thirri shërbimin e klientëve
- Defektet dhe dëmtimet në aparat janë të rrezikshme. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Mbyllni furnizimin e gazit. Thirri shërbimin e klientëve
- Madhësitë e papërshtatshme të tenxhereve, tenxheret e dëmtuara ose të pozicionuara gabimisht mund të shkaktojnë lëndime të rënda. Përfillni udhëzimet për enët për zierje.
- **Kujdes:** Kapaku i qelqtë mund të pëlcasë nga të nxehti. Para mbylljes së kapakut të fiken të gjithë djegëset. Pritni deri sa furra të ftohet, para se ta mbyllni kapakun e qelqtë.



- Nëse aparati vendoset në dysheme i pa përforuar ai mund të rrëshqas nga dyshemeja. Aparati duhet të lidhet fortë me dyshemenë.

Rrezik nga përbysja!



Paralajmërim: Për ta parandaluar përbysjen e aparatit, duhet të montohet një mbrojtëse nga përbysja. 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 aparatit 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 kabllos së aparatave elektrike mund të shkrihet. Kabllon e lidhjes së aparatave elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërtton 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

Shkaqet e dëmtimeve

Zona e zierjes

Kujdes!

- Pllakat nxehëse i përdorni vetëm me enë të vendosura. Mos i nxehni tenxheret apo tiganët e zbrazët. Fundi i tenxheres do të dëmtohet.
- Përdorni vetëm tenxhere dhe tiganë me fund të rrafshët.
- Tenxheren apo tiganin e vendosni saktë në mes të djegësit. Me atë nxehësia e flakës së djegësit përcillet në mënyrë optimale në fundin e tenxheres apo tiganit. Nuk dëmtohet dorëza dhe sigurohet një kursim më i madh i energjisë.
- Kujdesuni që djegëset në zonën e zierjes të mbeten gjithnjë të pastër dhe të thatë. Kupa dhe kapaku i djegësit patjetër duhet saktë të qëndrojnë në vendin e tyre.
- Kini kujdes, që shporetit mos të vihet në punë me kapak të myllur (veçanërisht prej fémijëve).

Dëmtime në furre

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 ngrontësisë. Më nuk do të jetë e saktë koha e pjekjes dhe skuqjes dhe do të dëmtohet emali.
- Uji në hapësirën e nxehët për zierje Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehët 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 myllur. Do të dëmtohet emali.

- Lëng pemësh: Te ëmbëlsirat e pemëve me shumë lëng, tepsi në 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 myllur. Edhe nëse dera e aparatit është e hapur vetëm për një dhëmb, ballinat mobilive 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 myllitet si duhet. Ballinat e mobilive fqinje mund të dëmtohen. Shtupësin e derës e mban 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: Varësish nga tipi i aparatit pajisja gjatë mylljes mund ta gërvishët 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 e apparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike

Lidhja me gaz

Instalimi lejohet të bëhet vetëm nga një specialist, përkatësisht një teknik i licencuar nga shërbimi i klientëve, në pajtim me udhëzimet e dhëna nën "Lidhja me gaz dhe ndërrimi në një lloj tjetër të gazit".

Për specialistin e licencuar përkatësisht shërbimin e klientëve

Kujdes!

- Vlerat e të dhënave për këtë aparat janë të dhëna në etiketën e tipit në pjesën e prapme të apparatit. Lloji i gazit të rregulluar në fabrikë është i shënuar me një yll (*).
- Kontrolloni para se të lidhni apparatin, se vallë përshtaten kushtet vendore për kycje (Lloji i gazit dhe shtypja e gazit) dhe rregullimet e apparatit. Nëse rregullimet e apparatit duhet të ndryshohen, përcillni udhëzimet në pjesën "Lidhja e gazit dhe përshtatja në një lloj tjetër të gazit".
- Ky aparat nuk është i lidhur në sistemin përlargimin e gazrave. Ai duhet të kyçet dhe vihet në punë në pajtim me kushtet e instalimit. Aparatin mos e lidhni në dalje të gazrave. Duhet të merren parasysh udhëzimet e përgjithshme të ajrosjes.
- Lidhja e gazit duhet të bëhet nëpërmjet një përcuesi të fortë, dmth. të palëvizshëm ose nëpërmjet një zorre siguri.
- Gjatë përdorimit të një zorre për siguri, të keni kujdes veçanërisht, që zorra të mos shypet apo ndryshet. Zorra nuk guxon të vije në kontakt me sipërfaqen e nxehta.
- Lidhja e gazit (përcuesi i gazit apo zorra e sigurisë) mund të vihet në anën e djathë apo të majtë të apparatit. Lidhja patjetër të ketë një një pajisje mbyllëse tek e cila arrihet lehtë.

Pengesa të installimit të gazit / Erë gazi

Nëve hasni erë gazi ose keni problem të instalimit të gazit, duhet

- menjëherë ta mbylli furnizimin e gazit ose ventilin e bocës së gazit
- menjëherë shuanit zgjarr të ndezur dhe cigaret
- çkyçni pajisjet elektrike- gjithashu dhe llambat
- Hapni dritaret dhe ajrosoni mirë hapësirën
- Thirni shërbimin e klientëve ose firmën përfurnizim me gaz..

Zhvendosja e apparatit përmes përcuesve të gazit ose përmes dorezës së derës

Mos e zhvendosni apparatin, duke e mbajtur për përcuesin e gazit; përcuesi i gazit mund të dëmtohet. Rrezik nga rrjedha e gazit! Mos e zhvendosni apparatin, duke e kapur për dorëzën e derës. Mund të dëmtohen menteshat dhe dorëza e derës.

Lidhja elektrike

Kujdes!

- Lejoni që apparatin ta vendosin shërbimi i klientëve. Për kycje në rymë elektrike është e domosdoshme një siguresë prej 16 A. Aparati është i ndërtuar për punë me 220-240 V.
- Nëse tensioni i rrjetit bie nën 180 V, sistemi ndezës elektrik nuk funksionon.
- Garancia nuk vlen, në qoftë se krijohen dëme si rezultat i lidhjes së gabueshme me energjinë elektrike.
- Nëse kablloja e rrjetit dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi i klientëve, ose ndonjë person i kualifikuar ngjashëm.

Për shërbimin e klientëve

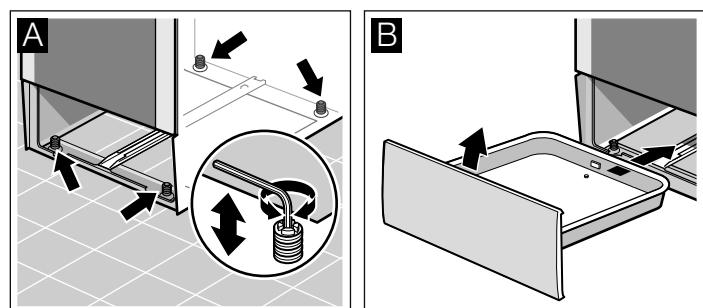
Kujdes!

- Aparati duhet të lidhet në pajtim me të dhënat në etiketën e tipit me të dhënat në etiketën e tipit.
- Pajisjen kyçeni vetëm në lidhje elektrike, që i plotëson normat. Priza duhet të jetë në vend që mund të arrihet, me qëllim që, në rast nevoje, pajisja të shkyçet nga rrjeti elektrik.
- Të kujdesemi për pasjen në dispozicion të një sistemi të ndarjes me shumë pole.
- Mos përdorni asnjëherë kabllo vazhduese ose prizë të shumëfishtë.
- Për shkaqe sigurie, ky aparat mund të lidhet vetëm në një lidhje me tokëzim. Nëse lidhja e kabllos mbrojtëse nuk i përgjigjet udhëzimeve, nuk është e garantuar mbrojtja kundër reziqeve elektrike.
- Për lidhjen e apparatit duhet të përdoret një kabllo e tipit H 05 W-F ose një kabllo me vlerë të njëjtë.

Vendosja horizontale e shporetit

Shporetin e vendoseni drejtpërsëdrejti në dysheme.

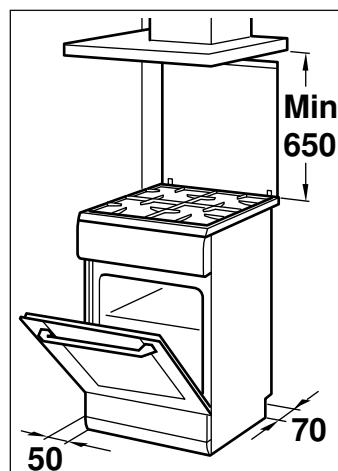
1. Sirtarin e poshtëm e nxirri dhe nga lartë e grini. Në brendësi të sirtarit para dhe prapa gjenden këmbët rregulluese.
2. Këmbët rregulluese sipas nevojës i rrotulloni me një çelës gjashtëkëndësh më lartë ose më thellë, derisa shporeti të qëndrojë horizontalisht (Fotografia A).
3. Sirtarin e poshtëm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



Përforcimi në mur

Që shporeti të mos përmbyset, me këndin e bashkëdërguar të apparatit duhet ta përforconi në mur. Përfillni ju lutemi udhëzimet përmontim përforcimin në mur.

Vendosja e apparatit



- Në pajtim me përmasat e dhëna, aparati duhet të vendoset drejtpërdrejtë në dyshemenë e kuzhinës. Aparati nuk guxon të vendoset mbi ndonjë send tjetër.
- Distanca në mes të këndit të sipërm të shporetit dhe këndit të poshtëm të thithësit të avullit duhet t'i përgjigjet kushteve të prodhuesit.
- Kini kujdes, që aparati pas vendosjes nuk do të zhvendoset. Distanca mes djegësit të fortë ose djegësit wok dhe mobilieve të afërta përkatesisht murit duhet të jetë më së paku 50mm.

Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit

Përforconi të gjitha pjesët e lëvizshme brenda dhe mbi aparatin me shirit ngjithës, i cili mund të hiqet pa lënë ndonjë gjurmë. Pjesë të caktuara të pajisjeve (psh. teplia) me karton të hollë në skaje, vendosni në sirtarët gjegjës, për t'i ikur një dëmtimi të

aparatit. Vendosni një karton apo diçka të ngjashme mes anës së përparme dhe të prapme, për të ndaluar goditjen nga ana e brendshme të derës së qelqtë. Përforconi në pjesën anësore të aparatit derën dhe, nëse ka, mbulesën e sipërme me shirit ngjithës nëse ka, mbulesën e sipërme, me një shirit ngjithës.

Ruani paketimin origjinal të aparatit. Aparatin transportoni vetëm në paketimin origjinal. Merrni parasysh shigjetat e transportit në paketim.

Nëse paketimi origjinal nuk është në dispozicion

Paketoni aparatin në një paketim të mbrojtur, për të garantuar një mbrojtje të mjaftueshme nga dëmtimet gjatë transportit.

Transportoni aparatin në pozitë vertikale. Mos e kapni aparatin për dorëze të derës apo për lidhjet e anës së prapme, sepse ato mund të dëmtohen. Mos vendosni sende të rënda mbi aparatin.

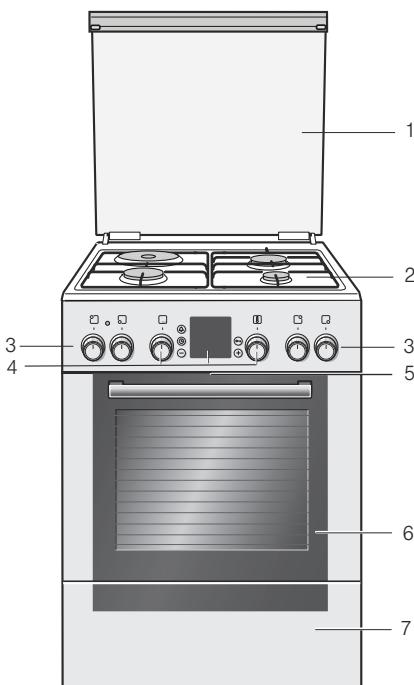
Shporeti juaj i ri

Këtu mund ta njoftoni shprotein 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 zierrjes dhe për pajisjet shtesë.

Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.

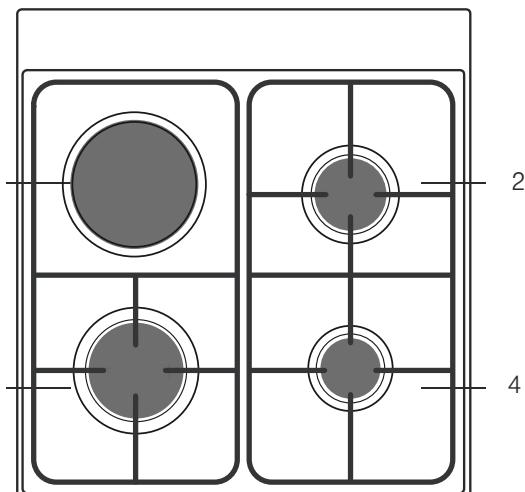


Sqarime

1	Pllaka mbrojtëse
2	Zona e zierjes
3	Ndërprerësi i vendeve të zierjes
4	Zgjedhësi i funksioneve, Sustat shërbysese dhe fusha treguese, Zgjedhësi i temperaturës
5	Ftonja e aparatit
6	Dera e furrës
7	Sirtari i poshtëm

Hapësira e zierjes

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



Sqarime

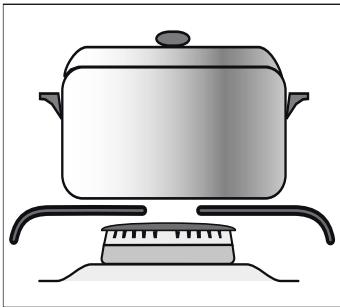
1	Pllaka nxehëse elektrike
2	Djegësi normal
3	Djegësi i fortë
4	Djegësi kursyes

Inicues i flamës Rezja e tenxhereve dhe e tiganeve

Inisicuesi kursyes i flamës 1kW	12-18 cm
Djegësi normal 1,7 kW	18-24 cm
Djegësi i fortë 3 kW	24-28 cm

Përdorni vetëm tenxhere ose tiganë me fund të rrafshët.

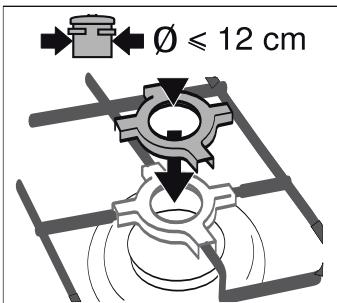
Tenxheren apo tiganin e vendosni saktë në mes të djegësit. Me atë nxehësia e flakës së djegësit përcillet në mënyrë optimale në fundin e tenxheres apo tiganit. Nuk dëmtohet dorëza dhe sigurohet një kursim më i madh i energjisë.



Pllaka nxehëse elektrike, shkallët e zierjes	Kapaciteti ngrohës	Diametër të përshtatshëm të tenxheres ose tiganit përpllakën nxehëse elektrike
1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Shrat tenxhereje për djegësin kursyes

Nëse në djegësin kursyes zieni kafe turke ose vendosni tenxhere, diametri i së cilave është më i vogël se 12 cm, përdorni shtratin e tenxheres të bashkë-dërguar me aparatin.



Shtratin e tenxheres e vendosni në skarën e djegësit kursyes. Nëse zieni me tenxhere, diametri i së cilave është më i madh se 12 cm, mos e përdorni shtratin e tenxheres. Shtrati i tenxheres është i dedikuar vetëm për përdorim në djegësin kursyes.

Ndërprerësi i vendeve të zierjes

Me ndërprerësit e vendeve për zierje mund ta rregulloni kapacitetin e vendeve për zierje.

Pozitat	Funksioni/shporet me gaz
○ Pozicioni zero	shporeti është fikur.
* Pozicioni i ndezjes	Pozicioni i ndezjes
∅ Zona e rregullimit	flakë e madhe = Rregullimi më i lartë flakë kursyese = Rregullimi më i ulët
◎	

Në fund të zonës së rregullimit është një goditje. Mos rrotulloni më tej.

Për pllakën nxehëse elektrike

Kapacitetin nxehës të pllakës nxehëse elektrike mund ta rregulloni me ndihmën e butonave rrotullues.

Kur e rregulloni pllakën nxehëse elektrike llambëza treguese ndriçon.

Pozitat	Pllaka nxehëse elektrike/funksioni
0 Pozicioni zero	Shporeti i fikur.
1-6 Shkallët e zierjes	1 = Shkalla më e ulët 6 = Shkalla më e lartë

Ndërprerësin e pllakave mund ta rrotulloni djathas ose majtas.

Furra

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

Zgjedhësi i funksioneve

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

Zgjedhësin e funksioneve mund ta rrotulloni djathas ose majtas.

Pozicioni	Përdorimi
○ Pozicioni zero	Furra është e fikur.
□ Nxehësi i epërm-/i poshtëm	Për ëmbëlsira, tava dhe copa të skuqura pa dhjamë, p. sh. gjedh ose egërsirë, në një nivel. Nxehësia 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 ngrëtësinë e nxehësit 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. Nxehësi i poshtëm dhe nxehësi unazor në murin e prapmë nxehin.
□ Nxehësi i poshtëm	Për zierje dhe paspjekje ose skuaje plotësuese. Nxehësia vjen nga poshtë.
☒ Skarë me ajër qarkullues.	Për skuaje të mishit, shpendit dhe peshkut të tërë. Nxehësi i skarës dhe ventilatori ndizen dhe fiiken ndërrueshëm. Ventilatori e shtjellon ajrin e nxehëtë rreth gjellës.
☒ Skarë, sipërfaqe e vogël	Për pjekje në skarë në sasi të vogla të stekave, salischeve, tostëve dhe copave të peshkut. Pjesa e mesme e nxehësit të skarës bëhet e nxehëtë.
☒ Skarë, sipërfaqe e madhe	Për pjekje në skarë e stekave, salischeve, tostëve dhe copave të peshkut. E tërë sipërfaqja nën nxehësin e skarës bëhet e nxehëtë.
☒ Shkrirja	Për shkrirjen e mishit, shpendit, bukës dhe ëmbëlsirave. Ventilatori e shtjellon ajrin e ngrëtë rreth gjellës.
☒ Nxehja e shpejtë	Paranxehja e shpejtë e furrës pa pajisje.

* Mënyra e nxehjes, 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 nxehet.
50-270	Zona e temperaturës Të dhënat e temperaturës në °C.
1, 2, 3	Shkallët e skarës Shkallët e skarës, për skarë me sipërfaqe, të vogël <input type="checkbox"/> dhe të madhe <input checked="" type="checkbox"/> . Shkalla 1 = dobët Shkalla 2 = e mesme Shkalla 3 = e fortë

Gjatë kohës që furra nxehet, në tregues ndriçon  simboli i temperaturës. Nëse nxehja 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
o-	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.

Dera e furrës - masat plotësuese të sigurisë

Gjatë kohës së gjatë të zierjes, dera e furrës mund të nxehet shumë.

Nëse keni fëmijë të vegjël, gjatë punës me furrë preferohet një nivel më i lartë i kujdesit.

Përveç kësaj, në dispozicion është një pajisje mbrojtëse (grila mbrojtëse), e cila e pengon prekjen e drejtpërdrejtë të derës së furrës. Këtë pajisje të posaçme (469088) mund ta porositni nëpërmjet shërbimit për klientë.

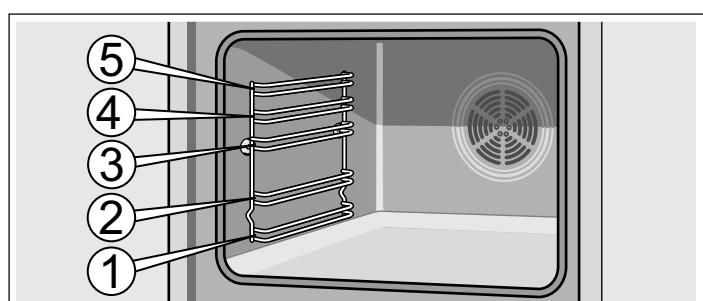
Pajisja e juaj

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 zgjëdhje e pajisjeve të veçanta.

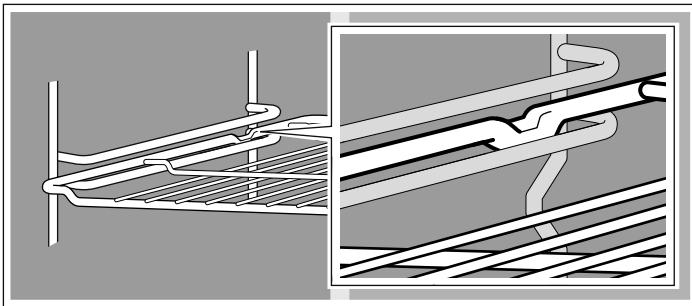
Futura e pajisjeve

Pajisjen mund ta futni në 5 lartësi të ndryshme në hapësirën për zierje. Futeni 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 brinja të jetë në anën e prapme të pajisjes. Vetëm kështu rraset siç duhet.



Udhëzim: Nëse pajisja nxehet mund të deforformat. Kur të ftohet përséri, deformimi zhduket. Kjo nuk ka ndikim në funksion.

Mbani tepsinë në të dyja anët me të dy duart dhe futeni 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.

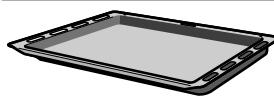
Skarën e futni në furrë me anën e hapur në drejtim të derës së furrës dhe me lakimin nga — poshtë.



Tepsi e emaluuar 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 skuje 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 tonë ose në internet do të gjeni produkte të ndryshme adekuate përfurren tuaj. Disponueshmëria e pajisjeve të veçanta ose mundësia e porositjes nëpërmjet internetit është e ndryshme nga vendi në vend. Informacione përfurte do të gjeni në dokumentet e shitjes.

Jo çdo pajisje e veçantë është adekuate përfurte çdo aparatur. 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 përfurte pica, gjellë të ngrira dhe torte të rrumbullakëta. Tepsinë përfurte pica mund ta përdorni si tigan universali. Tepsinë e futni mbi skarë dhe përbahuni të dhënavë në tabelë.
Shosha	HEZ324000	Për skujqe. Skarën e vendosni gjithmonë në tiganin universal. Yndrysa dhe lëngu i mishit që kullojnë do të mblidhen.
Tepsia për pjekje	HEZ325000	Përdoret gjatë pjekjes me skarë në vend të skarës ose si mbrojtës nga stërpikja, përfurte mëdha. Tepsinë përfurte skarë e përdorni vetëm me tiganin universali. Copa mishi mbi tepsinë e skarës: Mund të përdoren në lartësitë e futjes 1, 2 dhe 3.
Guri për pjekje	HEZ327000	Tepsia përfurte skarë si mbrojtës nga stërpikja: Tigani universal futet së bashku me tepsinë e skarës nën skarë.
Tepsi e emaluuar për pjekje	HEZ331003	Për ëmbëlsira dhe gurabije. Tepsinë përfurte pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tepsi përfurte pjekje e emaluuar me shtresë kundër ngjitjes	HEZ331011	Ëmbëlsirat dhe gurabijet shpërndahen mirë në tepsinë përfurte pjekje. Tepsinë përfurte pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tigani universal	HEZ332003	Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuje të mëdha. Mund të përdoret edhe nën skarë përfurte mbledhjen e yndyrës ose lëngut të mishit. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
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 tigani profesional bëhet skuqës profesional.
Tigani profesional me shoshë	HEZ333003	Është veçanërisht i përshtatshëm për përgatitjen e sasive të mëdha.
Shinat e nxjerries dalje e plotë e 3-fishtë	HEZ338352	Me shinat e nxjerries në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisjen mund ta nxirri pa e përbysur. 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 nxjerries në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisja mund të nxirret tërësisht pa u përbysur. Shinat e nxjerries rrassen brenda, ashtu që teqsipët 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 gelqtë 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 te shërbimi i

klientëve, dyqanet e specializuara ose përmes internetit për shtete të veçanta në e-Shop. Shënoni Numrin përkatës të artikullit gjatë porositjes 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 aluminji. 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. Shikon dokumentacionin shtesë, në siguresën e derës.

Para përdorimit të parë

Këtu mësoni se çfarë duhet bërë, para se të përgatitni ushqim për herë të parë në furrë ose në pllakat e zierries me gas. Lexoni së pari kapitullin *Udhëzime mbi sigurinë*.

Regullimi i kohës së orës

Pas regullimit 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 myllur. 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.

Nxehja e pllakës nxehëse

Për ta mënjanuar kundërmimin nga e reja, pllakën nxehëse e nxehni pa tenxhere në shkallën më të lartë për 3 minuta gjatë.

Pastrimi i pajisjeve shtesë

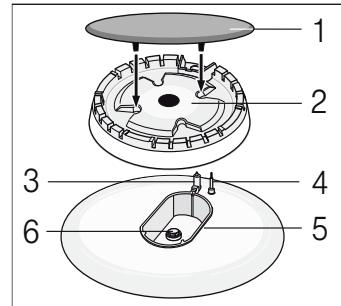
Para se ta përdorni pajisjen shtesë për herë të parë, pastroni atë mirë me mjet larës dhe me rizë të butë për pastrim.

Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit

Pastroni Kupën e djegësit (1) dhe Kapakun e djegësit (2) me ujë dhe detergjent. Pjesët e veçanta i thani me kujdes.

Kupën dhe kapakun e djegësit e vendosni përsëri në tasin e djegësit (5). Gjatë kësaj duhet të kihet kujdes, që ndezësi (3) dhe lapsi mbrojtës i flakës (4) mos të dëmtohen.

Pipthi (6) duhet të jetë i thatë dhe i pastër. Vendosni kapakun e djegësit gjithmonë saktë mbi kupën e djegësit.



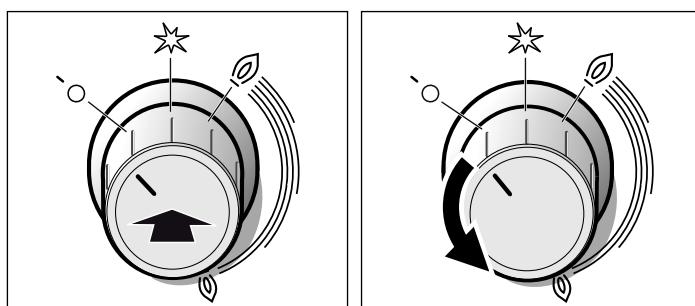
Rregullimi i zonës për zierje

Zona e juaj e zierjes është e pajisur me tre djegës gazi dhe një pllakë nxehëse. Këtu mund të lexoni se si ta ndizni djegësin e gazit dhe si ta rregulloni pllakën nxehëse.

Ndezja e djegësit të gazit

Vendosni kapakun e djegësit gjithmonë saktë mbi kupën e djegësit. Vrimat në kupën e djegësit gjithmonë duhet të jenë të lira. Të gjitha pjesët duhet të jenë të thata.

1. Hapni mbulesën e epërm. Derisa shporetë është duke punuar, mbulesa e epërmë duhet të jetë e hapur.
2. Ndërprerësin e pllakës nxehëse të dëshiruar e rrotulloni majtas në pozicionin ndezës . Ndezja fillon.
3. Shtypni ndërprerësin e pllakës nxehëse dhe mbajeni atë të shtypur për 1-3 sekonda. Djegësi i gazit ndizet.



Do të aktivizohet siguresa e ndezjes. Nëse flaka e gazit fiket, furnizimi me gaz do të ndërpritet automatikisht, nëpërmjet sistemit të siguresës së ndezjes.

4. Rregulloni madhësinë e dëshiruar të flakës. Mes rregullimit o i fikur dhe rregullimit flaka nuk është stabile. Prandaj gjithmonë zgjidhni një rregullim mes flakë e madhe dhe flakë e vogël.

5. Nëse flaka sërisht fiket, përsëritni procesin prej hapit 2.

6. Përfundimi i procesit të zierjes: Rrotulloni ndërprerësin e pllakës nxehëse djathtas në pozicionin fikur.

Mekanizmi ndezës nuk duhet të vihet në punë më gjatë se 15 sekonda. Nëse djegësi pas 15 sekondash nuk ndizet, pritni më së paku një minutë. Pastaj përsëritni procedurën e ndezjes.

Kujdes!

Nëse pas fikjes në shporetin akoma të nxehët e rrotulloni ndërprerësin e pllakës nxehëse, del gaz. +Nëse ndërprerësin nuk e vendosni në pozicionin ndezës , furnizimi me gaz pas 60 sekondave do të ndërpritet.

Djegësi i gazit nuk ndizet.

Gjatë rënies së rrymës elektrike apo kur kandela për ndezje është e lagët, djegësin e gazit mund ta ndizni me fije shkrepëse.

Kështu e rregulloni pllakën nxehëse elektrike

Me ndërprerësit e pllakave nxehëse mund ta rregulloni kapacitetin e pllakave nxehëse.

Procedura

1. Hapni kapakun e epërm. Derisa pllaka nxehëse elektrike është duke punuar, mbulesa e epërmë duhet të jetë e hapur.
2. Ndërprerësin e pllakës nxehëse elektrike e rrotulloni majtas në një shkallë adekuate të zierje ndërmjet 1-6.
3. Diametri i pllakës nxehëse elektrike është 145 mm. Për të zier përdorni një tenxhere me fund të rrafshët dhe diametër të njëjtë.
4. Për ta përfunduar procesin e zierjes, ndërprerësin e pllakës nxehëse elektrike e vendosni në 0.

Shkalla e zierjes 1 = kapacitet më i vogël

Shkalla e zierjes 6 = kapacitet më i madh

Mënyrë e nxehjes	1 ose 2	në varësi të sasisë
Zierja	6 2	Fillimi i procesit të zierjes Procesin e zierjes e vazhdoni më tej, sipas nevojës lartë ose ulët
Pjekja në skarë	6 4	Nxehja e vajit, Fillimi i procesit të pjekjes me skarë Vazhdimi i pjekjes me skarë

Kur pllaka nxehëse ndizet, llamba treguese ndriçon.

Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehëse elektrike

Nëse diametri i tenxheres ose fundi e tiganit nuk përputhet me pllakën nxehëse ose nëse fundi i tiganit nuk është i rrafshët do të harxhohet pa nevojë energji. Të derdhurat digjen dhe lënë pas njolla që vështirë largohen.

Kini kujdes që, fundi i tenxheres ose tiganit të jetë gjithmonë i thatë.

Plaka nxehëse elektrike nuk duhet të ndizet nëse mbi të nuk ka tenxhere.

Për shkak të ndikimit të ngrëhtësisë unaza e pllakave nxehëse me kalimin e kohës e ndryshon ngjyrën. Ndryshtimin e ngjyrës mund ta eliminoni, ashtu që unazën e pllakës nxehëse e pastroni me mjet për pastrim me anën e vrazhdë të sfungjerit. Gjatë pastrimit kini kujdes në atë që, që sfungjeri mos të vijë në kontakt me pllakën nxehëse.

Pas fikjes së pllakës nxehëse ka akoma ngrëtësi të mbetur. Fëmijët i mbani larg aparatit.

Sigurohuni, që butoni rrotullues i pllakës nxehëse pas një ndërprerje të rrymës të jetë i fikur.

Tabela - zierja

Për çdo pllakë zgjidhni madhësinë e duhur të tenxheres. Rrezja e fundit të tenxheres ose e tiganit duhet të korrespondoj me madhësinë e plakës për zierje.

Kohët e zierjes varen nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përashtime. Kohët e përshtatshme të zierjes do të mundeni vet ti parashikoni.

Përbajtjet e mineraleve dhe vitaminave gjatë zierjes shkatërrohen shpejtë. Prandaj përdorni vetëm pak ujë. Në këtë mënyrë vitaminat dhe mineralet do të ruhen. Zgjidhni kohë të shkurtra të zierjes, që perimet të ngelin më të freskëta dhe me përbajtje ushqimore.

Shembull	Gjella	Plakë nxehëse	Shkalla e zierjes
Shkrirja	Çokollatë, gjalpë, margarinë	Djegësi kursyes	flakë e vogël
Ngrohja	Çorbë, perime në konservë	Djegësi normal	flakë e vogël
		Pllaka nxehëse elektrike	1-2
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë	Supëzat	Djegësi kursyes	flakë e vogël
		Pllaka nxehëse elektrike	1-2
Avullimi*	Peshk	Djegësi normal	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe
		Pllaka nxehëse elektrike	3-4
Avullimi*	Patate dhe perime të tjera, peshk	Djegësi normal	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe
		Pllaka nxehëse elektrike	3-4
Zierja*	Oriz, perime, ushqime me mish (me salcë)	Djegësi normal	lartësi e madhe e flakës
		Pllaka nxehëse elektrike	5-6
Skuqja	Petulla, patate, copë mishi, shkopinj peshku	Djegës i fortë	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe

* Nëse përdorni një tenxhere me kapak, porsa të ziej, flakën rrotullojeni prapa.

Regullmi 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 nxehjes dhe temperaturën ose shkallén e skarës. Mund që për gjellën tuaj ta rregulloni kohëzgjatjen dhe kohën e përfundimitare në furre.

Mënyrat e nxehjes dhe temperaturës

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

- Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehjes.



- Me zgjedhësin e temperaturës mund ta rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës



Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.

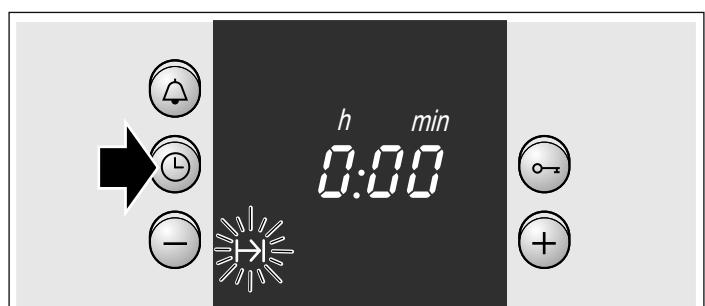
Ndryshoni konfigurimet

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 nxehësin e epërm-/poshtëm , 190 °C, kohëzgjatja 45 minuta.

- Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehjes.
- Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës.
- Butonin orë  e shtypni. Simboli kohëzgjatja  i xixillon.

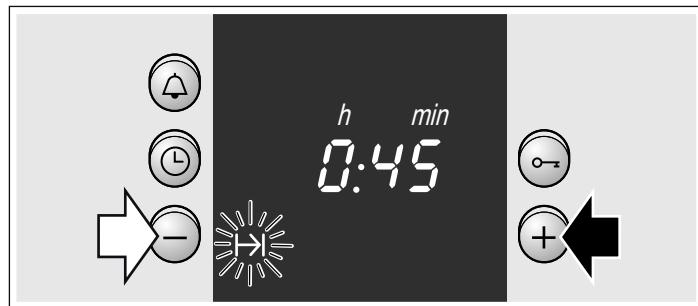


Furra do të nxehet.

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

Butoni + vlera e rekomanuar = 30 minuta

Butoni - vlera e rekomanuar = 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. Giella zgjatë 45 minuta dhe duhet të jetë gati në orën 12:45.

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

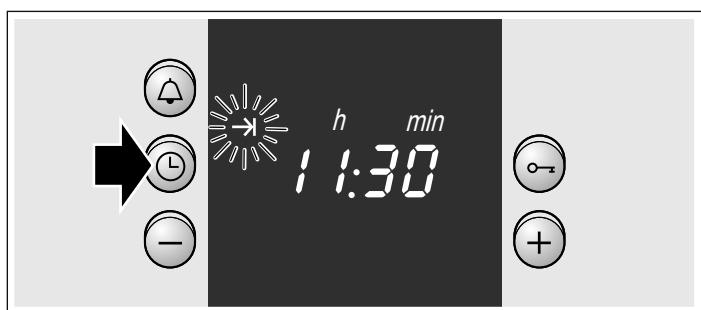
2. Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës.

3. Butonin orë ⊕ e shtypni.

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

5. Butonin orë ⊕ e shtypni aq shpesh derisa simboli fund → të xixellojë.

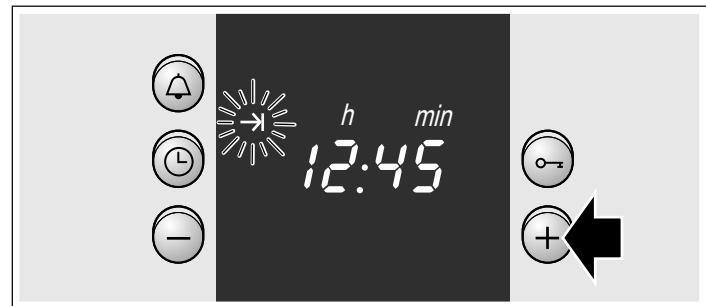
Në tregues do të shihni, kur gjella është gati.



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 rënje të rrymës në tregues xixellojnë 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.

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

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

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.

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 dhje kohëzgjatja mbarojnë në të njëjtën kohë

Simbolet ndriçojnë. Koha e zgjuarësit në tregues ecë dukshëm. Testimi i kohëzgjatjes së mbetur , kohës përfundimtare  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.

Ndejza dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Zgjedhësi i funksioneve duhet të jetë i fikur.

Ndejza: 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 funcionale shumë gjatë. Se si ti mirëmbani dhe ti pastroni iu sqa rojmë këtu.

Udhëzime

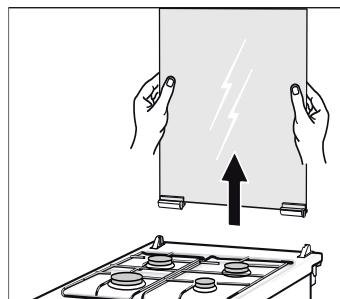
- Dallimet e vogla të ngjyrës në pjesën e përparme të shporetit rezultojnë nga materiallet e ndryshme, qelqi, plastika ose metali.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si jargë, janë reflekse të dritisë nga llamba e furrës.
- Emali mund të digjet së bashku nga temperaturat shumë të larta. Kështu mund 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 arsy mund të jenë të vrazhda. Por nga kjo nuk rrizikohet mbrojtja nga korozioni.

Mbulesa e epërme e qelqtë

Para se ta hapni mbulesën e epërme, hiqni eventualisht gjérat e derdhura me një leckë.

Për pastrim më së miri përdorni një pastrues qelqi.

Për ta pastruar hiqni mbulesën e epërme. Për këtë mbulesën e kapni fortë me të dy duart anash dhe e tërhiqni nga lartë.



Nëse menteshat e mbulesës lirohen, kini kujdes shkronjat që gjenden në to. Mentesa me shkronjën R duhet të montohet në anën e djathtë, mentesa me shkronjën L të montohet në anën e majtë.

Pas pastrimit, mbulesën e epërme e montoni përsëri në radhë të kundërt.

Mbulesën e epërme e myllni tek atëherë, kur pllakat nxehëse të jenë ftohur.

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 pjatalarëse,
- 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 pjatalarëse.

Pjesa e përparme me hekur të fisnikëruar	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Fshini gjithmonë paralel me strukturën natyrale. Përndryshe mund të shkaktohen gërvishje. Thani me një leckë të butë. Njollat e gëlqeres, yndyrës, të përlyerjes nga ushqimi dhe të bardhës së vesë i largoni menjëherë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin apo lecka të vrazhda për pastrim. Pjesët e përparme të hekurit të fisnikëruar mund t'i lustroni me ndihmën e një lënde speciale për mirëmbajtje. Shikoni udhëzimet e prodhuesit. Pastruesin special të hekurit të fisnikëruar mund ta merrni pranë shërbimit tonë të klientëve ose në treg.
---	--

Sipërfaqet e emaluara dhe ato të lyera me llak

Djegësi dhe grila e çeliktë e vendit për zierje me gaz	Mos i pastroni në pjatalarëse. Nxirri skarën dhe pastroni atë me një sfungjer, lëndë pastrimi dhe me pak ujë të ngrohtë. Hiqni kupën dhe kapakun e djegësit. Për pastrim përdorni një sfungjer me pak ujë të ngrohtë dhe lëndë pastrimi. Kini kujdes, që hapjet e daljes së gazit në kupën e djegësit të jenë të pastra dhe të mos jenë të mybillura. Ndezëset të pastrohen me një brushë të vogël dhe të butë. Djegësit funksionojnë vetëm nëse ndezëset janë të pastra. Mbetjet nga ushqimi të hiqen nga kapaku u djegësit me pak lëndë pastrimi dhe me një leckë të butë. Gjatë kësaj përdorni vetëm pak ujë. Uji nuk guxon të depërtojë në brendi të aparatit. Kini kujdes, që hapjet e pipëzave gjatë pastrimit të mos myllen ose të dëmtohen. Pas pastrimit, të gjitha pjesët të thahen dhe kapakun e djegësit vendosni saktë mbi kupën e djegësit. Nëse pjesët nuk vendosen saktë, do të vështirësohen ndezja e djegësit. Kapakët e djegësit janë të emaluara me një shtresë të zezë. Në bazë të temperaturave të larta mund të vijë deri të ndryshimi i ngjyrës. Kështu do të zgogëlohet funksioni i djegësit. Skarën përsëri vendoseni në furrë.
---	---

Pllaka nxehëse elektrike (zgjedhje)	Pastroni me anën e fortë të sfungjerit për fërkim dhe pak lëndë të lëngshme për fërkim. Pas pastrimit, pllaka nxehëse të kyçet shkurt për tu tharë. Pllakat e lagëta me kalimin e kohës ndryshken. Në fund vini lëndë për mirëmbajtje. Menjëherë hiqni lëngjet e derdhura dhe mbetjet e ushqimit.
--	---

Unaza metalike e pllakës nxehëse elektrike (zgjedhje)	Unaza metalike me kalimin e kohës mund ta ndryshojë ngjyrën. Ngjyra parapake mund të përtërihet. Pastroni unazën me anën e fortë të sfungjerit për fërkim dhe pak lëndë të lëngshme pastrimi lëndë të lëngshme fërkimi. Kini kujdes gjatë kësaj, që sipërfaqet fjinje të mos fërkohen. Këto sipërfaqe mund të dëmtohen.
--	---

Sustat	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
---------------	--

Qelqi i derës	Mund të pastrohet me një pastrues qelqi. Mos përdorni lëndë agresive pastrimi apo sende të mprehta metalike. Këto mund ta gërvishin dhe dëmtojnë sipërfaqen e qelqit.
----------------------	---

Shtupës	Të fshihet me një leckë të butë. Thani me një leckë të butë.
----------------	--

Pjesa e brendshme e furrës	Pastroni me ujë të ngrohtë apo ujë me uthull. Kur ka ndotje të mëdha: Lënda e pastrimit për furrë të përdoret vetëm në sipërfaqet e ftohura.
-----------------------------------	--

Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
---	--

Pajisje	Zbutni në shkumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.
----------------	---

Tepsi aluminji (zgjedhje)	Mos i pastroni në pjatalarëse. Asnjëherë mos përdorni lëndë pastrimi për furrë. Me qëllim tu shhangemi gërvishjeve, asnjëherë mos i prekni sipërfaqet metalike me thikë apo me ndonjë send të fortë. Fshini me shkumë detergjenti dhe një leckë të butë dritaresh ose me një leckë me mikrofije pa push, horizontalisht dhe pa shtypje mbi sipërfaqet. Thani me një leckë të butë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishin apo lecka të vrazhda për pastrim. Ata e gërvishin teplsinë
----------------------------------	---

Pajisja për sigurinë e fémijëve (zgjedhje)	Nëse është e vendosur një pajisje për sigurinë e fémijëve, ajo duhet të hiqet para pastrimit. Të gjitha pjesët prej plastike të zbuten në shkumë të ngrohtë prej detergjenti dhe të fshihen me sfungjer. Thani me një leckë të butë. Kur është shumë e ndotur, pajisja për sigurinë e fémijëve nuk funksionon më si duhet.
---	--

Sirtari i poshtëm (zgjedhje)	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
-------------------------------------	--

Pajisje	Zbutni në shkumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.
----------------	---

Montimi dhe çmonitimi i kornizës

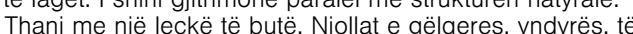
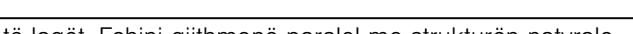
Për pastrim mund ta heqni kornizën. Furra duhet të jetë e ftohur.

Nxjerra 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).

Gjatë pastrimit të furrës

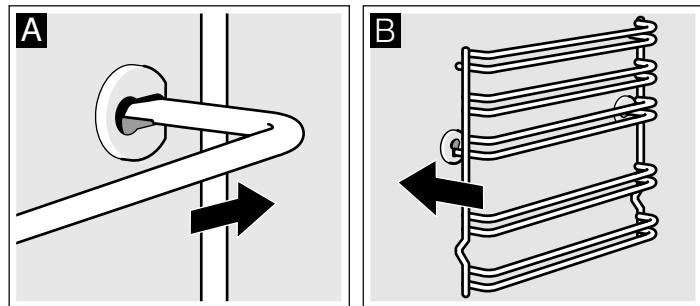
Gjatë pastrimit të furrës	<ul style="list-style-type: none"> ■ kurfarë lëndësh të ashpra apo ferkuese për pastrim, ■ kurfarë lëndësh pastruese me përqindje të lartë të alkoolit, ■ as sfungjerë për fërkim, ■ as pastrues me presion të lartë ose pastrues me avull. ■ Pjesët e veçanta të mos pastrohen në pjatalarëse. <p>Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.</p>
----------------------------------	--



Pastroni kornizën me mijet 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).

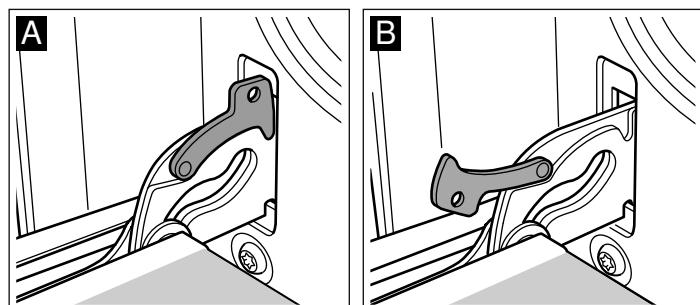


Mbështeti përshtatet djathtas dhe majtas. Kini kujdes në atë që, si në fotografinë B lartësia 1 dhe 2 të janë poshtë ndërsa lartësia 3, 4 dhe 5 lartë.

Montimi dhe çmonitimi i derës së furrës

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

Nyjet 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 pér çmonimin e derës së furrës (Fotografia B), levët mbyllëse janë të siguruara. Ata nuk mund të klikojnë.

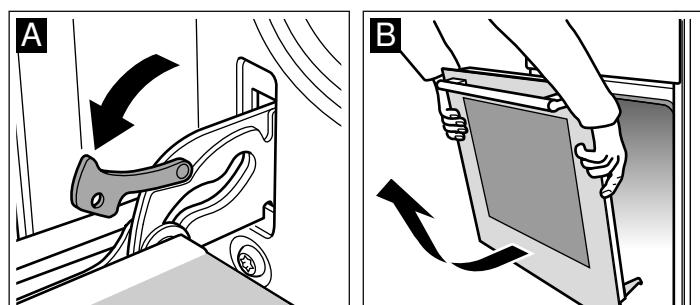


⚠️ Rrizik nga lëndimi!

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

Nxirr derën

1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët pér mbylli, 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).

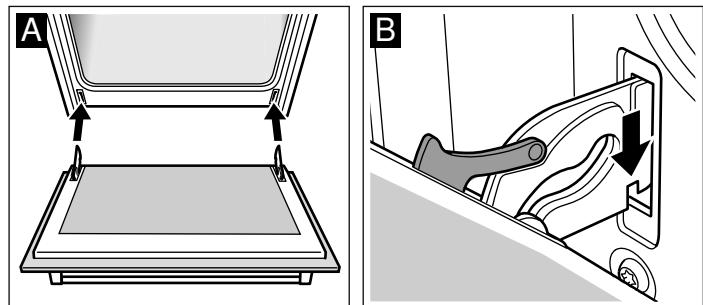


Montimi i derës

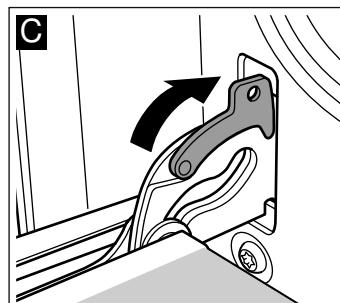
Dera e furrës montohet sipas udhëzimeve por në rënditje të kundërt.

1. Gjatë montimit të derës së furrës të kini kujdesë, që të janë të vendosura të dy nyjet në hapjet përkatëse si në (Fotografia A).

2. Nivelet duhet të janë të njëjtë nga të dyja anët (Fotografia B).



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



⚠️ Rrizik nga lëndimi!

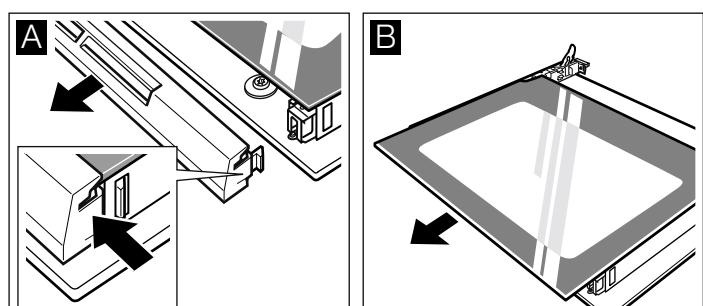
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

Montimi dhe çmontimi i fletëve të derës

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

Çmontimi

1. Heqja e derës së furrës. Për këtë shihe pjesën *heqja e derës së furrës*. Derën e furrës me dorezën nga poshtë e vendosni në një leckë.
2. Mbulesën lartë në derën e furrës e hiqni. Për këtë shtypni me gishta majtas dhe djathtas. Mbulesën e nxirri (fotografia A).
3. Fletën e sipërme e ngreni dhe e nxirri (fotografia B).



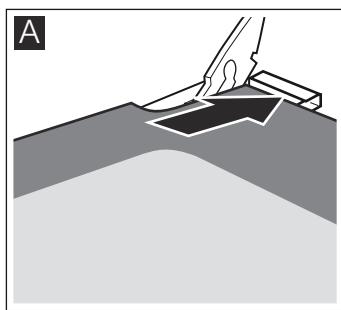
Pastroni disqet me pastrues qelqi dhe me rizë të butë.

⚠️ Rrezik nga lëndimi!

Qelqi i gjërvishur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sarta ose fërkuese pér pastrim.

Montimi

1. Fletën e epërme të qelqit e mban fortë anësh dhe e futni pjerrtas nga prapa. Fleta duhet patjetër të futet në vrima të anës së poshtme. Sipërfaqja e lëmuar duhet të jetë jashtë, ndërsa ajo e vrazhda brenda. (Fotografia A).



2. Mbulesën e epërme në derën e furrës e vendosi dhe e shypni. Gjatë kësaj kini kujdes, që dhëmbëzat anash të rasen siç duhet.

3. Derën e furrës e varni përsëri. Për këtë shihe pjesën varja e derës së furrës.

Furrën do ta përdorni përsëri, tek atëherë kur fletët të jenë montuar siç duhet.

Dera e furrës - masat plotësuese të sigurisë

Gjatë kohës së gjatë të zierjes, dera e furrës mund të nxehet shumë.

Nëse keni fëmijë të vegjël, gjatë punës me furrë preferohet një nivel më i lartë i kujdesit.

Përveç kësaj, në dispozicion është një pajisje mbrojtëse (grila mbrojtëse), e cila e pengon prekjen e drejtpërdrejtë të derës së furrës. Këtë pajisje të posaçme (469088) mund ta porositni nëpërmjet shërbimit për klientë.

Një pengesë, çfarë duhet bërë?

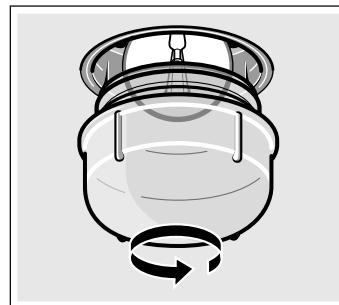
Nëse paraqitet një pengesë, shpeshë herë ndodh të jetë diçka e vogël. Para se të thirni shërbimin e klientëve, shikoni së pari tabelën. Ndoshta do ta mënjanoni pengesën vetë.

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



3. Llambën e ndërroni me llambë të njëjtë tip.

4. Mbulesën e qelqtë e vidhosni përsëri.

5. Leckën e kuzhinës e nxirri 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.

Siguresa në arkën e siguresave në defekt.	Shkaqet e mundshme	Ndihmë/Udhëzime
Furra nuk funksionon.	Siguresa është në defekt.	Kontrolloni në arkën e siguresave, nëse siguresa është në regull.
Rënie e rrymës.	Rënie e rrymës.	Kontrolloni nëse, drita e kuzhinës ose aparatet e tjera të kuzhinës funksionojnë.
Treguesi i orës xixellon.	Rënie e rrymës.	Rregullojeni sërisht kohën e orës.
Furra nuk nxehet.	Në kontakte ka pluhur.	Rrotulloni më shumë herë andej këndej dorëzat e ndërprerësve.
Djegësi i gazit nuk ndizet.	Rënie e rrymës ose kandilat	Djegësin e gazit e ndizni me një ndezës të gazit ose ndezës të lagur. me një shkrepës.

Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

Nëse llamba e furrës është djegur, atëherë duhet të ndërrrohet. 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 ne 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.

Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne gjithmon gjejm një zgjidhje të përshtatshme, gjithashtu për të evitar 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 nevoje mos të kërkonit gjatë, këtu mund t'i bartni të dhënët 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 dhënët e kontaktit për të gjitha vendet i gjeni në listën e përmbytjeve të shërbimit të klientëve.

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

Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

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

Kursimi i energjisë në furrë

- Furrën e paranxehni vetëm atëherë, kur kështu është dhënë në recetë ose në tabelën e udhëzimit përi përdorim.
- Përdorni kallëpe të errëta përi pjekje, të lyera me llak të zi apo të emaluara. Ata e thihin nxehësinë në mënyrë të veçantë.
- Gjatë zierjes, skuqjes ose pjakjes, derën e furrës e hapni sa më rrallë që është e mundur.
- Më shumë ëmbëlsira më së miri i piqni njëra pas tjetës. Furra është ende e nxehët. Me këtë shkurtohet kohëzgjatja e pjakjes përi 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 përi zierje dhe ngrohtësinë e mbetur ta shfrytëzoni përi mbarimin e plotë të zierjes.

Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz

- Zgjidhni gjithmonë një tenxhere me madhësinë e përshtatshme përi gjellët tuaja. Tenxherja e madhe, vetëm pak e mbushur ka nevojë përi shumë energji.
- Tenxheren e myllni gjithmonë me një kapak të përshtatshëm.
- Flaka e gazit duhet gjithmonë të ketë kontakt me fundin e tenxheres.

Hedha sipas normave ekologjike

Hidheni 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 përi 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 përi to. Ne do të ju tregojmë, se cila mënyrë e nxehjes dhe temperaturë është më e përshtatshme përi gjellën tuaj. Do të merrni të dhëna përi pajisje të përshtatshme dhe se në cilën lartësi do të duhet të futen. Do të merrni këshilla përi enë dhe përgatitje.

Udhëzime

- Vlerat në tabela vlejnë gjithmonë përi futje në hapësirën përi zierje të ftohtë dhe të zbrazët. Paranxehni vetëm nëse është dhënë në tabela. Pajisjen e shtroni me letër përi pjekje tek pas paranxehjes.
- Të dhënët 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 specializuar ose në shërbimin e klientëve. Para përdorimit nxirri pajisjet dhe enët e panevojshme nga hapësira përi zierje.
- Përdorni gjithmonë një leckë mbrojtëse, kur nga hapësira përi zierje të nxirri pajisje ose enë të nxehta.

Ëmbëlsirat dhe biskotat

Pjekja në një nivel

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

Nëse piqni me 3D-Ajrini e nxehët , përdorni lartësitë e mëposhtme të futjes përi pajisjen:

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

Pjekja në më shumë nivele

Përdorni 3D-ajrin e nxehët .

Lartësitë e futjes te pjekja në 2 nivele:

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

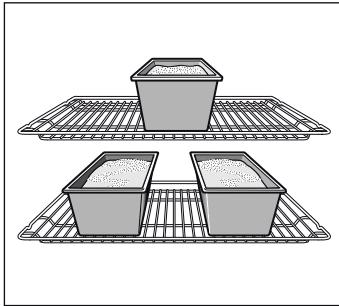
Lartësitë e futjes te pjekja në 3 nivele:

- Tepsia përi 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 dhënavës dhe recetave të prodhuesit. Kallëpet nga silikoni shpesh janë më të vogla se kallëpet normale. Sasi të e brumit dhe të dhënat në receta mund të devijojnë.

Tabelat

Në tabela do të gjeni mënyrën optimale të nxehjes për ëmbëlsira të ndryshme dhe të pjekura. Temperatura dhe kohëzgjatja e pjekjes varen nga sasia dhe cilësia e brumit. Për këtë në tabelë 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 paranxehni, kohën e pjekjes, e shkurtoni për 5 deri 10 minuta.

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

Ëmbëlsira në kallëpe	Kallëp	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	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 furre të fikur dhe të mbyllur.

Ëmbëlsira në tepsi	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	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
Shtrudël, 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 nxehjes	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 tepsia 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 tepsia 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 tepsia 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 jufkash	Tepsia për pjekje	3	⊗	180-200	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 tepsia 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 paranxehni, nëse nuk është dhënë ndryshe.

Mos derdhni asnijëherë 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 nxehjes	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 paranxehni)	Tepsia për pjekje	3	□	210-230	20-30
Bukëza nga brumi i tharmit, të embla	Tepsia për pjekje	3	□	170-190	15-20
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	160-180	20-30

Këshilla për pjekje

Dëshironi të piqni sipas recetës tuaj	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 kruse 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.	Futeni 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 pëershkuar me vija uji).	Herën tjetër përdorni më pak lëng dhe me temperaturë më të ulët piqni ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, piqni 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 piqni me nxehsin 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 futeni 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 tjetren.	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 tebsinë e epërmë biskotat janë më të errëta se në atë të poshtmen.	Për pjekje në më shumë nivele përdorni gjithmonë 3D-ajrin e nxehëtë. Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piqen 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 shërbysese ose në ballinat e mobilive të afërtë 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 mbyllët mirë.

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

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

Të dhënat në tabelë:

Enë pa kapak = e hapur
Enë me kapak = e mbyllur

Enën e vendosni gjithmonë në mes të skarës.

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

Skuqja

Mishit pa dhijam shtonit edhe pak ujë brenda. Fundi i enës duhet të jetë $\frac{1}{2}$ cm afersisht i mbushur.

Mishit që piqet me avull shtonit 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. Mish zihet ngadalë dhe skuqet më pak. Përdorni temperaturë më të madhe dhe/o se 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 furre 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 $\frac{2}{3}$ kohës së zierjes.

Stekat e kripni pasi që të jenë pjekur në skarë.

Vendosni copat e mishit drejtpërdrejtë në skarë. Një copë e vetme mishit 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 nxehësisë së fortë ata mund të shtrembërohen dhe gjatë nxjerrjes mund ta dëmtojë 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 mishin në furre të shuar, ashtu e mbyllur. Kështu lëngu i mishit do të shpërndahet më mirë.

Mishin e lopës pas pjekjes mbeshtjellni me letër alumini dhe leni rreth 10 minuta në furre.

Preni roston e derrit me lëkurë lëkurën në formë kryqi dhe së pari vendoni roston nga lëkura në enë.

Mishi	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Mish gjedhi						
Të skuqura të kaurdisura gjedhi	1,0 kg	mbyllur	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Filet gjedhi, medium	1,0 kg	hapur	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Biftek, medium	1,0 kg	hapur	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Steka, medium, 3 cm të trashë		Skara	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15
Mish viçi						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120

Mish derri

Mishi	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
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
Mish qengji						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		150-170	120
Mish i bluar						
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 pjetje.	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.
Së pari vendosni shpezën me pjesën e gjoksit për te poshtë në rosto. Kthejeni pas $\frac{2}{3}$ kohës së caktuar.	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 nxehjes	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.	barkun e peshkut futni një patate të prerë ose një enë të qëndrueshme në furrë e bën atë më stabil.
Peshku i tërë nuk duhet të kthehet. Peshkun e tërë e futni në furrë në pozicion noti, me pendën e kurritit nga lartë. Nëse në	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 nxehjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Peshk, i tërë	secila rrëth 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 Zgjidhni të dhënat sipas peshës më të ulët të radhës dhe zgjasni kohën. dhëna.

Dëshironi të kontrolloni, nëse është rostoja gati.	Përdorni termometrin për mish (është në dispozicion në dyqanin e specializuar) ose bëni "provën me lugë". Shtypni me lugë mbi roston. Nëse është i fortë, është atëherë gati. Nëse shtypet lehtë, atëherë i duhet edhe më tepër kohë.
Rostoja ka marrë ngjyrë te 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 shtonit 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.

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 tabelë janë vetëm vlera orientuese.

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Tava					
Tavë, e ëmbël	Kallëp tave	2	□	180-200	40-50
Tavë jufkash	Kallëp tave	2	□	210-230	30-40
Gratinë					
Gratin patatesh, shtesa natyrale, max. 4cm i lartë	1 Kallëp tave 2 Kallëpe tave	2 1+3	☒ ⊗	160-180 150-170	60-80 65-85
Tost					
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.

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

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.

Gjella	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta e skarës
Pica, e ngrirë					
Pica me fund të hollë	Tigani universal Tigan universal + skarë	2 3+1	☒ ⊗	190-210 180-200	15-20 20-30
Pica me fund të trashë	Tigani universal Tigan universal + skarë	2 3+1	☒ ⊗	170-190 170-190	20-30 25-35
Pica-Baget	Tigani universal	3	☒	170-190	20-30
Mini-pica	Tigani universal	3	☒	180-200	10-20
Pica, e ftetur, paranxehni	Tigani universal	1	☒	180-200	10-15

Produkte patatesh, të ngrira

Pom friti	Tigani universal Tigan universal + tempsia për pjekje	3 3+1	☒ ⊗	190-210 180-200	20-30 30-40
Kroketë	Tigani universal	3	☒	190-210	20-25

Gjella	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Roshti, çanta të mbushura patatesh	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 vecanta

Në temperaturat e ulëta me 3D-Ajin e nxehjtë 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

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

4. Hapësirën për zierje e paranxehni siç është dhënë.

5. Filxhanëat ose gotat i vendosni në dyshemenë e hapësirës për zierje dhe i përgatitni siç është dhënë.

Brumi i tharmit lihet që të vjen

- Brumin e tharmit e përgatitni si zakonisht, në një enë rezistente ndaj nxehësisë nga qeramika dhe e mbuloni.
- Hapësirën për zierje e paranxehni siç është dhënë.
- Furrën e fikni dhe në hapësirën për zierje brumin e leni që të vjen.

Gjella	Enë	Mënyrë e nxehjes	Temperatura	Kohëzgjatja
Kos	Filxhanë ose Twist-Off gota	vendosni në dyshemenë e hapësirës për zierje	 paranxehni në 50 °C 50 °C	5 min. 8 orë.
Brumi i tharmit lihet që të vjen	enë të rezistueshme ndaj nxehësisë	vendosni në dyshemenë e hapësirës për zierje	 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.

Gjera të ngrira	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Të dhënët e temperaturës në °C
p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpjë, torte me çokollatë ose glazurë sheqeri, fruta, pula, salsiçe dhe mish, bukë, bukëza, ëmbëlsira dhe të pjekura të tjera	Skara	2		Zgjedhesi i temperaturës ngel i fikur

Të thara

Me 3D-Ajin e nxehjtë 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 nxehjes	Temperatura	Kohëzgjatja
600 g unaza molle	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 5 orë.

Pemë dhe barëra	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura	Kohëzgjatja
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 gata me madhësi të njëjtë. Të dhënët në tabelë ju përkasin gotave të rrumbullakëta njëlitërshe.

Kujdes!

Mos përdorni gata më të mëdha dhe as më të larta. Kapakët mund të pëlcasin.

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

Kohët e dhëna në tabelë janë vlera orientuese. Ata mund të ndikohen nga temperatura e hapësirës, numrit të gotave, sasisë dhe ngrëhtësisë së materialit në gata. Para se të ndërroni përkatësisht të fikni, kontrolloni nëse, në gata ka shumë flluska.

Parapërgatitje

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

Në hapësirën për zierje mos vendosni më tepër se gjashëtë gata.

Rregullimi

1. Tiganin universal e futni në lartësinë 2. Gotat i vendosni ashtu që ata mos të preken.
2. derdhni ½ litër ujë të nxehëtë (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 flluska. Fikni furrën.

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

Pemë në gata njëlitërshe

	nga flluskat	Pas-ngrëhje
Molla, rrush frëngu, dredhëza	Fikja	rreth 25 minuta
Qershia, kajisia, pjeshka, kulumbria	Fikja	rreth 30 minuta
Pure molle, dardha, kumbulla	Fikja	rreth 35 minuta

Perime

Porsa në gata të bien flluska, 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 ngrëhtësinë e mbetur.

Perime me lëng të ftotë në gata njëlitërshe

	nga flluskat	Pas-ngrëhje
Tranguj	-	rreth 35 minuta
Reppë e kuqe	rreth 35 minuta	rreth 30 minuta
Foragjere	rreth 45 minuta	rreth 30 minuta
Fasule, laker, laker e kuqe	rreth 60 minuta	rreth 30 minuta
Bizele	rreth 70 minuta	rreth 30 minuta

Nxjerra e gotave

Pas zierjes gotat i nxirri nga hapësira për zierje

Kujdes!

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

Akrilamidi në ushqime

Akrilamidi krijohet kryesisht te produktet e drithit dhe patateve që përgatiten në temperaturat e 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 përbajtje të vogël akrilamidi.

Në përgjithësi

- Kohët e zerjes i mbanë 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 nxehëtë ose ajrin e nxehëtë max. 180 °C.

Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përbajte të vogël akrilamidi.

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 lehtesar 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:

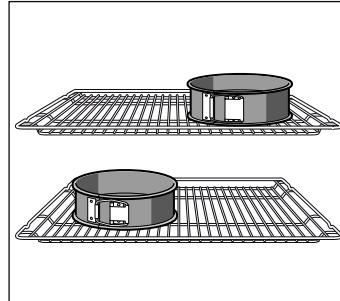
Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piqen në të njëjtën kohë.

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 1 nivel:

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

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 2 nivele:

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



Ëmbëlsirat në kallépe çmontuese nga tenejja e bardhë:

Me nxehësin e epërm-/poshtëm piqni në 1 nivel. Në vend të skarës përdorni tiganin universal dhe mbi të vendosni kallépet çmontuese.

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

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Të pjekura të lyera, paranxehni*	Tepsia për pjekje	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje + tigani universal	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Keksë të vegjël, paranxehni*	Tepsia për pjekje	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Tepsia për pjekje	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Tepsia për pjekje + tigani universal	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Biskota uji, paranxehni*	Kallép çmontues në skarë	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
	Kallép çmontues në skarë	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	25-40
Ëmbëlsira me mollë të mbuluara	Skarë + 2 kallépe çmontuese Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 skara + 2 kallépe çmontuese Ø 20 cm	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Për paranxehje mos e përdorni nxehjen e shpejtë.

Pjekja në skarë

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

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Skuqje tosti * 10 minuta paranxehni.	Skara	5	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Qofte me mish lope (Beefburger), 12 copa* mos paranxehni	Skarë + tigan universal	4+1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

* Pas 2/3 së kohës ktheni.

Содржин

Важни сигурносни напомени	54	Поставување на будилникот	66
Причини за оштетувања.....	57	Безбедност за деца	67
Оштетувања на рерната	57	Рерна.....	67
Оштетувања на преградата	57	Одржување и чистење	67
Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок	58	Горен стаклен капак	67
Приклучок за гас.....	58	Средства за чистење	67
Пречки на инсталацијата за гас / мириз на гас.....	58	Откачување и закачување на рамките	68
Поместете го уредот до доводот за гас или до раката од вратата	58	Откачување и закачување на вратата од рерната.....	68
Електричен приклучок	58	Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата	69
Шпоретот поставете го хоризонтално	58	Врата на рерната - Дополнителни сигурносни мерки.....	69
Зацврстување на сид	58	Пречка што треба да направите?	70
Поставување на уредот	58	Табела на пречки.....	70
Мерки на кои треба да се внимава при транспортот.....	59	Заменете ја сијаличката на покривот од рерната.....	70
Вашиот нов шпорет	59	Стаклен капак.....	70
Општо	59	Сервисна служба	70
Област за готвење.....	59	Број на производ и датум на производство	70
Рерна	60	Совети за заштеда на енергија и заштита на околната	71
Комора за готвење	61	Штедење на енергија во рерната.....	71
Врата на рерната - Дополнителни сигурносни мерки	61	Штедење на енергија на полето за готвење на гас.....	71
Ваша опрема	61	Отстранување согласно прописите за животна средина.....	71
Вметнете ја опремата	61	За Вас, тестирано во нашето студио за готвење.....	71
Специјална опрема.....	62	Колачи и печиво	71
За сервисната служба	63	Совети за печене	73
Пред првото користење.....	63	Месо, живина, риба	74
Поставување на времето на часовникот	63	Совети за печене и скара	75
Загревање на рерната.....	63	Суфле, гратегирани јадења, тостови	76
Загревање на плочата за готвење.....	63	Готови производи	76
Чистење на опремата	63	Специјални оброци	77
Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот	63	Одмрзнување	77
Поставување на полето за готвење	64	Сушење	77
Палење на глинскиот пламеник	64	Зготвување	77
Вака ја поставувате електричната рингла	64	Акриламид во прехранбените производи.....	78
Важни информации за Вашата електрична рингла.....	64	Јадења за контрола	79
Табела - готвење	64	Печење	79
Подесување на рерната	65	Скара.....	79
Видови топлина и температура	65		
Рерната треба автоматски да се исклучи	65		
Рерната треба автоматски да се вклучи и исклучи.....	66		
Брзо загревање	66		
Поставување на часовникот	66		

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

⚠ Важни сигурносни напомени

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

Ова упатство важи само во случај, доколку на уредот е наведена кратенката за односната земја. Доколку нема кратенка на уредот, мора да се разгледа упатството за инсталација, што содржи потребни

податоци за поставување на уредот според условите за приклучок на односната земја.

Категорија на уред: Категорија 1

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 и да направи промена на друг вид на гас. Инсталацијата на уредот (електричен и приклучок на гас)

мора да се спроведе според упатството за употреба и инсталација. Погрешното приклучување и подесувања може да доведат до тешки несреќи и оштетувања на уредот. Производителот на уредот за ваквите штети не презема никаква одговорност. Отпаѓа гаранцијата за уредот.

Внимание: Овој уред е предвиден само за готвење. Тој не смее да се употребува за други цели, на пр. за загревање на просторијата.

Внимание: Користењето на уред за готвење на гас создава топлина, влага и согорување во просторијата каде е сместен. Особено доколку уредот работи, треба да се внимава добро да се проветрува просторијата каде е тој поставен: природните отвори за проветрување треба да се држат отворени или треба да постои механички уред за проветрување (на пр. аспиратор).

Доколку уредот интензивно и подолго време се користи, можно е да е потребно дополнително проветрување, на пр. отворање на прозор, или поквалитетно проветрување, на пр. користење на механичкиот уред за проветрување на повисок степен.

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!

■ 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 оставяйте 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.

- Запалливите предмети што се наоѓаат 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 ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.
- 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.
- Доколку на ринглите со гас нема сад за готвење при работа стануваат многу жешки. Уредот и аспираторот над него може да се оштетат или да доведат до пожар. Остатоците од маснотија во филтерот од аспираторот може да се запалат. Ринглите на гас користете ги само со поставен сад за готвење.
- Задната страна на уредот станува жешка. Тоа може да доведе до оштетување на каблите за приклучување. Каблите за струја и гас не смеат да дојдат во допир со задната страна на уредот.
- Не ставајте запалливи предмети на ринглите и не ги чувајте во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот. Извадете го електричниот приклучок одн. исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.
- 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.
- Параата 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 нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- За време на работата, површините на уредот стануваат врели. Не ги допирајте врелите површини. Децата држете ги подалеку од уредот.
- Празниот сад за готвење на користените рингли на гас станува екстремно жежок. Не загревајте празен сад за готвење.
- Уредот станува жежок за време на користењето. Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.
- **Внимание:** Деловите што се допираат може да се врели за време на користењето на скарата. Малите деца држете ги што подалеку од уредот.
- Доколку боцата на течниот гас не стои вертикално, во апаратот може да достигне течниот пропан/бутан. Притоа на пламениците може да избијат жестоки експлозивни пламени. Може делови да бидат оштетени и со текот на времето да станат пропусливи, така што неконтролирано би истекол гас. Двете може да доведат до опекотини. Боците за течен гас секогаш да се употребуваат во вертикална позиција.

Опасност од попарување!

- За време на користењето, пристапните делови стануваат жешки. Не ги допирајте жешките делови. Држете ги децата подалеку.
- При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пареа. Внимателно

отворете ја вратата од уредот. Држете ги децата подалеку.

- Поради водата во врелата комора за готвење може да настане врела пареа. Не налевајте вода во жешката комора за готвење.

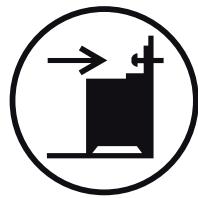
Опасност од повреда!

- Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.
- Нестручните поправки се опасни. Поправките и замената на оштетените струјни и кабли за гас смее да ги врши само техничар на сервисната служба обучен од нас. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи, затворете го доводот за гас. Повикајте ја сервисната служба.
- пречките и оштетувањата на уредот се опасни. Не го приклучувајте уредот доколку е дефектен. Извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас. Повикајте ја сервисната служба.
- Несоодветните големини на тенџериња, оштетените или погрешно позиционирани тенџериња може да предизвикаат тешки повреди. Внимавајте на напомените за садовите за готвење.
- **Внимание:** Стаклениот капак може да експлодира заради топлината. Пред затворањето, отворете ги сите капаци на пламениците. Почекајте да се олади рерната, пред да го затворите стаклениот капак.



- 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, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го

осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

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

Причини за оштетувања

Поле за готвење

Внимание!

- Користете ги ринглите само доколку на нив е поставен сад. Не загревајте празни тенцериња или тави. Дното на тенцерето ќе се оштети.
- Употребувајте само тенцериња и тави со рамно дно.
- Поставете го тенцерето и тавата точно во средина на пламеникот. Притоа топлината од пламенот од пламеникот оптимално ќе се пренесе на долната страна од тенцерето или тавата. Рачките или дршките нема да се оштетат и се обезбедува поголема заштеда на енергија.
- Внимавајте на тоа, пламениците од полето за готвење постојано да бидат чисти и суви. Држачот и капакот за пламеникот мора секогаш да бидат на своето место.
- Внимавајте, да не го ставите шпоретот во употреба со затворен капак (особено од страна на децата кои си играат).

Оштетувања на перната

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 налевавјте 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 перната 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 перната.
- 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.

Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок

Приклучок за гас

Инсталацијата смее да ја спроведе само овластено стручно лице одн. овластен техничар од сервисната служба според дадените упатства во "Приклучување и префрлување на друг вид на гас".

За овластеното стручно лице одн. сервисна служба

Внимание!

- Вредностите за подесување на уредот се дадени на спецификационата плочка на задната страна од уредот. Видот на фабрички поставениот гас е означен со (*) звезда.
- Пред приклучување на уредот проверете, дали месните услови за приклучок (видот на гас и притисок) соодветствуваат на поставките на уредот. Доколку поставките на уредот мора да се променат, следете ги упатствата во делот "Приклучок на гас и подесување на друг вид на гас".
- Овој уред не е приклучен на одвод за гас. Тој мора да биде приклучен според условите за инсталација и така да се стави во погон. Не го приклучувајте уредот на одводот за гас. Мора да се внимава на сите прописи за проветрување.
- Приклучокот за гас мора да биде произведен од цврст, т.н. неподвижен приклучок (кабел за гас) односно сигурносно црево.
- Доколку употребувате сигурносно црево, неопходно е да внимавате цревото да не биде приклештено или притиснато. Цревото не смее да дојде во допир со жешки површини.
- Приклучокот за гас (кабелот за гас или сигурносното црево) може да биде на десната или левата страна од уредот. Приклучокот мора да има лесно достапна направа за заклучување.

Пречки на инсталацијата за гас / мириз на гас

Доколку забележите мириз на гас или утврдите пречки на инсталацијата за гас, морате

- веднаш да го затворите доводот за гас, одн. вентилот на боцата со гас
- веднаш изгасете го запалениот оган и цигари
- исклучете ги електричните уреди - и светилки
- Отворете прозор и добро проветрете ја просторијата
- Повикајте ја сервисната служба или друштвото за снабдување со гас.

Поместете го уредот до доводот за гас или до раката од вратата

Не го поместувајте уредот, со држење на кабелот за гас; кабелот за гас би можел да се оштети. Опасност од истекување на гас! Не го поместувајте уредот, со држење на кабелот за гас. Шарките и раката од вратата можат да се оштетат.

Електричен приклучок

Внимание!

- Уредот нека го постави Вашата сервисна служба. За приклучокот потребен е 16 A-осигурувач. уредот е конструиран за употреба при 220-240 волти.
- Доколку напонот на струјната мрежа падне под 180 V, електричниот систем за палење не функционира.
- При оштетувања настанати поради неправилно приклучување, гаранцијата е неважечка.
- Доколку струјниот кабел е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговата сервисна служба или обучено и квалификувано лице.

За сервисната служба

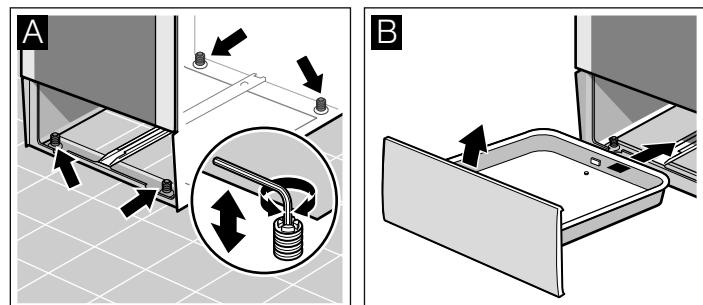
Внимание!

- Уредот мора да се приклучи согласно податоците на спецификационата плочка.
- Уредот вклучете го само на еден електричен приклучок, кој одговара на важечките одредби. Приклучокот за напојување мора да биде достапен, за во случај на потреба да може да го одделите уредот од струјната мрежа.
- Мора да се погрижите за расположливоста на повеќеполен разделен систем.
- Никогаш не употребувајте продолжен кабел или повеќекратен штекер.
- Од сигурносни причини овој уред смее да се приклучува само на заземјен приклучок. Доколку приклучокот на заштитниот кабел не одговара на прописите, заштитата од електрична опасност не е загарантирана.
- За приклучок на уредите мора да се употреби кабел од тип N 05 W-F или кабел со иста вредност.

Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

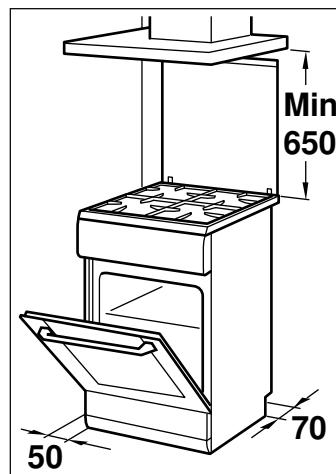
1. Извлечете ја фиоката и подигнете нагоре. Во фиоката се наоѓаат ногарки за подесување од предната и задната страна.
2. Ногарките за подесување по потреба подесете ги пониско или повисоко со шестаголен клуч, додека шпоретот треба да стои хоризонтално (Слика А).
3. Повторно вметнете ја фиоката (слика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

Поставување на уредот



- Уредот мора да се постави според дадените премерувања, директно на подот во кујната. Уредот не смее да се поставува на ниеден друг предмет.

- Растојанието помеѓу горниот раб на шпоретот и долниот раб на аспираторот мора да одговара со податоците на производителот на аспираторот.
- Внимавајте на тоа, по поставувањето уредот да не се поместува. Растојанието од јакиот пламеник или вок-пламеникот до граничниот мебел одн. до сидот мора да изнесува најмалку 50 mm.

Мерки на кои треба да се внимава при транспортот

Сите подвижни делови во и на уредот зацврстете го со леплива лента што може да се отстрани без траги. Ставете картон на работите на сите делови на опремата (на пр. плехот за печене) и ставете ги во соодветните фиолки, за да избегнете оштетување на уредот. Ставете картон или сличен материјал меѓу предната

и задната страна, за да избегнете удирање на внатрешната страна на стаклената врата. Зацврстете ја вратата и, доколку има, горниот капак со леплива лента на страните од уредот.

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

Доколку го немате оригиналното пакување

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

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

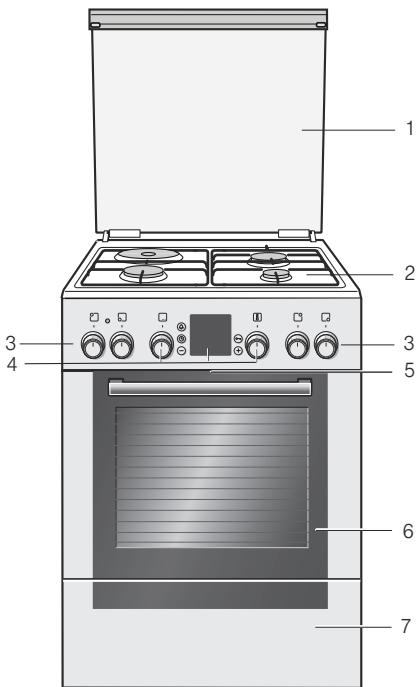
Вашиот нов шпорет

Овде ќе го запознаете Вашиот нов шпорет. Ќе ја објасниме контролната таблица, 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.

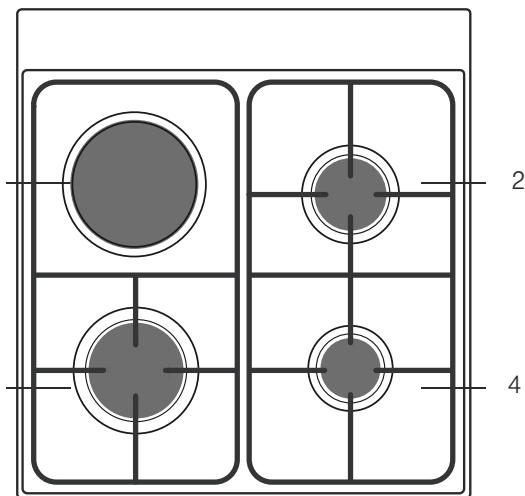


Објаснување

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

Област за готвење

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



Објаснување

1	Електрична рингла
2	Нормален пламеник
3	Силен пламеник
4	Економичен пламеник

Рингли

Економична рингла 1kW 12-18 см

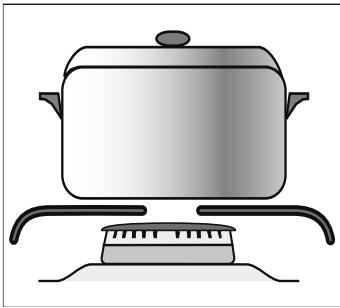
Вообично греене 1,7 kW 18-24 см

Силно греене 3 kW 24-28 см

Дијаметар на тенџериња или тави

Користете само тенџериња или тави со рамно дно.

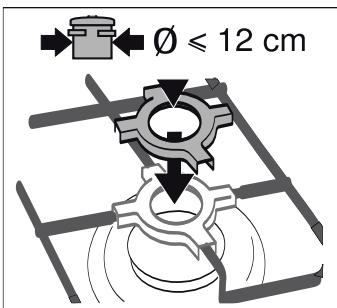
Поставете го тенџерето во средина на пламеникот. Притоа топлината од пламенот од пламеникот оптимално ќе се пренесе на дното од тенџерето или тавата. Рачките или дршките нема да се оштетат и се обезбедува поголема заштеда на енергија.



Електрична рингла, степени	Капацитет на топлина	Соодветен пречник на тенцере или тавче за електричната рингла
1	100 W	14,5 см
2	180 W	14,5 см
3	260 W	14,5 см
4	500 W	14,5 см
5	750 W	14,5 см
6	1000 W	14,5 см

Подлога за тенцерето за економичниот пламеник

Доколку на економичниот пламеник приготвувате турско кафе или користите тенцериња, чиј дијаметар е помал од 12 см, употребете ја подлогата за тенцере испорачана со уредот.



Подлогата за тенцере поставете ја на решетката од економичниот пламеник.

Доколку гответите со тенцериња, чиј дијаметар е поголем од 12 см, не употребувајте подлога за тенцериња.

Подлогата за тенцере е одредена само за употреба на економичниот пламеник.

Прекинувач за ринглите

Со четирите прекинувачи за рингли можете да го поставите капацитетот на загревање на одделните рингли.

Поставувања	Функција/шпорет на гас
○ Поставување на нула	Шпоретот е исклучен.
* Позиција на греење	Позиција на греење
⊕ Поле за подесување	голем пламен = најјака поставка слаб пламен = најмала поставка

На крајот на полето за подесување има граничник. Не вртете понатаму.

За електричните рингли

Со помош на вртливото копче можете да ја поставувате моќноста на греење на електричната рингла.

Доколку ја поставите електричната плоча за готвење, светат сијаличките за приказ.

Поставувања	Електрична плоча за готвење/функција
0 Поставување на нула	Шпоретот е исклучен.

Поставувања

Електрична плоча за готвење/функција

1-6 Степени на готвење 1 = најнизок степен
6 = највисок степен

Прекинувачот за ринглите може да го вртите на десно или на лево.

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.

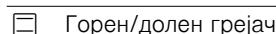
Поставување

Употреба



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.



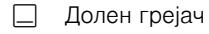
3D-топол воздух*

За колачи и печива од едно до три нивоа. Вентилаторот ја распределува топлината на кружното грејно тело што се наоѓа на задниот сид рамномерно во комората за готвење.



Степени за пיצה

За брз подготвка на замрзнати производи без прегреене, на пр. пizza, помфрит или штрудла. Долното грејно тело и кружното грејно тело на задниот сид загреваат.



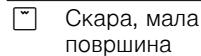
Долен грејач

За зготвување и допекување или потемнување. Топлината доаѓа од долната страна.



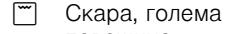
Скара со циркулација на воздух

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.



Одмрзнување

За одмрзнување на риба, живина, леб и колачи. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењето.



Брзо загревање

Брзо предгреене 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.

Поставувања	Функција
50-270	Подрачје на температура Податоци за температурата во °Ц.
1, 2, 3	Степени за скарата Степени за скара, мали <input checked="" type="checkbox"/> и големи <input type="checkbox"/> површини. Степен 1= слабо Степен 2 = средно Степен 3 = jako

Додека рерната загрева, свети симболот за температура  на приказот. Доколку греенето 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.

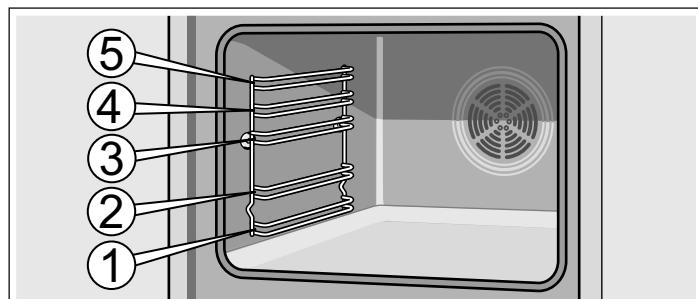
Ваша опрема

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

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

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.

Копче	Употреба
	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 прегревање.

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!

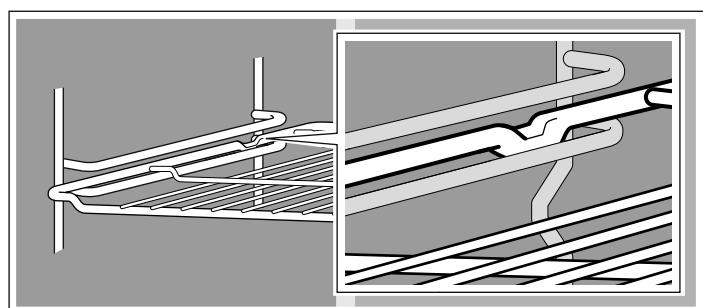
Не ги покривајте отворите за воздух. Инаку рерната ќе прегреје.

Врата на рерната - Дополнителни сигурносни мерки

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

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

Понатаму, имате на располагање и заштитна направа (заштитна решетка), која спречува директно допирање на вратата од рерната. Оваа специјална опрема може да ја набавите (469088) преку сервисната служба.



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 гответите 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.
Емајлиран плех за печење со нелеплив слой	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 слой	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 подготовкa 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.

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
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		
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 саке	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 заштрафуваат. 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 подготвуваате јадења со Вашата рерна или на Вашата рингла на гас. 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 миристот од новото, загрејте ја рерната празна и затворена. Идеално е да загреете еден час со Горен/Долен грејач на температура од 240 °C. 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 °C.

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

Загревање на плочата за готвење

За да го отстраните миристот на ново, загрејте ја плочата за готвење без тенџере на највисок степен 3 минути.

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 саке
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 заштрафуваат. Внимавајте на приложените страници што ги добивате со осигурувачите за вратата.

Чистење на опремата

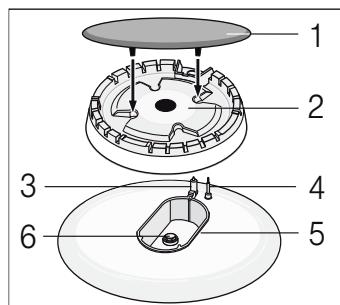
Пред да ја употребите опремата за прв пат, исчистете ја темелно со врел раствор од средство за перење и мека крпа.

Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот

Исчистете ги капакот (1) и држачот за пламеникот (2) со вода и средство за миење. Внимателно исушете ги поединечните делови.

Држачот и капакот за пламеникот ставете ги повторно во лежиштето (5). Притоа внимавајте да не се оштетат запалката (3) и делот за заштита од пламен (4).

Млазницата (6) мора да биде сува и чиста. Капакот за пламеникот секогаш ставајте го точно на држачот за пламеникот.



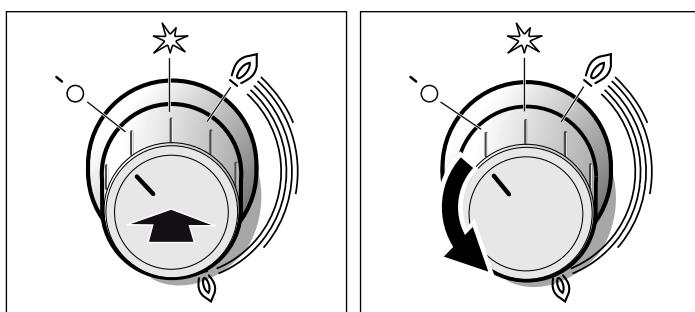
Поставување на полето за готвење

Полето за готвење њ опремено со три рингли на гас и една плоча за готвење. Овде може да прочитате како да ги запалите ринглите на гас и како да ја подесите плочата за готвење.

Палење на плинскиот пламеник

Капакот за пламеникот секогаш ставајте го точно на држачот за плинскиот пламеник. Отворите на држачот за плинскиот пламеник мора да бидат секогаш слободни. Сите делови мора да бидат суви.

1. Отворете го горниот капак. Се додека е шпоретот во погон, горниот капак мора да биде отворен.
2. Свртете го прекинувачот на саканата рингла на лево на ознаката во позиција за палење*. Палењето почнува.
3. Притиснете го прекинувачот за ринглите и држете го 1-3 секунди притиснат. Плинскиот пламеник се пали



Осигурувачот за палење ќе се активира. Доколку пламенот од гасот се угаси, доводот на гас автоматски ќе се прекине со помош на осигурувачот за палење.

4. Поставете ја саканата големина на пламен. Помеѓу постапката Исклучено и постапката пламенот не е стабилен. Наместо неа, одберете поставка помеѓу поголем и помал пламен.
5. Доколку повторно се изгаси пламенот, повторете ја постапката од чекор 2.
6. Завршување на процесот на готвење: Прекинувачот за ринглите свртете го на десно во позиција Исклучено.

Со уредот за палење не треба да се ракува подолго од 15 секунди. Доколку пламеникот не се запали по 15 секунди, почекајте најмалку една минута. Потоа повторете ја постапката за палење.

⚠ Внимание!

Доколку по исклучувањето го свртите прекинувачот за ринглите на сеуште топлиот шпорет, излегува гас. +Доколку прекинувачот не е во позиција за палење *, ќе се прекине доводот на гас по 60 секунди.

Плинскиот пламеник не се пали

При прекин на струја или влажни свеќици, плинскиот пламеник може да го запалите со плинска запалка или дрвено чорче.

Вака ја поставувате електричната рингла

Со прекинувачите за рингли можете да го поставите капацитетот на загревање на одделните рингли.

Тоа го правите вака:

1. Отворете го горниот капак. мора да биде отворен.
2. Прекинувачот на електричната плоча за готвење свртете го на лево на соодветниот степен ан готвење помеѓу 1-6.
3. Дијаметарот на електричната плоча за готвење изнесува 145 мм. За готвење употребете тенџере со мазна добра страна и еднаков дијаметар.
4. Прекинувачот на електричната плоча за готвење наместете го на 0, за да го завршиш процесот на готвење.

Степен на готвење 1 = најмала јачина

Степен на готвење 6 = најголема јачина

Вид на топлина	1 или 2	Во зависност од количината
Готвење	6 2	Почнете со постапката на готвење Продолжете со готвењето, на повисок или понизок степен зависно од потребата
Скра	6 4	Загрејте масло, започнете со процесот на готвење на скра Продолжете со готвењето на скра

Кога ќе се вклучи ринглата, сијаличката за приказ свети.

Важни информации за Вашата електрична рингла

Доколку дијаметарот на дното на тенџерето и тавата не одговара на големината на плочата за готвење или дното на тенџерето не е рамно, се троши непотребна електрична енергија. Прелеаното загорува и остава дамки кои многу тешко се отстрануваат.

Пазете на тоа, дното на тенџерето или тавчето да биде суво.

Електричната рингла не треба да се вклучува, ако на неа нема тенџере.

Заради влијанието на топлината, металниот прстен од плочата за готвење со текот на времето добива друга боја. Може да ја отстраните промената на бојата, на тој начин што ќе го исчистите прстенот од плочата за готвење со грубата страна од сунѓерот и средство за чистење. При чистењето внимавајте на тоа, да не го допирате сунѓерот до плочата за готвење.

По исклучување на ринглата, сеуште има преостанато топлина. Не им дозволувајте на децата да се доближуваат.

Осигурете се дека вртливото копче за ринглата е исклучено по прекин на електричната енергија.

Табела - готвење

За секоја рингла одберете ја вистинската големина на тенџере. Дијаметарот на дното на тенџерицата или тавите треба да одговара на големината на ринглата.

Времето за готвење зависи од видот, тежината и квалитетот на јадењата. Затоа можни се отстапувања. Оптималното време за готвење најдобро можете сами да го процените.

Минералите и витамините при готвењето можат многу бргу да се уништат. Затоа употребувајте малку вода. На овој начин се задржуваат витамините и минералните супстанци. Одберете кратко време на готвење, за зеленчукот да остане цврст кога ќе го гризнете и хранлив.

Пример	Оброк	Рингла	Степен на готвење
Топење	Чоколадо, путер, маргарин	Економичен пламеник	мал орган
Затоплување	Јадење со месо, конзервиран зеленчук	Нормален пламеник Електрична рингла	мал орган 1-2

* Ако тенџерето го користите со капак, свртете го пламенот назад, веднаш штом зоврие.

Пример	Оброк	Рингла	Степен на готвење
Затоплување и одржување на топлината	Суши	Економичен пламеник Електрична рингла	мал оган 1-2
Динстање*	Риба	Нормален пламеник Електрична рингла	помеѓу голем и мал оган 3-4
Динстање*	Компири и друг вид зеленчук, месо	Нормален пламеник Електрична рингла	помеѓу голем и мал оган 3-4
Готвење*	Ориз, зеленчук, јадења од месо (со сосови)	Нормален пламеник Електрична рингла	голема висина на пламен 5-6
Пржење	Палачинки, компири, шницили, рибени стапчиња	Силен пламеник	помеѓу голем и мал оган

* Ако тенцерето го користите со капак, свртете го пламенот назад, веднаш штом зоврие.

Подесување на рерната

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

Видови топлина и температура

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

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



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



Рерната ќе се загреје.

Исклучување на рерната

Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.

Промена на основните поставки

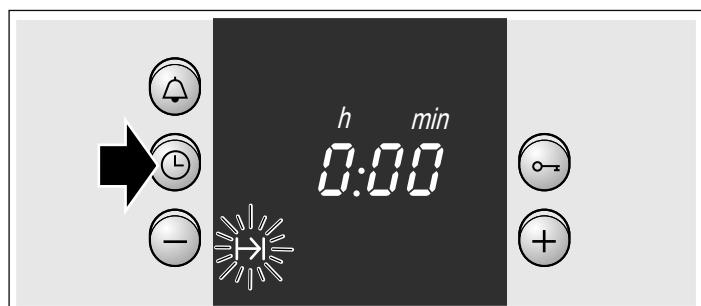
Видот на топлина и температурата или степенот на скра може да ги подесите во секое време со соодветниот бирач.

Рерната треба автоматски да се исклучи

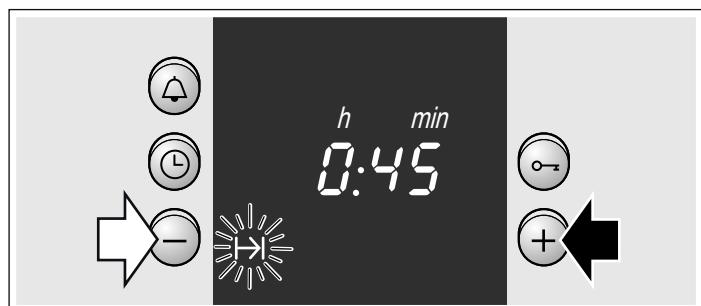
Сега внесете го времетраењето (времето на готвење) за Вашето јадење.

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

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скра.
3. Притиснете на копчето Часовник ⌚. Симболот Времетраење → трепка.



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



Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. 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 описано во точка 4.

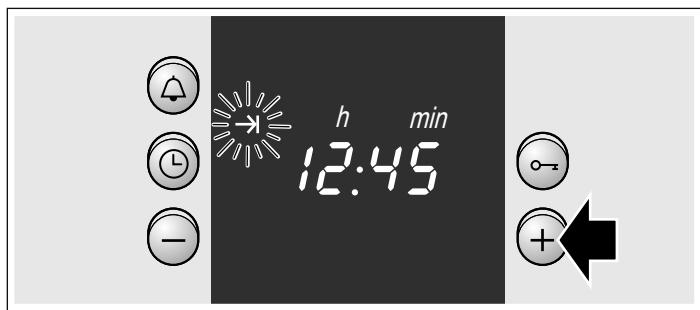
Рерната треба автоматски да се вклучи и исключи

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 °Ц. 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.



Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. Рерната се исключува. Притиснете го копчето два пати и исключете 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 °Ц.

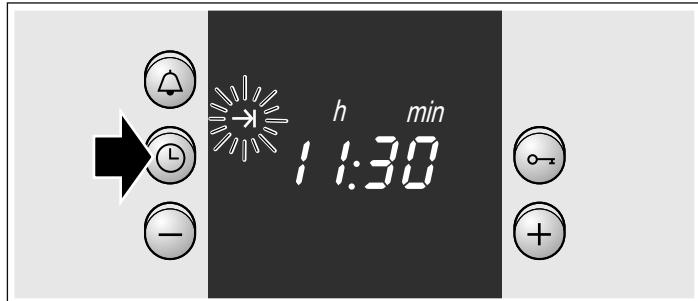
За да добиете рамномерен резултат од готвењето, прво ставете го јадењето во комората за готвење, доколку процесот на Брзо загревање завршил.

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.



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 стартира рерната.

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 исключен.

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 стартира 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 , времето на завршување или времето на часовникот :

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

Повиканата вредност се појавува неколку секунди на приказот.

Безбедност за деца

Рерна

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

Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Бирачот на функцији мора да биде исклучен.

Вклучување: Притиснете го копчето Клуч  додека не се изгаси ознаката .

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

Напомени

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

Одржување и чистење

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

Напомени

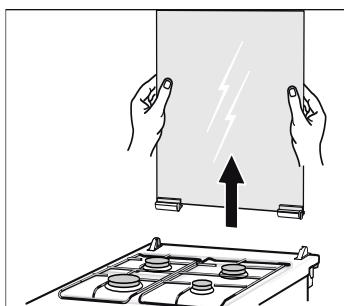
- Малите разлики во боја на предниот дел од рерната се резултат на различните материјали, како стакло, пластика или метал.
- Сенките на стаклото од вратата, кои делуваат како бразди, се рефлектираат од светлото на сијаличката во рерната.
- Емајлот може да изгори при многу високи температури. Притоа може 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 рѓа притоа не е нарушена.

Горен стаклен капак

Пред да го отворите горниот капак, отстранете го излиеното со една крпа.

За чистење најдобро е да употребите средство за чистење стакло.

При чистењето извадете го горниот капак. Притоа држете го цврсто капакот од страна со двете длани и повлечете нагоре.



Доколку шарките од капакот се олабават, внимавајте на буквите што се наоѓаат таму. Шарката со буква R мора да се монтира од десната страна, а шарката со буква L од левата страна.

По чистењето горниот покривач монтирајте го повторно по обратен редослед.

Горниот покривач затворете го кога ринглите ќе се оладат.

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.

Предни површини од челик

Избришете со малку средство за миење и влажна крпа. Секогаш бришете паралелно со природната текстура. Инаку може да настанат гребнатини. Избришете со сува крпа. Дамките од бигор, маснотии, скроб и белковини веднаш отстранете ги. Не употребувајте абразивни средства, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Предните површини од челик може да се полираат со помош на специјални средства за нега. Внимавајте на напомените на производителот. Специјалните средства за чистење на челик може да ги најдете во нашата сервисна служба или во специјализираните продавници.

Емајлирани или лакирани површини

Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.

- Пламеник и челична решетка на ринглите на гас** Не чистете во машината за миење садови. Извадете ја решетката и исчистете со сунѓер, средство за миење и малку топла вода. Извадете го држачот и капакот за пламеникот. За чистење користете сунѓер со малку топла вода и средство за миење. Внимавајте на тоа, отворите за излез на гас од пламеникот да бидат чисти и незапушени. Запалката исчеткајте ја со мала, мека четка. Плинскиот пламеник функционира само доколку запалките се чисти. Остатоците од јадењето отстранете ги од лежиштето за пламеникот со малку средство за миење и влажна крпа. Притоа употребете само малку вода. Водата не смее да продре во внатрешноста на уредот. Внимавајте на тоа, отворот од млавницата да не се запуши или оштети за време на чистењето. Исушете ги сите делови по чистењето и поставете го капакот за пламеникот точно на држачот за пламеникот. Доколку деловите не се точно наместени, палењето на пламениците ќе биде отежнато. Капациите на пламеникот се обложени со слой од црн емајл. Заради високите температури може да дојде до промена на бојата. Функцијата на пламеникот притоа не се нарушува. Повторно вметнете ја решетката во рерната.

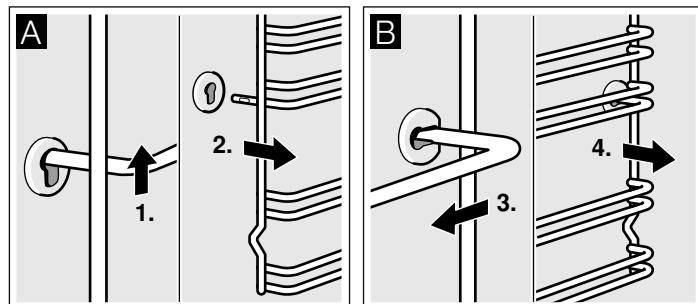
Електрична плоча за готвење (опција)	Исчистете со тврдата страна на сунѓерот и малку течно средство за миење. По чистењето вклучете ја кратко плочата за готвење да се исуши. Влажните плочи за готвење со тек на време ќе ѝ осаат. На крај нанесете средство за нега. Течностите што се прелеале и остатоците од јадењето веднаш отстранувајте ги.
Метален прстен на електричната плоча за готвење (опција)	Металниот прстен со тек на време може да ја промени бојата. претходната боја може да се поврати. Прстенот исчистете го со тврдата страна од сунѓерот и малку течно средство за триење. Притоа внимавајте на тоа, да не ги истириете околните површини. Горните површини може да се оштетат.
Копчиња	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Исушете со мека крпа.
Стакло од вратата	Може да се чисти со средство за чистење стакло. Не употребувајте агресивни средства за чистење или остри метални предмети. Тие може да ги изгребат и оштетат површините на стаклото.
Дихтунг	Избришете со влажна крпа. Исушете со мека крпа.
Внатрешна страна на перната	Исчистете со топла вода или вода со оцет. Кај јаки нечистотии: Средството за чистење перна употребувајте го само на оладена површина.
Стаклен капак на сијаличката од перната	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.
Опрема	Омекнете го во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.
Алуминиумски плекс за печење (опција)	Не го чистете во машина за миење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење перна. За да избегнете гребнатини, никогаш не ги допирајте металните површини со нож или сличен остар предмет. Се брише промивка и со мека крпа за прозорец или со микрофибер-крпа, хоризонтално и без притискање на површината. Избришете со сува крпа. Не употребувајте абрализивни средства, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Тие го гребат плексот за печење.
Безбедност за деца (опција)	Доколку има осигурувач за безбедност на децата, тој мора да се отстрани пред чистењето. Сите пластични делови потопете ги во топла промивка и избришете ги со сунѓер. Избришете со мека крпа. При јаки нечистотии безбедноста за деца не функционира правилно.
Преграда (опција)	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со мека крпа.
Опрема	Потопете во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.

Откачување и закачување на рамките

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

Откачете ги рамките

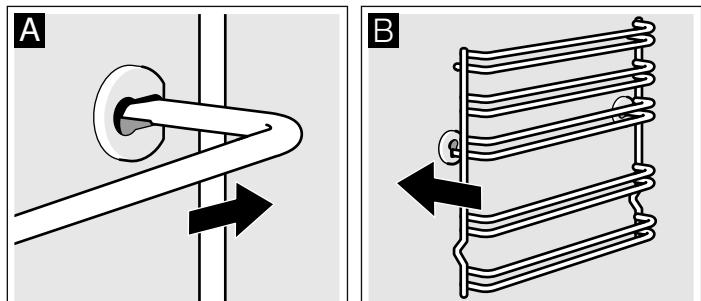
1. Подигнете ги рамките напред и нагоре
2. и откачете ги (слика А).
3. Потоа повлечете ги сите рамки нанапред
4. и извадете ги (слика В).



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).

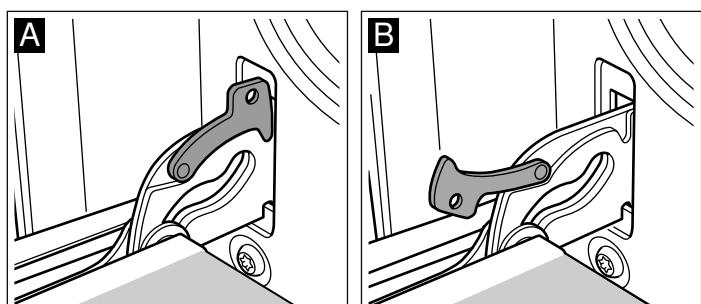


Рамките се поставуваат десно и лево. Внимавајте на тоа дека, како што е прикажано на сликата В висина 1 и 2 се долу а висина 3, 4 и 5 горе.

Откачување и закачување на вратата од перната

За да ги исчистите и демонтирате стаклата од вратата можете да ја откачете вратата од перната.

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

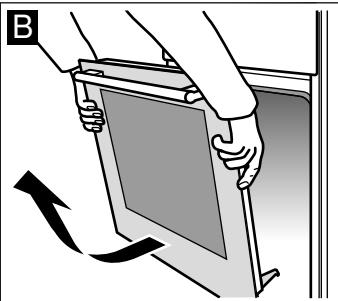
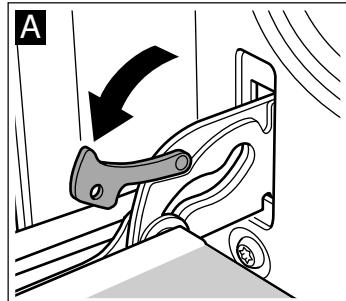


⚠ Опасност од повреда!

Доколку шарките не се осигуриани, затворете со поголема сила. Внимавајте, механизите за блокирање да се сосема затворени, одн. при откачувањето на вратата од перната сосема да се отворени.

Откачете ја вратата

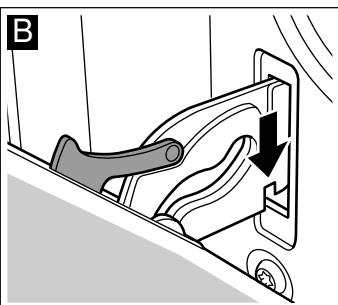
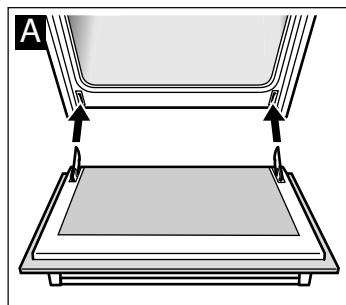
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двета механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлечете (слика В).



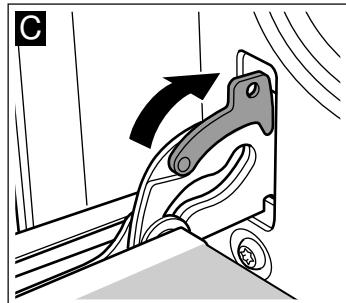
Закачување на вратата

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 двета механизми за блокирање (слика С). Затворете ја вратата од рерната.



⚠️ Опасност од повреда!

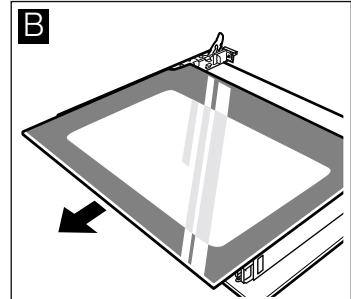
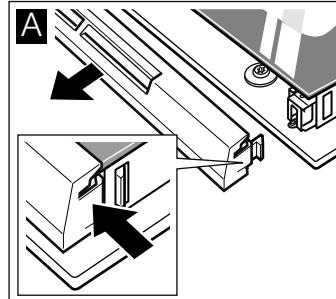
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посегајте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

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

Демонтажа

1. Откачување на вратата од рерната За тоа видете во делот *Откачување на вратата од рерната*. Вратата од рерната поставете ја со раката надолу на една крпа.
2. Извадете го капакот од вратата на рерната. Со прстите притиснете лево и десно. Извлечете го капакот (Слика А).
3. Подигнете го најгорното стакло о извлечете го (Слика В).



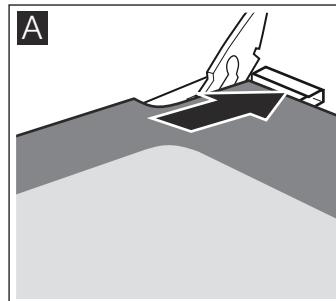
Исчистете ги стаклата со средство за чистење стакло и мека крпа.

⚠️ Опасност од повреда!

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

Монтажа

1. Стаклото фатете го од страните и вметнете го внатре накосо. Стаклото мора да се вметне во отворите на долната страна. Мазната површина мора да биде од надворешна, а рапавата од внатрешна страна. (Слика А).



2. Поставете го капакот горе на вратата од рерната и притиснете. Внимавајте браздите од страна точно да се вклопат.
3. Повторно закачете ја вратата од рерната. За тоа видете во делот *Закачување на вратата од рерната*.

Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.

Врата на рерната - Дополнителни сигурносни мерки

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

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

Понатаму, имате на располагање и заштитна направа (заштитна решетка), која спречува директно допирање на вратата од рерната. Оваа специјална опрема може да ја набавите (469088) преку сервисната служба.

Пречка што треба да направите?

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

Табела на пречки

Доколку не Ви успее некое од јадењата, 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 смее да врши само техничар од сервисната служба обучен од нас.

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 светлото во кујната или другите кујнски уреди.
Приказот на часовникот трепка	Прекин на струја.	Одново поставете го часовникот.
Рерната не загрева.	Има прав на контактните делови.	Свртете ја раката од прекинувачот повеќепати напред и назад.
Плинскиот пламеник не се пали.	Пад на струја или влажни свеќици.	Запалете го пламеникот на гас со запалка за гас или дрвено чорче.

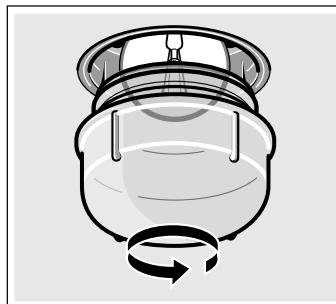
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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.

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



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

4. Повторно зашрафете го стаклениот капак.

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

Стаклен капак

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

Сервисна служба

Доколку Вашиот апарат мора да се поправи, за тоа е тутка 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 преバラувате, кога ќе имате потреба, може овде да ги внесете податоците за Вашиот уред и телефонскиот број на сервисната служба.

Бр. на производ	Датум на производство

Сервисна служба ☎

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік ғызмет қосымшасында берілген.

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

Совети за заштеда на енергија и заштита на околната

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 отстраниете 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 се намалува времето за печење за втората тута 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 на гас

- Секогаш избирајте тенџериња со правилна големина за Вашите оброци. Доколку употребите поголемо, а помалку наполнето користи повеќе енергија.
- Секогаш затворајте го тенџерето со соодветен капак.
- Пламенот од гас мора да има контакт со дното на тенџерето.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EZ 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:

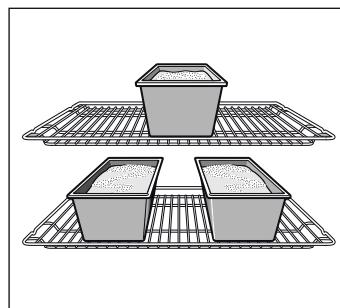
- Плех за печење: Висина 5
- Универзална тава: Висина 3

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 описано 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 подеднакво потемнуваат. Доколку е потребно, следниот пат поставете повисока температура.

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

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

Колачи во калапи	Калап	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Сув мрсен колач, едноставен	Калап во форма на венец/ 2 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/ 2 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
Колачинा	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
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
Колачинा со шлаг	Плех за печење	3	∅	80-100	130-150
Печиво со пандишпан	Плех за печење	2	∅	200-220	30-40

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
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 перната, доколку не е наведено поинаку.

Не налевајте вода во перната 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 предгреенење)	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 работите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојете го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко во перната, 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, животина, 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 посурбово. Продолжете го времето на готвење.

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен
Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

Пржење

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

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

Количината на течност зависи од видот на месото и материјалот од кој е направен садот. Доколку 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 перна.

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 $\frac{1}{3}$ 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 перната останува почиста.

Доколку печете на скара, плехот за печење или универзалната тава не ги вметнувајте на висина 4 или 5. Зарадиjakата 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 перна. На тој начин сокот од месото подобро ќе се распредели.

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

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 $^{\circ}\text{C}$, степен за скара	Времетраење во минути
Говедско месо						
Говедско печење	1,0 кг	затворено	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 кг		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Говедски филети, средно печени	1,0 кг	отворено	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 кг		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Говедски бифтек, средно печен	1,0 кг	отворено	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	50
Стекови, средно печени, 3 см дебели		Решетка	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Телешко месо						
Телешко печење	1,0 кг	отворено	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2,0 кг		2	<input type="checkbox"/>	170-190	120
Свинско месо						
Печење без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворено	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Печење со кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворено	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	150
	2,0 кг		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	180
Пушено месо со коски	1,0 кг	затворено	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Јагнешко месо						
Јагнешки бут без коски, средно печен	1,5 кг	отворено	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120

Мелено месо

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
Печено мелено месо	од 500 г месо	отворено	1		170-190	70
Виршли						
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 $\frac{2}{3}$ од времето.

Целата риба не мора да се превртува. Ставете ја целата риба во позиција на пливање, со перките на грбот нагоре, во

перната. Доколку ставите исечен компир или мал отворен сад во stomакот 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 перната 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 °C	Времетраење во минути
Потпечени јадења					
Потпечено јадење, благо	Калап за потпечено јадење	2		180-200	40-50
Потпечени тестенини	Калап за потпечено јадење	2		210-230	30-40
Гратинирани јадења					
Гратиниран компир, со сирови 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
Тост					
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 поттекување и нерамномерното печење може да се приметат и кај сировите производи.

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °C, степен за скара	Времетраење во минути
Пица, замрзната					
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
Производи од компир, замрзнати					
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 пирошки од компир	Универзална тава	3		190-210	15-25
Печива, замрзнати					
Земички, багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
Перек (тесто)	Универзална тава	3		200-220	10-20
Печива, предгреење					
Подгреани земички или багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
	Универзална тава + решетка	3+1		160-180	20-25
Храна за пржење, замрзната					
Рибини стапчиња	Универзална тава	2		200-220	10-15
Пилешки стапчиња,- медальони	Универзална тава	3		190-210	10-20
Штрудла, замрзната					
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.

Одморзнување

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

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Времето на одморзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

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

Овошјето во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
на јаболка, рибизли, јагоди	.	околу 25 минути
цреши, праски, кајсии, огозд	.	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
Прокель	околу 45 минути	околу 30 минути
Грав, цвекло, црвена зелка	околу 60 минути	околу 30 минути
Грашок	околу 70 минути	околу 30 минути

Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

Внимание!

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

Акриламид во прехранбените производи

Акриламидот се создава пред се при силното загревање на житарки и на храна од компири како што е на пр. чипсот, помфритот тостови, земичките, лебот или фините пекарски производи од кревко тесто (бисквити, медењаци, чајни колачи).

Совети за подготвка на јадења без акриламид

Општо	<ul style="list-style-type: none"> ■ Времето на готвење нека биде што е можно пократко. ■ Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни. ■ Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.
Печење	<p>Со горен/долен грејач макс. 200 °Ц.</p> <p>Со 3D-топол воздух или макс. 180 °Ц.</p>
Колачиња	<p>Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц.</p> <p>Со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °Ц.</p> <p>Јајцето или жолчката од јајце го намалува создавањето на акриламид.</p>
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 плексот за печење.

Печење на 3 нивоа:

Универзалната тава вметнете ја во средината.

Печива кои се подготвуваат со шприц

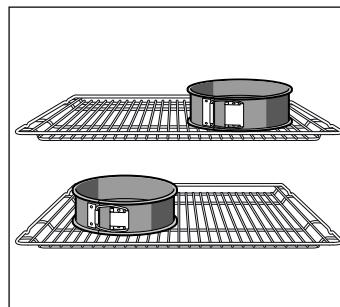
Плексовите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

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 плекс:

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 °C	Времетраење во минути
Печива кои се подготвуваат со шприц, предгреене*	Плекс за печење	3		140-150	30-40
	Плекс за печење	3		140-150	30-40
	Плекс за печење + Универзална тава	1+3		140-150	30-45
	2 плекса за печење + универзална тава	1+3+5		130-140	40-55
Мали колачиња, предгреене*	Плекс за печење	3		150-170	20-35
	Плекс за печење	3		150-170	20-35
	Плекс за печење + Универзална тава	1+3		140-160	30-45
	2 плекса за печење + универзална тава	1+3+5		130-150	35-55
Воден бисквит, предгреене*	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 предгреене 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 предгреене	Решетка	5		3	1½-2
Говедски бургер, 12 парчиња* без предгревавање	Решетка + универзална тава	4+1		3	25-30

* По $\frac{2}{3}$ од времето превртете

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000743310

02
121293