



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



**BOSCH**

[sl] Navodila za uporabo .....3  
[sq] Udhëzim për përdorim .....30

[mk] Упатство за употреба ..... 59



<b>Pomembna varnostna navodila</b> .....	<b>4</b>	<b>Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja</b> .....	<b>21</b>
<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>6</b>	Varčevanje z energijo v pečici .....	21
Poškodbe pečice .....	6	Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhališča.....	21
Poškodbe v spodnjem predalu .....	6	Okolju prijazno odstranjevanje.....	21
<b>Postavitev, priklop plina in elektrike</b> .....	<b>7</b>	<b>Preizkušanje jedi v kahalnem studiu</b> .....	<b>21</b>
Priključek za plin .....	7	Kolači in pecivo.....	21
Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu .....	7	Nasveti za peko .....	23
Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat .....	7	Meso, perutnina, ribe .....	24
Priključitev na električno omrežje .....	7	Nasveti v zvezi s peko in žarom .....	25
Vodoravna postavitvev štedilnika .....	7	Narastki, gratinirane jedi, toast .....	26
Stenska pritrditev .....	7	Gotove jedi.....	26
Postavitvev aparata .....	7	Posebne jedi.....	27
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu .....	8	Odtaljevanje .....	27
<b>Vaš novi štedilnik</b> .....	<b>8</b>	Presuševanje .....	27
Splošno.....	8	Vkuhanje.....	27
Kuhalno območje.....	8	<b>Akrilamid v živilih</b> .....	<b>28</b>
Pečica .....	9	<b>Priporočljivi sistem priprave jedi</b> .....	<b>29</b>
Notranjost aparata .....	10	Peka .....	29
<b>Vaš pribor</b> .....	<b>10</b>	Peka na žaru.....	29
Vstavljanje pribora .....	10		
Dodatni pribor.....	10		
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi .....	11		
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>12</b>		
Nastavitvev ure.....	12		
Segrevanje pečice .....	12		
Segrevanje kahalne plošče.....	12		
Čiščenje pribora .....	12		
Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov .....	12		
<b>Nastavitvev kahalne plošče</b> .....	<b>12</b>		
Prižiganje plinskega gorilnika.....	12		
Nastavitvev električnega kuhališča .....	13		
Pomembne informacije o vašem električnem kuhališču.....	13		
Preglednica - kuhanje .....	13		
<b>Primerne posode</b> .....	<b>14</b>		
Nasveti za uporabo .....	14		
<b>Nastavitvev pečice</b> .....	<b>14</b>		
Načini gretja in temperatura .....	14		
Pečica se mora samodejno izklopiti .....	15		
Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti .....	15		
Hitro segrevanje .....	15		
<b>Nastavitvev ure</b> .....	<b>16</b>		
<b>Nastavitvev alarma</b> .....	<b>16</b>		
<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>16</b>		
Pečica .....	16		
<b>Vzdrževanje in čiščenje</b> .....	<b>17</b>		
Zgornji steklen pokrov .....	17		
Čistilna sredstva.....	17		
Montaža in demontaža ogrodja .....	18		
Montaža in demontaža vratc pečice .....	18		
Demontaža in montaža stekel vratc .....	19		
<b>Odprava motenj</b> .....	<b>20</b>		
Preglednica motenj.....	20		
Menjava žarnice na stropu pečice.....	20		
Stekleni pokrov.....	20		
<b>Servisna služba</b> .....	<b>20</b>		
Številki E in FD .....	20		

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 zadevni državi.

**Kategorija aparatov:** Kategorija 1

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

Samo pooblaščen serviser sme priključiti aparat in urediti preklon na drugo vrsto plina. Aparat je treba priključiti (priključitev na električno in plinsko omrežje) v skladu z navodili za uporabo in namestitev. Napačen priklon in napačna nastavitve 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 kopičijo toplota, vlaga in proizvodi izgorevanja. Še posebej med uporabo aparata je treba zagotoviti dobro prezračevanje prostora: naravne prezračevalne odprtine 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 uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

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

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

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

### Nevarnost požara!

- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne 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 vratca 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 vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se močno segreva, gorljivi materiali se lahko hitro vnamejo. Vnetljivih predmetov (npr. razpršilcev ali čistilnih sredstev) nikoli ne hranite ali jih uporabljajte pod aparatom ali v njegovi bližini. Vnetljivih predmetov ne hranite na ali v pečici.
- Plinska kuhališča se močno segrejejo, če na njih ni posode. Aparat in napa nad njim se lahko poškodujeta ali vnameta. 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 shranjujte v notranjosti aparata. Nikoli ne odpirajte vratc 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 shranjujte le pribor pečice. Vnetljivih in gorljivih predmetov ne smete shranjevati v spodnjem predalu.

### **Nevarnost opeklin!**

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.
- Kuhališča in 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 kuhališčih 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 stoji 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 tesniti, zaradi česar nenadzorovano uhaja plin. V obeh primerih obstaja nevarnost opeklin.

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.

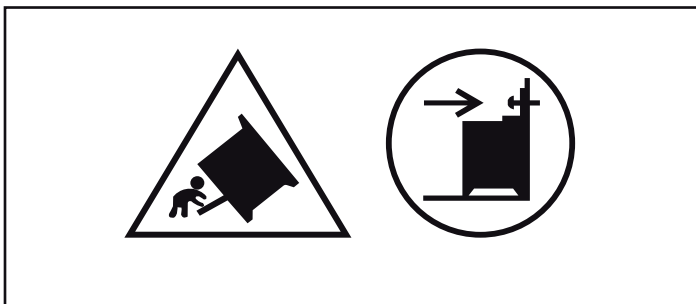
### **Nevarnost poškodb!**

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. 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 počí. 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 prevrnitve!



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

## Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v

omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

## Vzroki poškodb

### Kuhalna plošča

#### Pozor!

- Kuhališča uporabljajte samo, če je nanje postavljena posoda. Ne segrevajte praznih loncev 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. Krona 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 temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohošstvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več pravilno. Sosednji prednji deli pohoštva 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 prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

### Poškodbe v spodnjem predalu

#### Pozor!

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

# Postavitev, priklop plina in elektrike

## Priključek za plin

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

### Za pooblaščenega serviserja oz. servisno službo

#### Pozor!

- Nastavitvene 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 nastavitve aparata v skladu z lokalnimi pogoji priklopa (vrsta plina in tlak). V primeru, da je treba spremeniti nastavitve aparata, 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 (plinske 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.

## Priključitev 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 pade 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

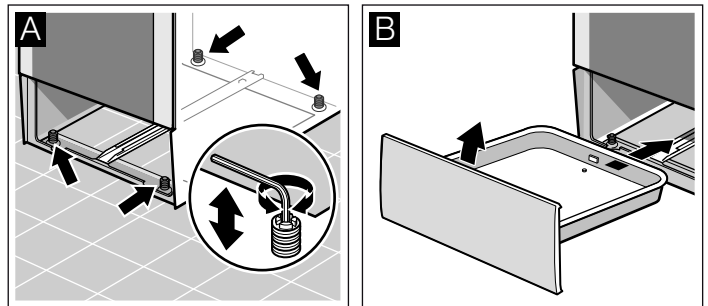
#### Pozor!

- 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.

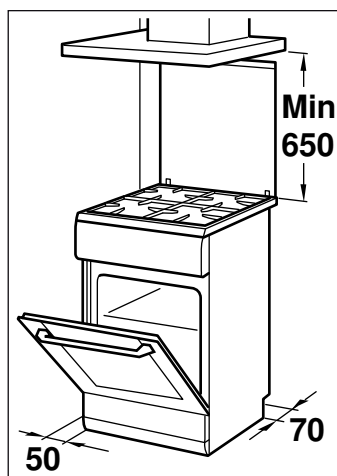
1. Izvlecite spodnji predal in ga odstranite tako, da ga dvignete. V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj nameščene postavitvene noge.
2. Postavitvene noge po potrebi s šestororobim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).



## 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 ustrezati navodilom proizvajalca filtra kuhinjske nape.

- Paziti je treba na to, da se postavitve 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.

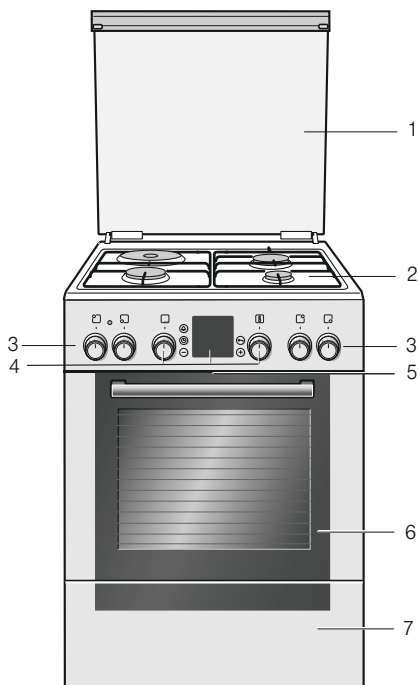
# Vaš novi štedilnik

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

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

## Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.

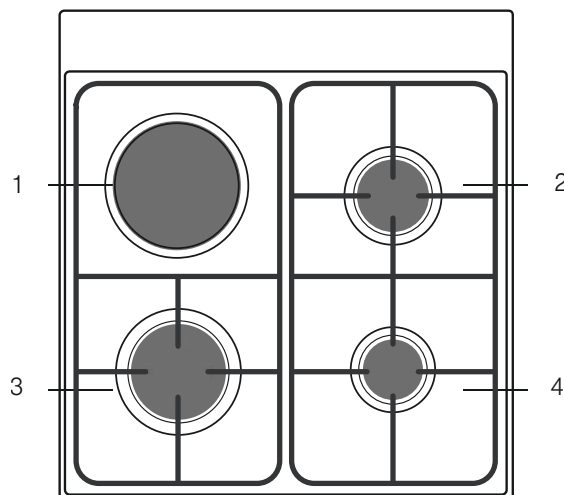


### Pojasnila

1	Pokrivna plošča
2	Kuhalna plošča
3	Stikalo kuhališča
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

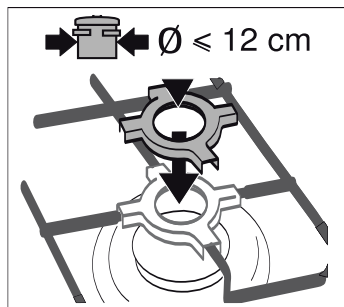
1	Električno kuhališče
2	Običajni gorilnik
3	Močni gorilnik
4	Varčni gorilnik

Električno kuhališče, stopnje kuhanja	Toplotna moč	Ustrezni premeri posode za električno kuhališče
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



## Nastavek za posodo za varčni gorilnik

Če na varčnem gorilniku pripravljate turško kavo ali uporabljate lonce, ki imajo manjši premer od 12 cm, aparat 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 kuhališča

Grelno moč kuhalnih mest lahko nastavite s štirimi stikali.

Položaji	Funkcija/plinski štedilniki
○	Nulta nastavitev Štedilnik je izklopljen.
✱	Nastavitev vžiga Nastavitev vžiga
⊙	Območje za nastavitve velik plamen = najvišja nastavitev varčen plamen = najmanjša nastavitve

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

## Za električno kuhališče

Grelno moč električnega kuhališča lahko nastavite z vrtljivim gumbom.

Ko nastavite električno kuhališče, sveti kontrolna lučka.

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

Stikalo kuhališča 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 divjačine na enem nivoju. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
☐*	3D vroč zrak* Za peko kolačev in peciva na enem, dveh ali vseh treh nivojih. Ventilator na zadnji strani enakomerno razporeja toploto grelnika po notranjosti aparata.
☐	Stopnja za pico Za hitro pripravo globoko zamrznjene hrane brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali zavitka. Vključita se spodnji in obročasti grelnik na zadnji steni.
☐	Spodnji grelnik Za dopekanje in za vkuhanje Deluje spodnji grelnik.
☐	Obtočni žar Za peko mesa, perutnine in celih rib. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje vroč zrak v pečici.
☐	Žar, majhna površina Za peko manjših količin zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se srednji del grelnika žara.
☐	Žar, velika površina Za peko zrezkov, klobas, popečenega kruha in kosov ribe na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
☐*	Odtaljevanje Za odtaljevanje mesa, perutnine, kruha in kolačev. Ventilator razpihuje topel zrak v pečici.
☐	Hitro segrevanje Hitro predgrevanje pečice brez 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 nastavitvah lučka ne sveti.

## Tipke in prikazovalnik

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

Tipka	Uporaba
	Tipka za alarm Z njo nastavljate alarm.
	Tipka za uro Z njo nastavite čas, čas priprave I→I in čas zaključka →I.
	Tipka minus Z njo lahko znižate nastavitvene vrednosti.
	Tipka s ključem Z njim vklopljate in izklopljate varovalo za otroke.
	Tipka plus Z njo lahko zvišate nastavitvene vrednosti.

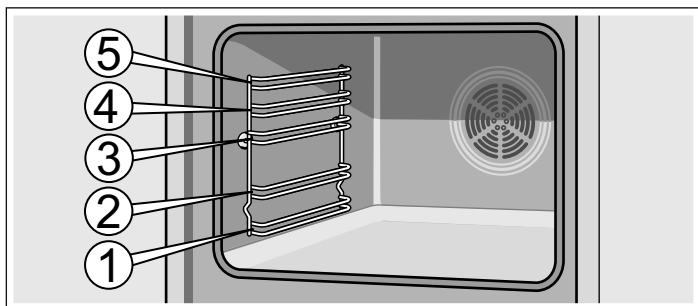
## Vaš pribor

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

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

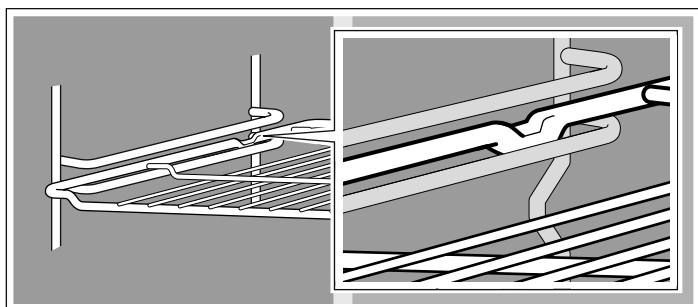
### Vstavljanje pribora

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



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

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



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

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Pekač za pice	HEZ317000	Še posebej primeren je za pice, globoko zamrznjene jedi in okrogle torte. Namesto univerzalnega pekača lahko uporabite tudi pekač za pice. Vstavite pekač nad rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Vstavljliva rešetka	HEZ324000	Za peko. Rešetko za žar vedno postavite v univerzalni pekač. Tja se bosta odcejala mast in sok iz mesa.

## 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 vkloplja in izkloplja. 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.

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

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



### Rešetka

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

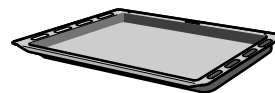
Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice



### Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

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



### Univerzalen pekač

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

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

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

<b>Dodatni pribor</b>	<b>Številka HEZ</b>	<b>Funkcija</b>
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 hrustljivo dno. Glineni pekač je treba vedno segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajlirani pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Kolače in piškote lahko dobro porazdelite po pekaču. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalen pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. 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.
Izvelčno 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 popolnoma 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 kuhališču 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, kuhavno 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.

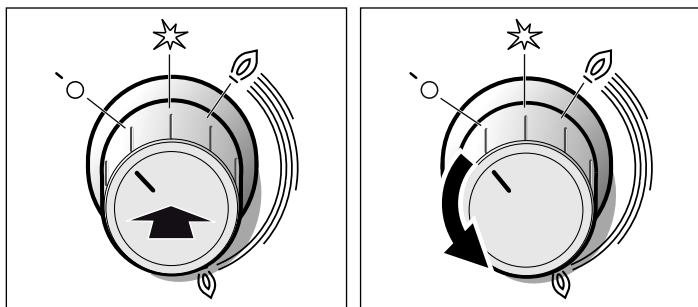
# Nastavitev kuhalne plošče

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

## Prižiganje plinskega gorilnika

Pokrov gorilnika vedno položite natančno na krono gorilnika. Odprtine na kroni 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 zelenega kuhališča zasukajte v levo v položaj za vžig ⚡. Vžig se sproži.
3. Pritisnite stikalo kuhališča in ga držite pritisnjeno 1 do 3 sekunde. Plinski gorilnik se prižge.



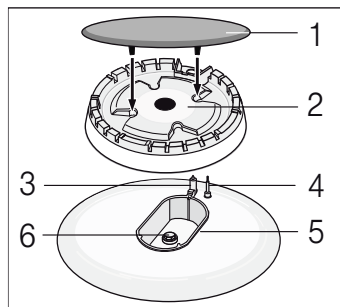
Aktivira se varovalo vžiga. Če plinski plamen ugasne, varovalo vžiga samodejno prekine dotok plina.

## 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 krono gorilnika.



4. Nastavite zeleno velikost plamena. Med položajem nastavitve ⓪ izključeno in nastavitvijo Ⓢ 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 kuhališča ⓪ 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 kuhališča, začne izhajati plin. +Če stikala kuhališča 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.

## Nastavitev električnega kuhališča

Grelno moč kuhališč lahko nastavite s stikali kuhališč.

Postopajte po naslednjem postopku:

1. Odprite pokrov kahalne plošče. Ko je električna kahalna plošča vklopljena, mora biti pokrov odprt.
2. Stikalo električnega kuhališča obrnite v levo na ustrezno stopnjo kuhanja med 1 in 6.
3. Premer električnega kuhališča znaša 145 mm. Za kuhanje uporabite posodo z ravnim dnom in enakim premerom.
4. Za konec priprave jedi stikalo električnega kuhališča nastavite na 0.

stopnja kuhanja 1 = najmanjša moč

stopnja kuhanja 6 = največja moč

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

Ko je kuhališče vključeno, se prižge kontrolna lučka.

## Pomembne informacije o vašem električnem kuhališču

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

Bodite pozorni, da je dno posode suho.

Električnega kuhališča ne vklaplajte, če na njem ni posode.

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

Ko izklopíte kuhališče, to ostane vroče še nekaj časa. Otrok ne puščajte blizu aparata.

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

## Preglednica - kuhanje

Za vsako kuhališče izberite pravo velikost posode. Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča.

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 zelo hitro uničijo. Zato uporabljajte le majhno količino vode. S takšnim načinom kuhanja boste ohranili vitamine in minerale. Izberite kratek čas priprave, da zelenjava ostane hrustljava in ohrani hranilne snovi.

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

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

## Primerne posode

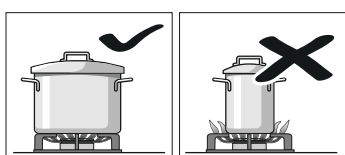
Gorilnik/električno kuhališče	Najmanjši premer posode	Največji premer posode
Električno kuhališče*	14,5 cm	14,5 cm
Gorilnik za vok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Varčni gorilnik 3 kW	24 cm	28 cm
Običajni gorilnik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Varčni gorilnik 1 kW	12 cm	18 cm

\* Opcija (za modele z električnim kuhališčem)

\*\* Opcija (za modele z gorilnikom za vok)

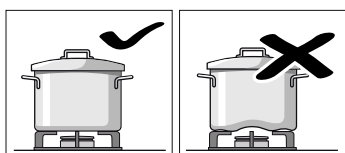
## Nasveti za uporabo

Naslednji nasveti vam ponujajo načine, kako privarčevati z energijo in preprečiti poškodbe na posodi:



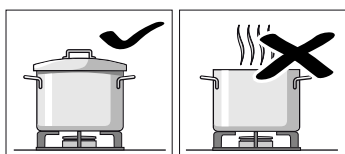
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

Na velikih gorilnikih ne uporabljajte majhnih posod. Plamen se ne sme dotikati strani posode.

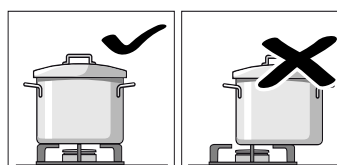


Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.

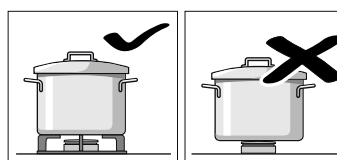
Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.



Nikoli ne kuhajte brez pokrova ali z zamaknjenim pokrovom. Tako potrošite veliko energije.

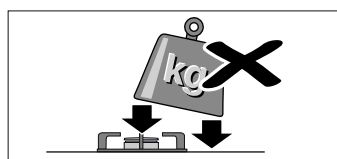


Posodo vedno postavite na sredino gorilnika, sicer se lahko prevrne.



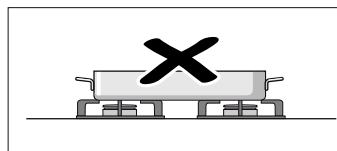
Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik.

Pred uporabo se prepričajte, da so rešetke za posode in pokrovi plinskega gorilnika pravilno nameščeni.



Previdno ravnajte s posodami na kuhalni plošči.

Ne udarjajte po kuhalni plošči in nanjo ne postavljajte težkih predmetov.



Za eno posodo ne uporabljajte dveh gorilnikov ali virov toplote.

Pekačev, glinenih loncev itd. ne uporabljajte dlje časa pri največji moči.

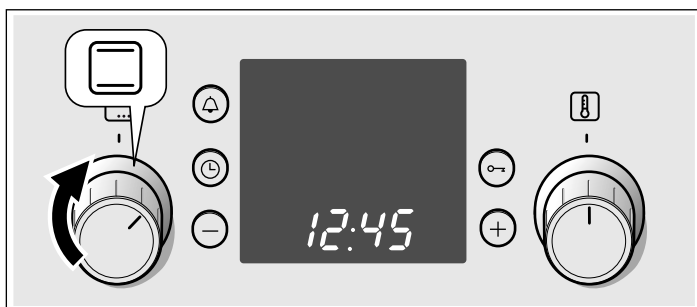
## Nastavitev pečice

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

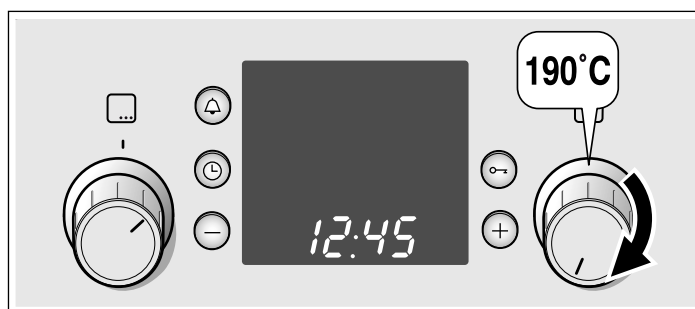
### Načini gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite zeleni način gretja.



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



Pečica se segreva.

### Izklop pečice


Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.



### Spreminjanje nastavitvev

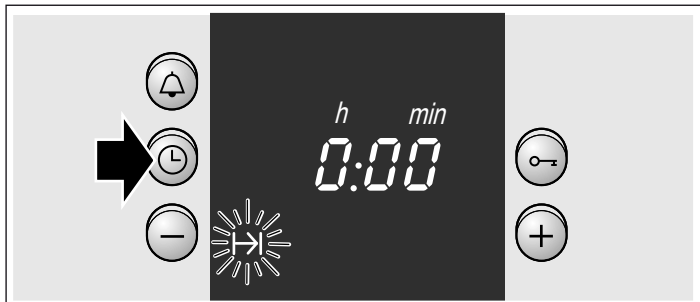
Način gretja in temperaturo ali stopnjo žara lahko kadarkoli spremenite s pripadajočim regulatorjem.

## Pečica se mora samodejno izklopiti

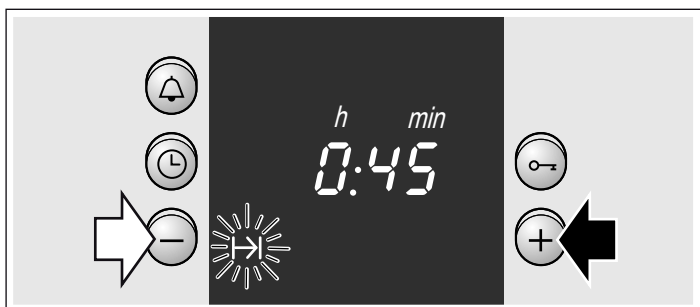
Zdaj vnesite čas priprave za svojo jed.

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


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




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




### Ko poteče čas priprave

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


### Spreminjanje nastavitve

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

### Prekinitev nastavitve


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




### Nastavite trajanje, ko je ura izklopljena

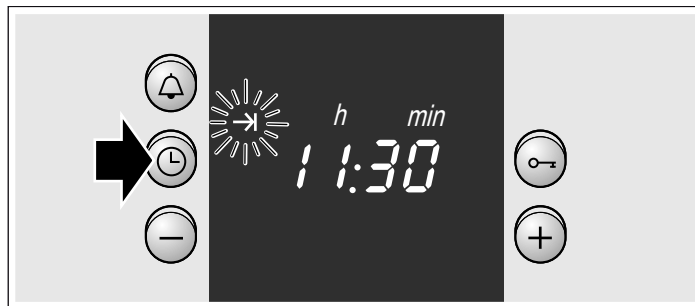
Dvakrat pritisnite tipko za uro  in nastavite, kot je opisano v 4. poglavju.

## Pečica se mora samodejno vklopiti in izklopiti

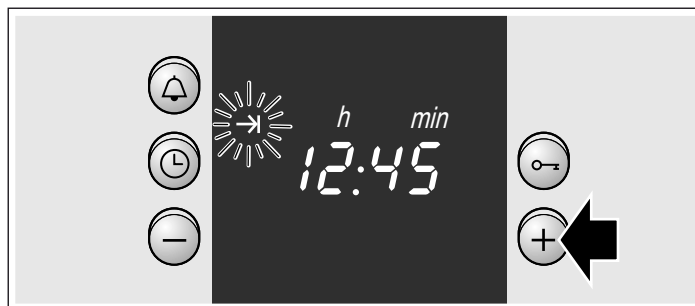
Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v notranjosti aparata.

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 nastavljeno temperaturo.

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

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

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

### Hitro segrevanje je končano

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Dajte jed v pečico in nastavite željeni 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 odšteti.

### Po poteku časa

Zasliši se signal. Pritisnite tipko 🔔. Prikaz alarma ugasne.

### Sprememba časa alarma

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

### Brisanje nastavitve

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

### Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave

Simboli svetijo. Na prikazovalniku se začne odšteti čas alarma.

Priklic preostalega časa priprave  $\rightarrow$ , končnega časa  $\rightarrow$  ali ure ☹:

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

Priklicana vrednost se za nekaj sekund pojavi na prikazovalniku.

---

## Varovalo za otroke

### Pečica

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

### Vklop in izklop varovala za otroke

Izbirno stikalo mora biti izklopljeno.

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

Izklop: Držite tipko s ključem  $\circ$ ☹, dokler simbol  $\circ$ ☹ 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

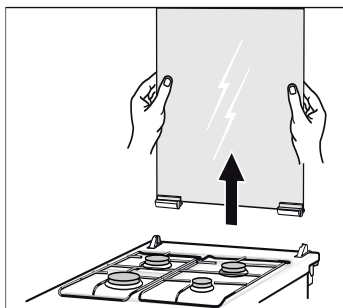
- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečiče pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi.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



## 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 lakirane površine

Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.

## Gorilniki in jeklena mrežicaplinski kuhališč

Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Izvlecite rešetko in jo očistite s čistilno gobico, pomivalnim sredstvom in malo tople vode. Odstranite krono in pokrov gorilnika. Za čiščenje uporabite gobico, 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 nalegajo natančno, bo prižiganje gorilnikov oteženo. Pokrovi gorilnikov so prevlečeni s črnim emajlom. 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 kuhalne plošče 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 pečiče

Očistite s toplo vodo ali mešanico vode in kisa. Pri tdovratni umazaniji: Čistilo za pečiče uporabite le na ohlajenih 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 gobico.

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 kuhališča 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 pečiče ali odstranjevalci madežev,
- visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### Pri čiščenju pečiče

- 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.

Novo čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

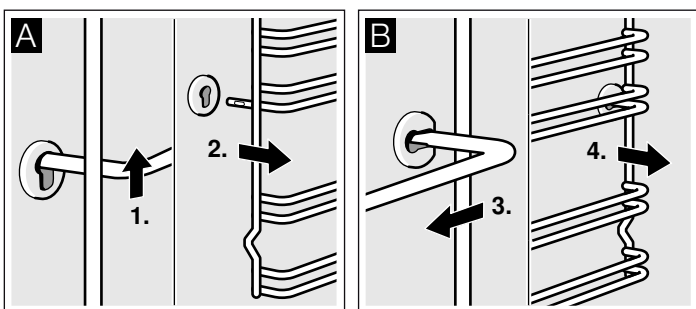
<b>Aluminijast pekač (opcija)</b>	Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabite čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Z milnico in mehko krpo za steklo ali s krpo iz mikrovlaknen, ki ne pušča sledi, obrišite 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.
<b>Varovalo za otroke (opcija)</b>	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 gobico. Obrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno.
<b>Spodnji predal (opcija)</b>	Očistite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
<b>Pribor</b>	Namočite v topli milnici. Očistite s ščetko ali gobico.

## Montaža in demontaža ogrodja

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

### Odstranitev ogrodja

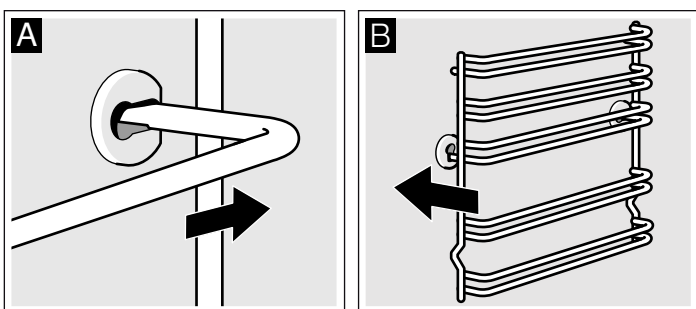
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

### Namestitev ogrodja

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

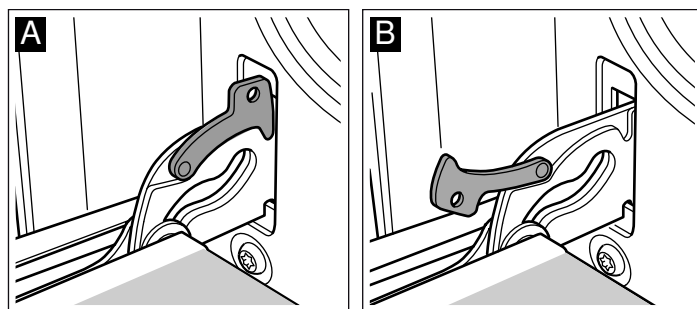


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

## 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.

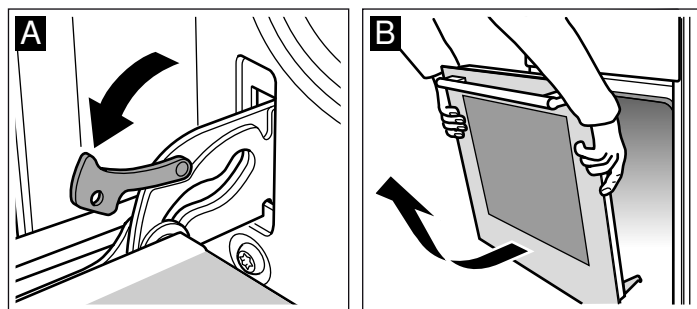


### ⚠ Nevarnost poškodb!

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

### Demontaža vratc

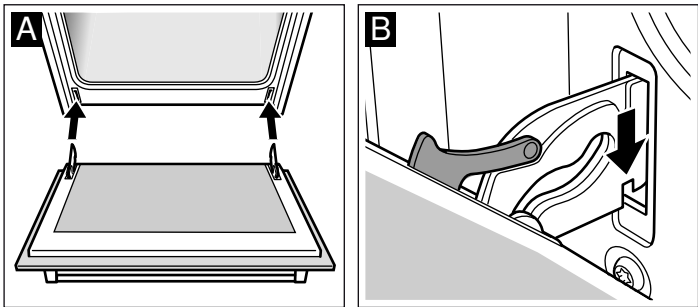
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



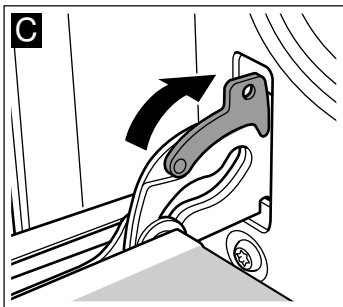
## Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



### ⚠ Nevarnost poškodb!

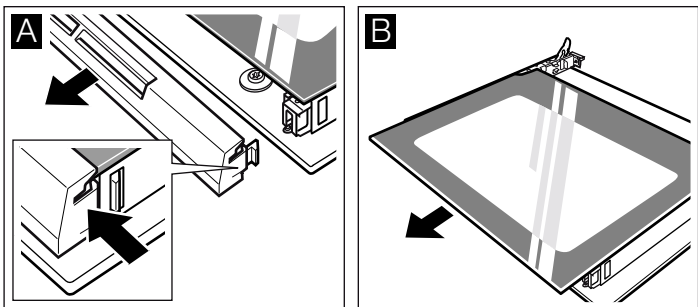
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

## Demontaža in montaža stekel vratc

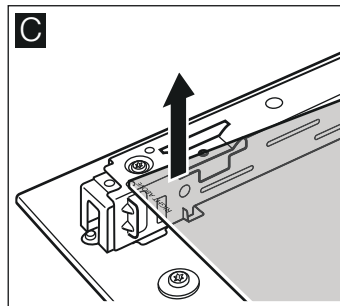
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

### Demontaža

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



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

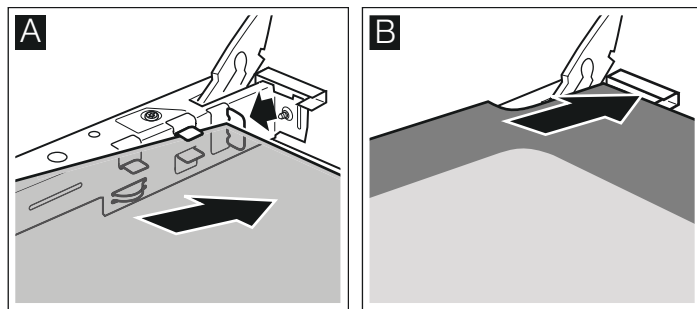
### ⚠ Nevarnost poškodb!

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

### Montaža

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

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



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

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

# Odprava motenj

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

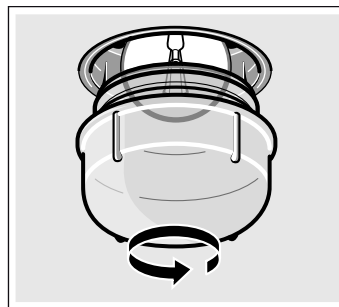
## Menjava žarnice na stropu pečice

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

### **Nevarnost električnega udara!**

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

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



3. Žarnico zamenjajte z isto vrsto žarnice.
4. Ponovno privijte stekleni pokrov.
5. Odstranite krpo za posodo in vklopite varovalko.

## Stekleni pokrov

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

# Servisna služba


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

## Številki E in FD

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

Št. E

FD-št.

**Servisna služba** 

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

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

Zaupajte kompetenci proizvajalca. Lahko ste prepričani, da bo popravilo opravil usposobljen serviser, ki bo za vaš aparat uporabil originalne nadomestne dele.

# 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 kuhališča

- Vedno izberite posodo primerne velikosti za jed, ki jo pripravljate. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Posodo vedno pokrijte z ustreznim pokrovko.
- Plinski plamen mora biti vedno v stiku z dnom 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 nastavitve 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 segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

## Kolači in pecivo

### Peka na enem nivoju

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

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

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

### Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

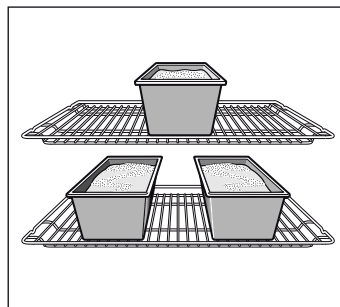
Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

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

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

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

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



## Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

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

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

## Preglednice

V preglednicah najdete optimalni način segrevanja za različne vrste kolačev in peciva. Temperatura in trajanje peke sta odvisna od količine in sestave testa. Zato so v preglednicah navedena časovna območja. Najprej poskusite z najnižjo vrednostjo. Zaradi nizke temperature je 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
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	130-140	35-50
Makroni	Pekač	2	☐	110-130	30-40
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	100-120	35-45
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	100-120	40-50
Španski vetrci	Pekač	3	☉	80-100	130-150
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2	☐	200-220	30-40

Drobno pecivo	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	☉	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	180-200	25-35
	2 pekača + univerzalen pekač	5+3+1	☉	160-180	35-45
Kvašeno pecivo	Pekač	3	☐	180-200	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1	☉	170-190	25-35

### Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

V vročo pečico nikoli ne ulivajte vode.

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

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

### Nasveti za peko

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

## Meso, perutnina, ribe

### Posoda

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

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

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

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

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

### Peka

Pustemu mesu dodajte nekaj tekočine. Na dnu posode mora biti pribl. 1/2 cm tekočine.

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

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

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

### Peka na žaru

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

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

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

Jedi na žaru obrnite po 2/3 navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

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

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

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

### Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

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

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

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

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



Meso	Masa	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
<b>Mleto meso</b>						
Pečenka iz mletega mesa	iz 500 g mesa	odprto	1	☒	170-190	70

<b>Klobasice</b>						
Klobasice		Rešetka	4	☐	3	15

<b>Perutnina</b>			Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po 2/3 časa priprave.			
Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.			Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.			
Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po 2/3 časa priprave.			Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom.			

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

<b>Riba</b>			ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.			
Obrnite kose ribe po 2/3 navedenem času.			Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.			
Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno						

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

## Nasveti v zvezi s peko in žarom

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

## Narastki, gratinirane jedi, toast

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

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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


## Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Če pribor obložite s papirjem za peko, se prepričajte, da je primeren za te temperature. Velikost papirja prilagodite jedi. Rezultat priprave jedi je zelo odvisen od živil. Že surova živila so lahko rjave in neenakomerne barve.

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



## Posebne jedi

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

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

### Priprava jogurta

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

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


## Odtaljevanje

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

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži. Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila. Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

### Zamrznjena hrana

npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo




Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C
Rešetka	2		Temperaturni regulator mora biti izklopljen

## Presuševanje

S 3D vročim zrakom  lahko odlično presušujete.

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

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite. Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem. Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite. 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 krljev	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8 ur
1,5 kg češpelj ali sliv	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 8-10 ur
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		80 °C	pribl. 1½ ur

## Vkuhanje

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

### Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo. Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

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

### Priprava

1. Napolnite kozarce, vendar pazite, da ne bodo prepolni.
2. Obrišite robove kozarcev, saj morajo biti čisti.
3. Na vsak kozarec položite mokro gumico in pokrov.
4. Kozarce zaprite s sponkami.


V aparat ne dajte več kot 6 kozarcev.

3. Nalijte v skodelice ali majhne kozarce z navojnim pokrovom in jih pokrijte s folijo za živila.
4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.
5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite, kot piše v navodilih.

### Vzhajanje kvašenega testa

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

### Nastavitve

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

### Vkuhanje

#### Sadje

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

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

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnjke, 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 ohrovt	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

#### Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

#### Pozor!

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

## Akrilamid v živilih

Akrilamid nastane predvsem pri žitnih in krompirjevih izdelkih, ki se pripravljajo pri visoki temperaturi, kot so npr. čips, pomfrit,

popečeni kruh, žemljice, kruh in fini pekarski izdelki iz krhkega testa (keksi, medenjaki).

#### Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

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

# 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:

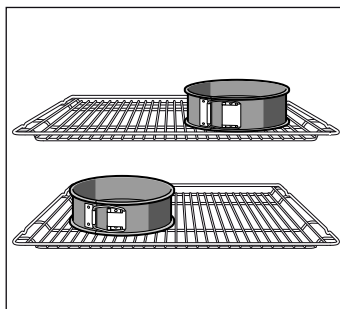
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

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 vrhno plastjo testa	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

\* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

## Peka na žaru

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

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

\* Po izteku 2/3 časa priprave obrnite

<b>Udhëzime të rëndësishme sigurie.....</b>	<b>31</b>	<b>Shërbimi i klientëve .....</b>	<b>49</b>
<b>Shkaqet e dëmtimeve .....</b>	<b>34</b>	E-numri dhe FD- numri.....	49
Dëmtime në furrë.....	34	<b>Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor .....</b>	<b>49</b>
Dëmtimet në sirtar.....	34	Kursimi i energjisë në furrë.....	49
<b>Vendosja e aparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike .....</b>	<b>34</b>	Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz.....	49
Lidhja me gaz.....	34	Hedhja sipas normave ekologjike.....	49
Pengesa të installimit të gazit / Erë gazi.....	34	<b>Për ju të testuara në studion tonë të gatimit.....</b>	<b>50</b>
Zhvendosja e aparatit përmes përçuesve të gazit ose përmes dorezës së derës.....	35	Ëmbëlsirat dhe biskotat.....	50
Lidhja elektrike .....	35	Këshilla për pjekje .....	52
Vendosja horizontale e shporetit .....	35	Mish, shpezë, peshk .....	52
Përforcimi në mur .....	35	Këshilla për pjekje dhe tiganisje.....	54
Vendosja e aparatit .....	35	Tava, gratina, toste .....	54
Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit.....	35	Produkte të gatshme.....	55
<b>Shporeti juaj i ri.....</b>	<b>36</b>	Gjellë të veçanta .....	56
Në përgjithësi.....	36	Shkrirja.....	56
Hapësira e zierjes .....	36	Të thara.....	56
Furra .....	37	Zierja .....	56
Hapësira për zierje .....	38	<b>Akrilamidi në ushqime .....</b>	<b>57</b>
<b>Pajisja e juaj .....</b>	<b>38</b>	<b>Gjellë për testim.....</b>	<b>58</b>
Futja e pajisjeve .....	38	Pjekja.....	58
Pajisje të veçanta.....	39	Pjekja në skarë.....	58
Artikulli-shërbimi i klientëve.....	40		
<b>Para përdorimit të parë.....</b>	<b>40</b>		
Rregullimi i kohës së orës .....	40		
Nxehja e furrës.....	40		
Nxehja e pllakës nxehëse .....	40		
Pastrimi i pajisjeve shitesë.....	40		
Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit.....	40		
<b>Rregullimi i zonës për zierje .....</b>	<b>41</b>		
Ndezja e djegësit të gazit.....	41		
Kështu e rregulloni pllakën nxehëse elektrike .....	41		
Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehëse elektrike .....	41		
Tabela - zierja .....	41		
<b>Ena e përshtatshme për zierje .....</b>	<b>42</b>		
Udhëzime gjatë përdorimit.....	42		
<b>Regullimi i furrës.....</b>	<b>43</b>		
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura .....	43		
Furra duhet të fiket automatikisht.....	43		
Furra duhet të ndizet dhe fiket automatikisht.....	44		
Nxehja e shpejtë .....	44		
<b>Rregullimi i kohës së orës .....</b>	<b>44</b>		
<b>Rregullimi i zgjuarësit .....</b>	<b>45</b>		
<b>Siguria nga fëmijët.....</b>	<b>45</b>		
Furra .....	45		
<b>Mirëmbajtja dhe pastrimi.....</b>	<b>45</b>		
Mbulesa e epërme e qelqtë.....	45		
Mjet për pastrim .....	46		
Montimi dhe çmontimi i kornizës.....	47		
Montimi dhe çmontimi i derës së furrës.....	47		
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës .....	48		
<b>Një pengesë, çfarë duhet bërë?.....</b>	<b>48</b>		
Tabela e pengesave.....	48		
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë.....	49		
Mbulesa e qelqtë .....	49		

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

## Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexojeni me kujdes këtë udhëzim. Vetëm kështu mund që me aparatit 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 shpaktimit aparatit e kontrolloni. Në rast se ka ndonjë dëmtim nga transporti mos e lidhni.

Vetëm një teknik i licencuar guxon ta lidhë aparatit dhe ta bëjë ndërrimin në një lloj tjetër të gazit. Instalimi i aparatit (lidhja elektrike 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 në aparat. 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 aparatit. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takon përdoruesit nuk lejohet të bëhet nga fëmijët, nëse ato, janë 8 vjet dhe më të vjetër dhe janë të 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.

### **Rrezik nga djegia!**

- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehëse dhe të ndizet. Gjatë paranxehjes në pajisje mos shtroni asnjëherë letër për pjekje të pa përfurcuar. Letrën për pjekje rëndojeni gjithmonë me një enë ose një kallëp për pjekje. Vetëm sipërfaqen e nevojshme e shtroni me letër për pjekje. Letra për pjekje nuk lejohet të del mbi pajisje.
- 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 shporetit. 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 ngjashme.
- Pllakat 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 nxehtë, materialet që digjen mund lehtësisht të kaplohen nga zjarri. Nën ose në afërsi të furrës mos ruani dhe mos përdorni sende që digjen

( p. sh. sprej, mjete për pastrim). Mos ruani sende që digjen në ose mbi furrë.

- Pllakat nxehtë me gaz pa enë për zierje të vendosura gjatë punës zhvillojnë nxehtësi 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. Pllakat nxehtë me gaz i vini në punë vetëm me enë të vendosura për zierje.
- Ana e prapme e aparatit bëhet shumë e nxehtë. Kjo mund të shpie deri tek një dëmtim i përçuesve. Përçuesit 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 zierjes ose asnjëherë mos ruani gjëra në hapësirën e zierjes me avull. Asnjëherë mos e hapni derën e pajisjes, kur shikoni se del tym nga shporeti. 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 nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtë. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirrni nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.
- Pllakat nxehtë dhe 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 zbrazëta për zierje në pllakat e ndezura nxehtë të gazit bëhen ekstremisht të nxehta. Mos i nxehtëni asnjëherë enët për zierje.
- Gjatë punës aparati nxehet. Para pastrimit aparatit 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 vertikalisht, 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 dyjat mund të shpien deri tek djegiet. 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 nxehtë. Derën e aparatit e hapni me kujdes. Fëmijët i mbani larg.
- Në saje të ujit në hapësirën e nxehtë për zierje mund të formohet avull i nxehtë. Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë për zierje.

### **Rrezik nga lëndimi!**

- Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.
- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet dhe ndërrimin e përçuesve 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 rretit ose fikni siguresën në arkën e siguresave, mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve

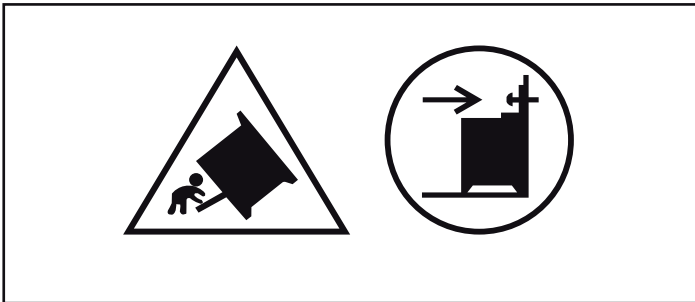


- Defektet dhe dëmtimet në aparat janë të rrezikshme. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve
- Madhësitë e papërshtatshme të tenxhereve, tenxheret e dëmtuara ose të pozicionuara 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 fikni të gjithë djegëset. Pritni deri sa furra të ftohet, para se ta mbyllni kapakun e qelqtë.



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

### Rrezik nga përmbysja!



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

### Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllorës së aparateve elektrike mund të shkruset. Kabllorën e lidhjes së aparateve elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqni 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 nxehtëse i përdorni vetëm me enë të vendosura. Mos i nxehtëni 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 nxehtësia 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 shporeti mos të vihet në punë me kapak të mbyllur (veçanërisht prej fëmijëve).

## Dëmtime në furrë

### Kujdes!

- Pajisje, fletë, letër për pjekje ose enë në dyshtemenë e hapësirës për zierje Mos shtroni pajisje në dyshtemenë e hapësirës për zierje. Dyshtemenë 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 dyshtemenë e hapësirës për zierje, nëse është rregulluar një temperaturë mbi 50 °C. Krijohet një pengesë e ngrohtësisë. Më nuk do të jetë e saktë koha e pjekjes dhe skuqjes dhe do të dëmtohet emali.
- Uji në hapësirën e nxehtë për zierje Asnjëherë mos derdhni ujë në hapësirën e nxehtë të zierjes. Kështu krijohet avull uji.

Nga ndryshimet e temperaturës shkaktohen dëmtime të emalit.

- Ushqime të lëngshme: Mos ruani ushqime të lëngshme për kohë më të gjatë në hapësirën për zierje të mbyllur. Do të dëmtohet emali.
- Lëng pemësh: Te ëmbëlsirat e pemëve me shumë lëng, tepsinë për pjekje mos e mbushni shumë. Lëngu i pemëve, i cili pikon nga tepsia e pjekjes, krijon njolla, të cilat pastaj nuk largohen. Nëse është e mundur, përdorni tiganin e thellë universal.
- Ftohje me derën e hapur të aparatit: Hapësira për zierje lihet të ftohet vetëm në gjendje të mbyllur. Edhe nëse dera e aparatit është e hapur vetëm për një dhëmb, ballinat mobilieve fqinje me kalimin e kohës mund të dëmtohen.
- Shtupësi i derës i ndotur fortë Nëse shtupësi i derës është shumë i ndotur, dera e aparatit gjatë punës më nuk mund të mbyllet si duhet. Ballinat e mobilieve fqinje mund të dëmtohen. Shtupësin e derës e mbani gjithmonë të pastër.
- Dera e aparatit si sipërfaqe për ulje ose si vend për vendosje: Mos vendosni, ulni, ose varni në derën e aparatit. Mos vendosni enë ose pajisje mbi derën e aparatit.
- Futja e pajisjeve: Varësisht nga tipi i aparatit pajisja gjatë mbylljes mund ta gërvishtë fletën e derës së aparatit. Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje deri në një goditje.
- Transportimi i aparatit: Mos e mbartni ose lëvizni aparatin duke e kapur për dorezën e derës. Doreza e derës nuk e mban peshën e aparatit, andaj dhe mund të thyhet.

## Dëmtimet në sirtar

### Kujdes!

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

# Vendosja e aparatit, 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 aparatit. Lloji i gazit të rregulluar në fabrikë është i shënuar me një yll (\*).
- Kontrolloni para se të lidhni aparatin, se vallë përshtaten kushtet vendore për kyçje (Lloji i gazit dhe shtypja e gazit) dhe rregullimet e aparatit. Nëse rregullimet e aparatit 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 për largimin 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 përçuesi të fortë, dmth. të palëvizshëm ose nëpërmjet një zorre sigurie.
- Gjatë përdorimit të një zorre për siguri, të keni kujdes veçanërisht, që zorra të mos shtypet apo ndrydhet. Zorra nuk guxon të vije në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Lidhja e gazit (përçuesi i gazit apo zorra e sigurisë) mund të vihet në anën e djathtë apo të majtë të aparatit. Lidhja patjetër të ketë një një pajisje mbyllëse tek e cila arrihet lehtë.

## Pengesa të instalimit të gazit / Erë gazi

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

- menjëherë ta mbyllni furnizimin e gazit ose ventilin e bocës së gazit
- menjëherë shuani zjarr të ndezur dhe cigaret
- çkyçni pajisjet elektrike- gjithashtu dhe llambat
- Hapni dritaret dhe ajrosni mirë hapësirën
- Thirni shërbimin e klientëve ose firmën për furnizim me gaz..

## Zhvendosja e aparatit përmes përçuesve të gazit ose përmes dorëzës së derës

Mos e zhvendosni aparatit, duke e mbajtur për përçuesin e gazit; përçuesi i gazit mund të dëmtohet. Rrezik nga rrjedhja e gazit! Mos e zhvendosni aparatit, duke e kapur për dorëzën e derës. Mund të dëmtohen menteshat dhe dorëza e derës.

## Lidhja elektrike

### Kujdes!

- Lejoni që aparatit ta vendosin shërbimi i klientëve. Për kyçje në rrymë 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 kabloja e rrjetit dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi i klientëve, ose ndonjë person i kualifikuar ngjashëm.

## Për shërbimin e klientëve

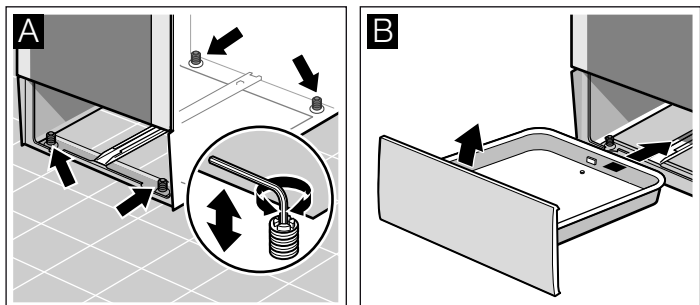
### Kujdes!

- 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 nevojë, pajisja të shkyçet nga rrjeti elektrik.
- Të kujdesemi për pasjen në dispozicion të një sistemi të ndarjes me shumë pole.
- Mos përdorni asnjëherë kablo vazhduese ose prizë të shumëfishtë.
- Për shkaqe sigurie, ky aparat mund të lidhet vetëm në një lidhje me tokëzim. Nëse lidhja e kablos mbrojtëse nuk i përgjigjet udhëzimeve, nuk është e garantuar mbrojtja kundër rreziqeve elektrike.
- Për lidhjen e aparatit duhet të përdoret një kablo e tipit H 05 W-F ose një kablo me vlerë të njëjtë.

## Vendosja horizontale e shporetit

Shporetin e vendoseni drejtpërdrejt në dysheme.

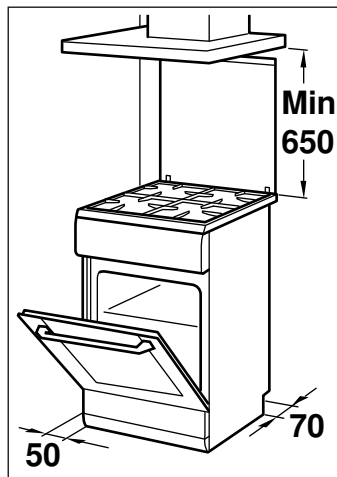
1. Sirtarin e poshtëm e nxirri dhe nga lartë e ngrini. Në brendësi të sirtarit para dhe prapa gjenden këmbët rregulluese.
2. Këmbët rregulluese sipas nevojës i rrotulloni me një çelës gjashtëkëndësh më lartë ose më thellë, derisa shporetin të qëndrojë horizontalisht (Fotografia A).
3. Sirtarin e poshtëm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



## Përforcimi në mur

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

## Vendosja e aparatit



- Në pajtim me përmasat e dhëna, aparatit duhet të vendoset drejtpërdrejt 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 aparatit pas vendosjes nuk do të zhvendoset. Distanca mes djegësit të fortë ose djegësit wok dhe mobilieve të afërta përkatësisht 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 aparat me shirit ngjitës, i cili mund të hiqet pa lënë ndonjë gjurmë. Pjesë të caktuara të pajisjeve (psh. tepsia) me karton të hollë në skaje, vendosni në sirtarët gjegjësisht, 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 ngjitës nëse ka, mbulesën e sipërme, me një shirit ngjitës.

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

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

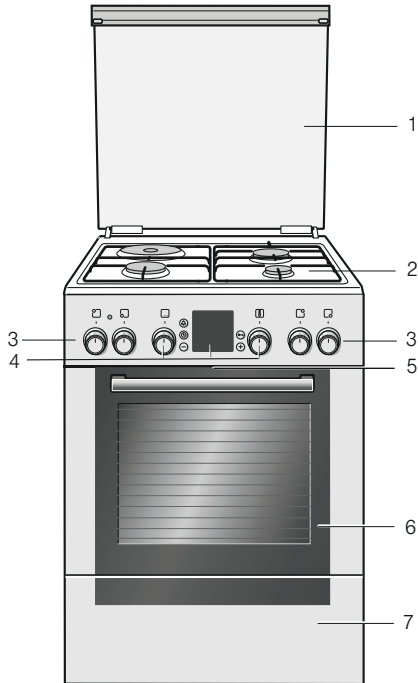
# Shporeti juaj i ri

Këtu mund ta njoftoni shporetin tuaj. Këtu i gjeni sqarimet mbi sipërfaqen e kontrollit, sipërfaqen e pllakave për zierje dhe

elementet tjera të përdorimit. Do të informoheni për hapësirën e zierjes dhe për pajisjet shtesë.

## Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.

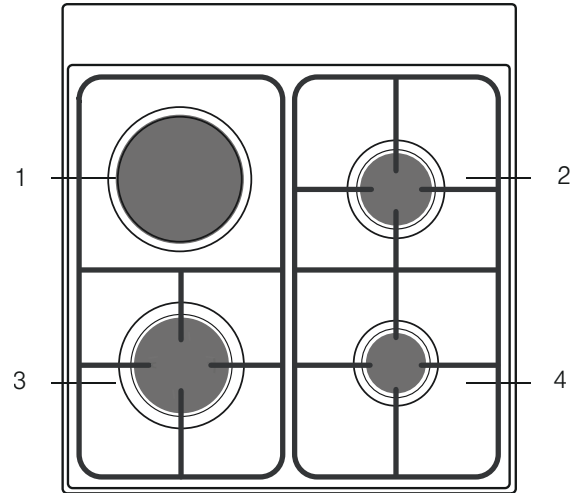


### Sqarime

1	Pllaka mbrojtëse
2	Zona e zierjes
3	Ndërprerësi i vendeve të zierjes
4	Zgjedhësi i funksioneve, Sustat shërbyese dhe fusha treguese, Zgjedhësi i temperaturës
5	Ftohja 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.



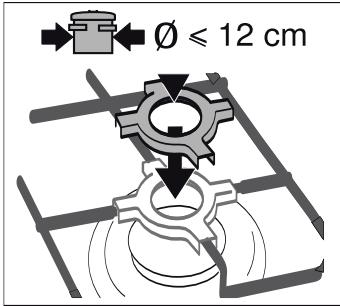
### Sqarime

1	Pllaka nxehtëse elektrike
2	Djegësi normal
3	Djegës i fortë
4	Djegësi kursyes

Pllaka nxehtëse elektrike, shkallët e zierjes	Kapaciteti ngrohës	Diametër të përshtatshëm të tenxheres ose tiganit për pllakën nxehtëse 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

## Shtrat 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 aparatën.



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 djathtas 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 djathtas 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 ngrohtësinë 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 paraxehje, 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 skuqje plotësuese. Nxehësia vjen nga poshtë.
☐	Skarë me ajër qarkullues. Për skuqje të mishit, shpendit dhe peshkut të tërë. Nxehësi i skarës dhe ventilatori ndizen dhe fiken ndërrueshëm. Ventilatori e shtjellon ajrin e nxehtë rreth gjellës.
☐	Skarë, sipërfaqe e vogël Për pjekje në skarë në sasi të vogla të stekave, salsiçeve, tostëve dhe copave të peshkut. Pjesa e mesme e nxehësit të skarës bëhet e nxehtë.
☐	Skarë, sipërfaqe e madhe Për pjekje në skarë e stekave, salsiçeve, tostëve dhe copave të peshkut. E tërë sipërfaqja nën nxehësin e skarës bëhet e nxehtë.
☐	Shkrirja Për shkrirjen e mishit, shpendit, bukës dhe ëmbëlsirave. Ventilatori e shtjellon ajrin e ngrohtë rreth gjellës.
☐	Nxehja e shpejtë Paraxehja 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 □ dhe të madhe □. 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
🔑	Butoni çelës Me këtë e ndizni dhe fikni sigurinë nga fëmijët
+	Butoni plus Me këtë i ndërroni vlerat e rregullimit nga lartë

## Hapësira për zierje

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

### Llamba e furrës

Gjatë punës në hapësirën për zierje llamba e furrës ndriçon.

### Ventilatori ftohës

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

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

### Kujdes!

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

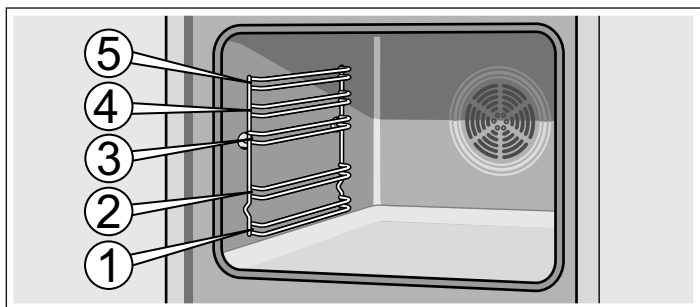
## Pajisja e juaj

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

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

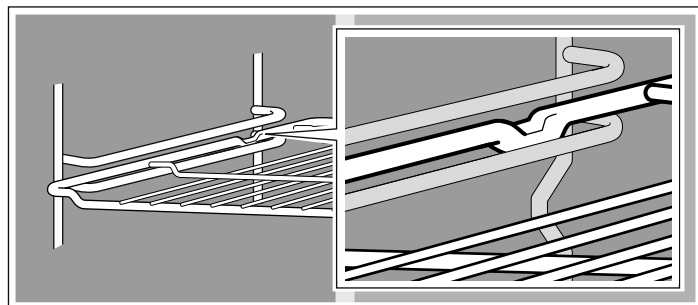
### Futja e pajisjeve

Pajisjen mund ta futni në 5 lartësi të ndryshme në hapësirën për zierje. 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 deformohet. Kur të ftohet përsëri, 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.

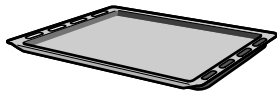
Pajisjen mund ta bleni më pas te shërbimi për klientë, në dyqane të specializuara ose përmes internetit. Ju lutemi shënoni HEZ-Numrin.



### 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 emaluar për pjekje

Për ëmbëlsira dhe gurabije.

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



### Tigani universal

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

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

## Pajisje të veçanta

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

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

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Tepsia për pica	HEZ317000	E përshtatshme veçanërisht për pica, gjellë të ngrira dhe torte të rrumbullakëta. Tepsinë për pica mund ta përdorni si tigan universal. Tepsinë e futni mbi skarë dhe përmbahuni të dhënave në tabela.
Shosha	HEZ324000	Për skuqje. Skarën e vendosni gjithmonë në tiganin universal. Yndyra dhe lëngu i mishit që kullojnë do të mblidhen.
Tepsia për pjekje	HEZ325000	Përdoret gjatë pjekjes me skarë në vend të skarës ose si mbrojtës nga stërpikja, për ta mbrojtur furrën nga ndotjet e mëdha. Tepsinë për skarë e përdorni vetëm me tiganin universal.  Copa mishi mbi tepsinë e skarës: Mund të përdoren në lartësitë e futjes 1, 2 dhe 3.  Tepsia për skarë si mbrojtëse nga stërpikja: Tiganin universal futet së bashku me tepsinë e skarës nën skarë.
Guri për pjekje	HEZ327000	Guri për pjekje përshtatet shkëlqyeshëm për përgatitjen e bukëve të bëra vetë dhe pica, të cilat duhet të kenë pjesën e poshtme të brydhët. Guri për pjekje duhet të paraxehet gjithmonë në temperaturën e rekomanduar.
Tepsi e emaluar për pjekje	HEZ331003	Për ëmbëlsira dhe gurabije.  Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tepsi për pjekje e emaluar me shtresë kundër ngjitjes	HEZ331011	Ëmbëlsirat dhe gurabijet shpërndahen mirë në tepsinë për pjekje. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tigani universal	HEZ332003	Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Mund të përdoret edhe nën skarë për mbledhjen e yndyrës ose lëngut të mishit.  Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tigani universal me shtresë kundër ngjitjes	HEZ332011	Ëmbëlsirat e lëngshme, të pjekurat, gjellët e ngrira dhe skuqjet e mëdha shpërndahen mirë në tiganin universal. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Kapaku për tiganin profesional	HEZ333001	Me kapak tiganin profesional bëhet skuqës profesional.
Tigani profesional me shoshë	HEZ333003	Është veçanërisht i përshtatshëm për përgatitjen e sasive të mëdha.
Shinat e nxjerrjes dalje e plotë e 3-fishtë	HEZ338352	Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisjen mund ta nxirrni pa e përmbysur.  dalja e plotë e 3-fishtë, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues.
dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop	HEZ338357	Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisja mund të nxirret tërësisht pa u përmbysur. Shinat e nxjerrjes rrasen brenda, ashtu që tepsitë për pjekje të mund të vendosen rehatshëm.  Dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues.
Skara	HEZ334000	Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish i skuqur, copa mishi në skarë dhe gjellë të ngrira.

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Skuqësi i qelqtë	HEZ915001	Skuqësi i qelqtë është i përshtatshëm për gjellë të kaurdisura dhe tava. Është veçanërisht i përshtatshëm për programet dhe automatikën e skuqjes.
<b>Artikulli-shërbimi i klientëve</b>		klientëve, dyqanet e specializuara ose përmes internetit për shtete të veçanta në e-Shop. Shënoni Numrin përkatës të artikullit gjatë porosities ose blerjes.
Për pajisjet tuaja shtëpiake mund ti bleni më pas mjetet për mirëmbajtje dhe pastrim ose pajisje shtesë te shërbimi i		
Riza për mirëmbajtje të sipërfaqeve nga çeliku	Artikel-Nr. 311134	Reduktimi i shtresimit të papastërtisë. Me mbrojtjen me vajra speciale sipërfaqet e pajisjeve me çelik do të mirëmbahen në mënyrë optimale.
Xhel për pastrim të furrës- të rostos	Artikel-Nr. 463582	Për pastrimin e hapësirës së zierjes me avull. Xheli nuk mban erë
Rizë mikrofiber me struktur të thurur	Artikel-Nr. 460770	Posaçërisht i përshtatshëm për pastrimin e sipërfaqeve të ndjeshme, si p. sh. qelqi, qeramik qelqi, çeliku ose alumini. Riza mikrofiber i mënjanon me një dorë papastërtitë e lëngshme dhe të yndyrshme.
Sigurimi i derës	Artikel-Nr. 612594	Për të mos e hapur fëmijët derën e furrës. Siguresa është e vidhosur ndryshe varësisht nga dera e pajisjes. Shikoni dokumentacionin shtesë, në siguresën e derës.

## Para përdorimit të parë

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

### Rregullimi i kohës së orës

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

1. Butonin ☹ e shtypni.

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

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

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

### Nxehja e furrës

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

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

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

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

### 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

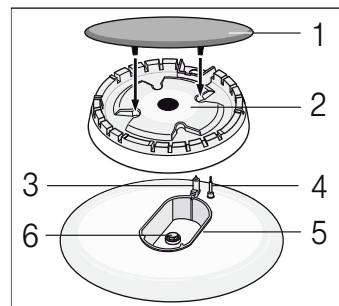
Para se ta përdorni pajisjen shtesë për herë të parë, pastroni atë mirë me mjet larës dhe me rizë të butë për pastrim.

### 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.





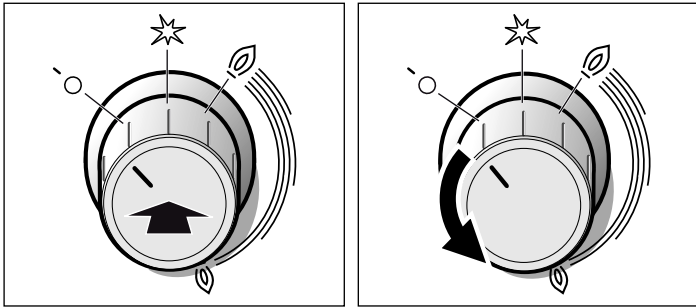
# Rregullimi i zonës për zierje

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






## 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 epërme. Derisa shporetë është duke punuar, mbulesa e epërme duhet të jetë e hapur.
2. Ndërprerësin e pllakës nxehtë të dëshiruar e rrotulloni majtas në pozicionin ndezës ✨. Ndezja fillon.
3. Shtypni ndërprerësin e pllakës nxehtë 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  i fikur dhe rregullimit  flaka nuk është stabile. Prandaj gjithmonë zgjidhni një rregullim mes  flakë e madhe dhe  flakë e vogël.
5. Nëse flaka sërish fiket, përsëritni procesin prej hapit 2.
6. Përfundimi i procesit të zierjes: Rrotulloni ndërprerësin e pllakës nxehtë  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 nxehtë e rrotulloni ndërprerësin e pllakës nxehtë, 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 nxehtë elektrike

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

Procedura

1. Hapeni kapakun e epërm. Derisa pllaka nxehtë elektrike është duke punuar, mbulesa e epërme duhet të jetë e hapur.
2. Ndërprerësin e pllakës nxehtë elektrike e rrotulloni majtas në një shkallë adekuate të zierje ndërmjet 1-6.
3. Diametri i pllakës nxehtë 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 nxehtë elektrike e vendosni në 0.

Shkalla e zierjes 1 = kapacitet më i vogël  
Shkalla e zierjes 6 = kapacitet më i madh

Mënyrë e nxehtës	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	Nxehtëja e vajit, Fillimi i procesit të pjekjes me skarë Vazhdimi i pjekjes me skarë

Kur pllaka nxehtë ndizet, llamba treguese ndriçon.

## Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehtë elektrike

Nëse diametri i tenxheres ose fundi e tiganit nuk përputhet me pllakën nxehtë 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.

Pllaka nxehtë elektrike nuk duhet të ndizet nëse mbi të nuk ka tenxhere.

Për shkak të ndikimit të ngrohtësisë unaza e pllakave nxehtë me kalimin e kohës e ndryshon ngjyrën. Ndryshimin e ngjyrës mund ta eliminoni, ashtu që unazën e pllakës nxehtë 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 nxehtë.

Pas fikjes së pllakës nxehtë ka akoma ngrohtësi të mbetur. Fëmijët i mbani larg aparatit.

Sigurohuni, që butoni rrotullues i pllakës nxehtë 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 korrespondojë me madhësinë e pllakës për zierje.

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

Përmbajtjet 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 përmbajtje ushqimore.

Shembull	Gjella	Pllakë nxehtë	Shkalla e zierjes
Shkrirja	Çokollatë, gjalpë, margarinë	Djegësi kursyes	flakë e vogël
Ngrohja	Çorbë, perime në konservë	Djegësi normal Pllaka nxehtë elektrike	flakë e vogël 1-2
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë	Supëzat	Djegësi kursyes Pllaka nxehtë elektrike	flakë e vogël 1-2
Avullimi*	Peshk	Djegësi normal Pllaka nxehtë elektrike	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe 3-4
Avullimi*	Patate dhe perime të tjera, peshk	Djegësi normal Pllaka nxehtë elektrike	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe 3-4
Zierja*	Oriz, perime, ushqime me mish (me salcë)	Djegësi normal Pllaka nxehtë elektrike	lartësi e madhe e flakës 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.

## Ena e përshtatshme për zierje

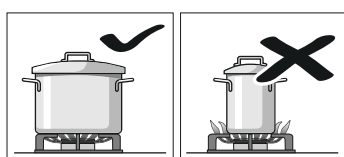
Djegësi/pllaka nxehtë elektrike	Diametri minimal i tenxheres	Diametri maksimal i tenxheres
Pllaka nxehtë elektrike*	14,5 cm	14,5 cm
Djegës Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Djegësi me kursim 3kW	24 cm	28 cm
Djegësi normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Djegësi me kursim 1kW	12 cm	18 cm

\* Opsioni (për modelet me pllaka nxehtë elektrike)

\*\* Opsioni (për modelet me djegës Wok)

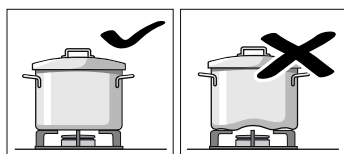
## Udhëzime gjatë përdorimit

Udhëzimet e mëposhtme do të ju ndihmojnë, të kurseni energji dhe ti parandaloni dëmtimet në enët për zierje:



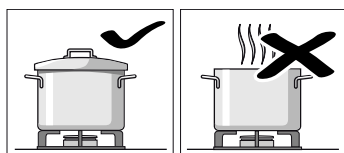
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës.

Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohet ti prekë anët e enës për zierje.

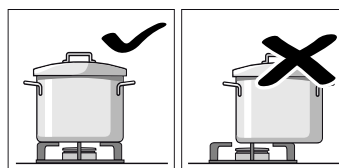


Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen.

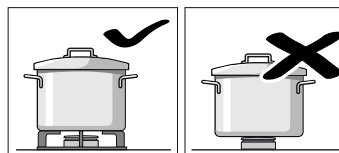
Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



Mos zieni pa kapak ose me kapak të zhvendosur. Një pjesë e madhe e energjisë do të humbet.

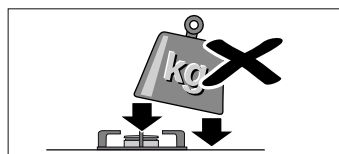


Vendoseni enën gjithmonë në qendër të djegësit, përndryshe ka rrezik të rrëzohet.



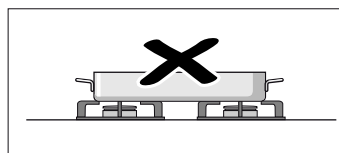
Tenxheret vendosni gjithmonë në skara, asnjëherë direkt në djegës.

Para përdorimit sigurohuni, që skarat e tenxheres dha kapakët e djegësit të gazit të flenë në mënyrë korrekte.



Veproni me kujdes me enët për zierje, të cilat qëndrojnë mbi zonën e zierjes.

Mos goditni mbi zonën e zierjes dhe mos vendosni pesha të rënda mbi te.



Mos përdorni dy djegës ose burime nxehtësie për një enë gatimi.

Shmangni përdorimin e tiganëve për skuqje, enëve të baltës për një kohë të gjatë me fuqi maksimale.

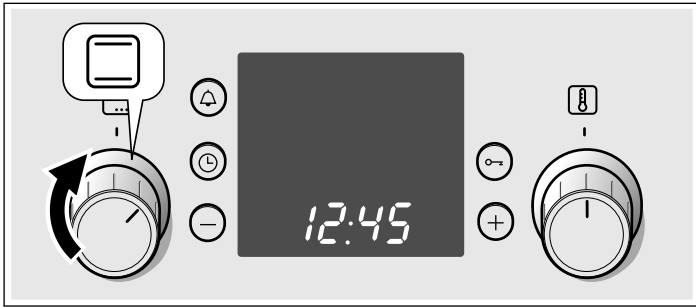
# Regullimi i furrës

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

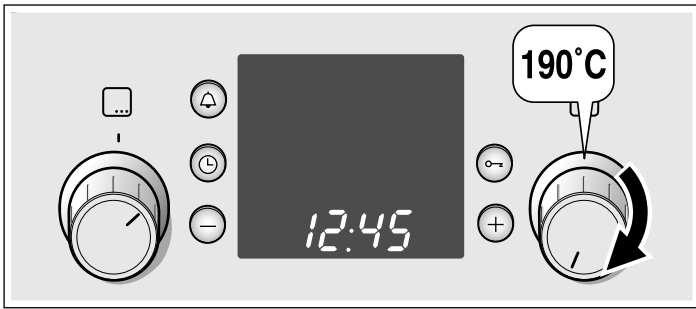
## Mënyrat e nxehtës dhe temperatura

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

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



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



Furra do të nxehet.

## Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.

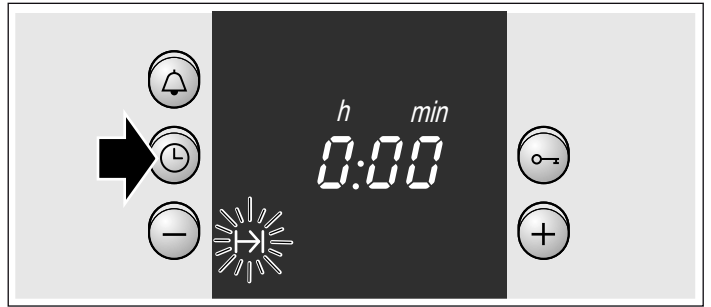
## Ndryshoni konfigurimet

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

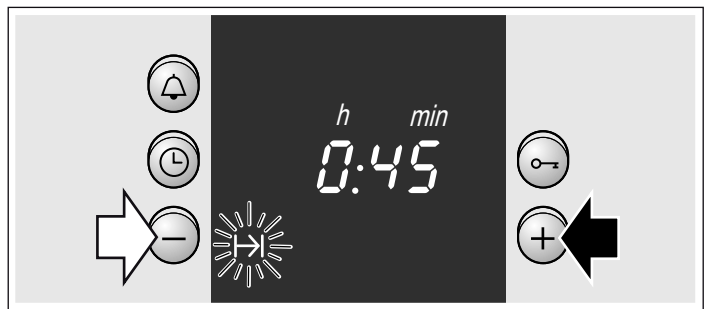
## Furra duhet të fiket automatikisht

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

1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehtës.
2. Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës.
3. Butonin orë e shtypni. Simboli kohëzgjatja xixëllon.



4. Me butonin + ose butonin - e rregulloni kohëzgjatjen. Butoni + vlera e rekomanduar = 30 minuta  
Butoni - vlera e rekomanduar = 10 minuta



## Koha e zierjes ka mbaruar

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

## Ndërrimi i rregullimit

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

## Ndërprerja e rregullimit


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




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

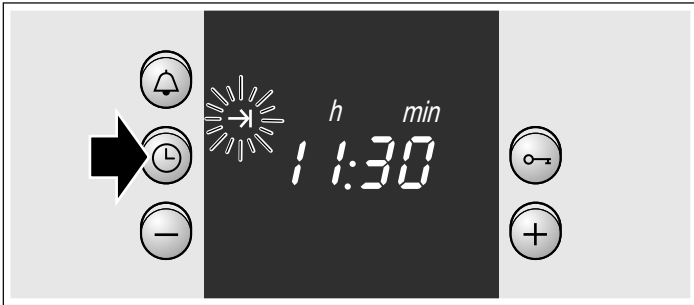
Butonin orë e shtypni dy herë dhe rregulloni, siç është përshkruar në pikën 4.

## Furra duhet të ndizet dhe fiket automatikisht

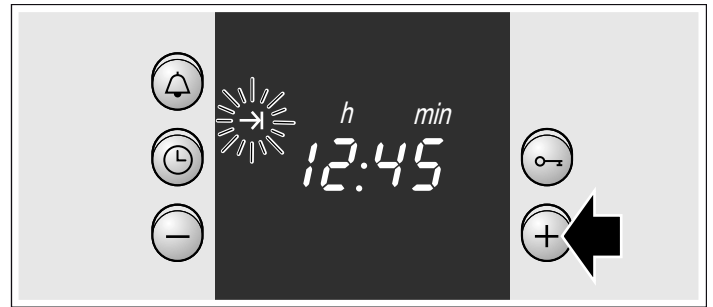
Kini kujdes ju lutemi që ushqimet që prishen lehtë mos të qëndrojnë shumë gjatë në hapësirën për zierje.

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


1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehtës.
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 atëherë shpesh derisa simboli fund  të xixëllojë.  
Në tregues do të shihni, kur gjella është gati.



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



### Koha e zierjes ka mbaruar

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


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

### Nxehtësia e shpejtë

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


Nxehtësinë e shpejtë 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 nxehtësia 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 nxehtë.




### Nxehtësia e shpejtë ka përfunduar

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


## Rregullimi i kohës së orës

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

### Kështu rregulloni

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



### 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 dhe kohëzgjatja mbarojnë në të njëjtën kohë

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

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

Vlera e testuar shkëlqen për disa sekonda në tregues.



# Siguria nga fëmijët

## Furra

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

## Ndezja dhe fikja e sigurisë nga fëmijët

Zgjedhësi i funksioneve duhet të jetë i fikur.

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

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

## Udhëzime

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

# Mirëmbajtja dhe pastrimi

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

## Udhëzime

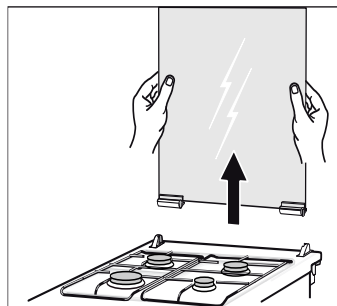
- Dallimet e vogla të ngjyrës në pjesën e përparme të shporetit rezultojnë nga materiallet e ndryshme, qelqi, plastika ose metali.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si jargë, janë reflekse të dritës nga llamba e furrës.
- Emali mund të digjet së bashku nga temperaturat shumë të larta. Kështu mund të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

## Mbulesa e epërme e qelqtë

Para se ta hapni mbulesën e epërme, hiqni eventualisht gjërat 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. Mentësja me shkronjën R duhet të montohet në anën e djathtë, mentësja 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 mbyllni 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 pjatararëse,
- 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 pjatararëse.

### Gjatë pastrimit të furrës

- kurrfarë lëndësh të ashpra apo fërkuese për pastrim,
  - kurrfarë lëndësh pastruese me përqindje të lartë të alkoolit,
  - as sfungjerë për fërkim,
  - as pastrues me presion të lartë ose pastrues me avull.
  - Pjesët e veçanta të mos pastrohen në pjatararëse.
- Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.

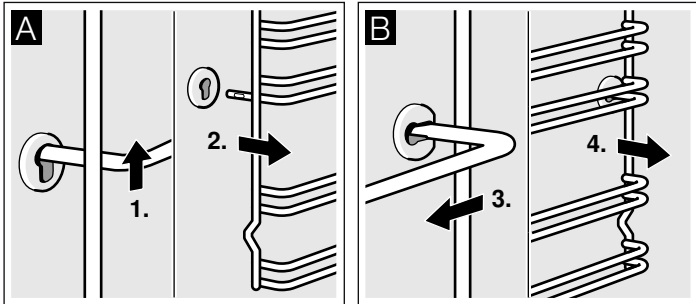
<b>Pjesa e përparme me hekur të fisnikëruar</b>	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Fshini gjithmonë paralel me strukturën natyrale. Përndryshe mund të shkaktohen gërvishtje. Thani me një leckë të butë. Njollat e gëlqeres, yndyrës, të përlyerjes nga ushqimi dhe të bardhës së vesë i largoni 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.
<b>sipërfaqet e emaluara dhe ato të lyera me llak</b>	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
<b>Djegësi dhe grila e çeliktë e vendit për zierje me gaz</b>	Mos i pastroni në pjatararëse. Nxirni 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 mbyllura. 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 mbyllën 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 vështirësohet 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 zvogëlohet funksioni i djegësit. Skarën përsëri vendoseni në furrë.
<b>Pllaka nxehtë elektrike (zgjedhje)</b>	Pastroni me anën e fortë të sfungjerit për fërkim dhe pak lëndë të lëngshme për fërkim. Pas pastrimit, pllaka nxehtë 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.
<b>Unaza metalike e pllakës nxehtë elektrike (zgjedhje)</b>	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 fqinje të mos fërkohen. Këto sipërfaqe mund të dëmtohen.
<b>Sustat</b>	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
<b>Qelqi i derës</b>	Mund të pastrohet me një pastrues qelqi. Mos përdorni lëndë agresive pastrimi apo sende të mprehta metalike. Këto mund ta gërvishtin dhe dëmtojnë sipërfaqen e qelqit.
<b>Shtupës</b>	Të fshihet me një leckë të butë. Thani me një leckë të butë.
<b>Pjesa e brendshme e furrës</b>	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.
<b>Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës</b>	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
<b>Pajisje</b>	Zbutni në shumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.
<b>Tepsi alumini (zgjedhje)</b>	Mos i pastroni në pjatararëse. Asnjëherë mos përdorni lëndë pastrimi për furrë. Me qëllim tu shmangemi gërvishtjeve, asnjëherë mos i prekni sipërfaqet metalike me thikë apo me ndonjë send të fortë. Fshini me shumë detergjenti dhe një leckë të butë dritarësh ose me një leckë me mikrofiqe pa push, horizontalisht dhe pa shtypje mbi sipërfaqet. Thani me një leckë të butë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin apo lecka të vrazhda për pastrim. Ata e gërvishtin tepsinë
<b>Pajisja për sigurinë e fëmijëve (zgjedhje)</b>	Nëse është e vendosur një pajisje për sigurinë e fëmijëve, ajo duhet të hiqet para pastrimit. Të gjitha pjesët prej plastike të zbuten në shumë të ngrohtë prej detergjenti dhe të fshihen me sfungjer. Thani me një leckë të butë. Kur është shumë e ndotur, pajisja për sigurinë e fëmijëve nuk funksionon më si duhet.
<b>Sirtari i poshtëm (zgjedhje)</b>	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
<b>Pajisje</b>	Zbutni në shumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.

## Montimi dhe çmontimi i kornizës

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

### Nxjerrja e kornizës

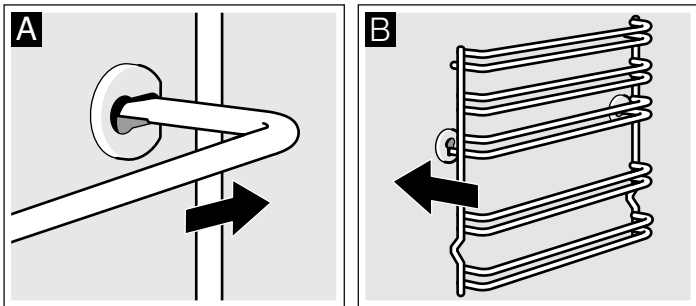
1. Kornizën mbani përpara nga lartë
2. dhe hiqeni (Fotografia A).
3. Pastaj tërë kornizën hiqeni përpara
4. dhe hiqeni krejtësisht (Fotografia B).



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

### Varja e mbështetësit

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

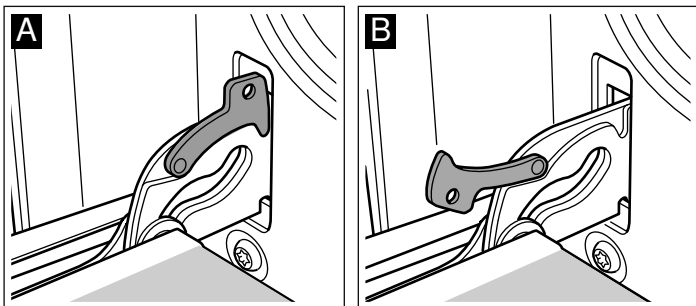


Mbështetësi përshtatet djathtas dhe majtas. Kini kujdes në atë që, si në fotografinë B lartësia 1 dhe 2 të jenë poshtë ndërsa lartësia 3, 4 dhe 5 lartë.

## Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

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

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

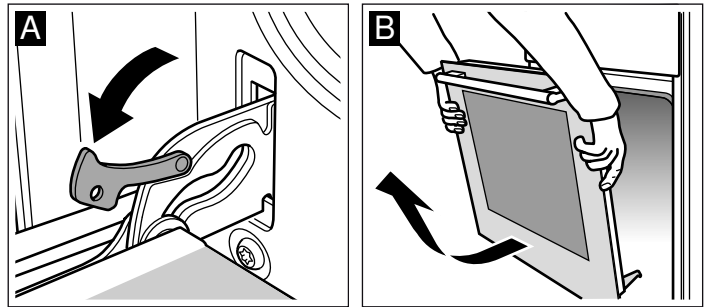


### ⚠ Rrizik nga lëndimi!

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

## Nxirr derën

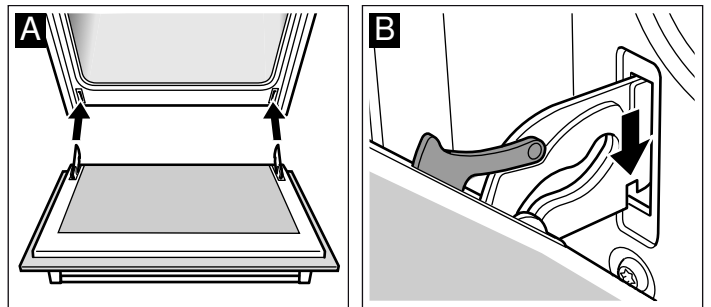
1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët për mbyllje, në të djathtë dhe në të majtë (Fotografia A).
3. Mbyll derën e furrës deri në fund. Kape me të dy duart majtas dhe djathtas. Mbylle edhe më tej dhe nxirre (Fotografia B).



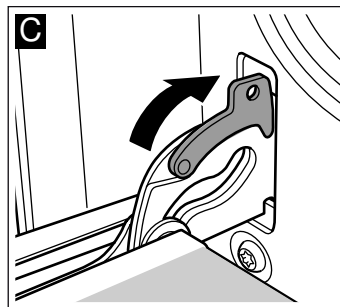
## Montimi i derës

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

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



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



### ⚠ Rrizik nga lëndimi!

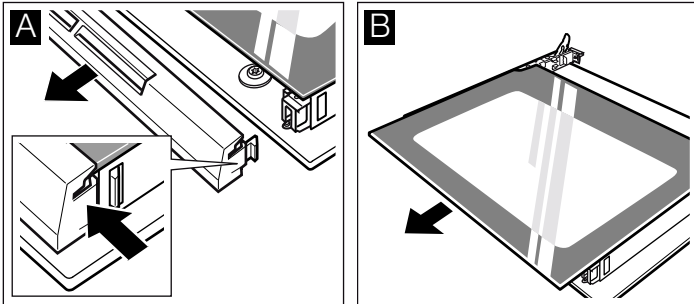
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

## Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

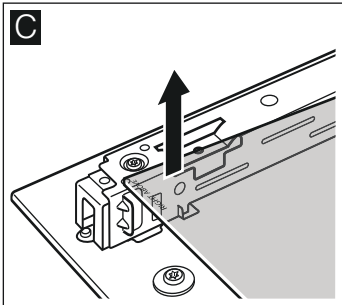
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

### Çmontimi

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



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



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

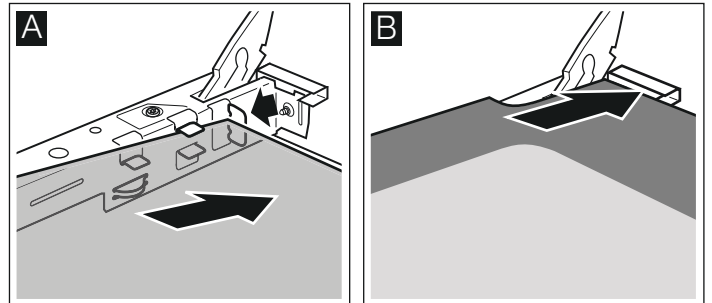
### **⚠ Rrezik nga lëndimi!**

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

### Montimi

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

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



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

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

## Një pengesë, çfarë duhet bërë?

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

### Tabela e pengesave

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

### **⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!**

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

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



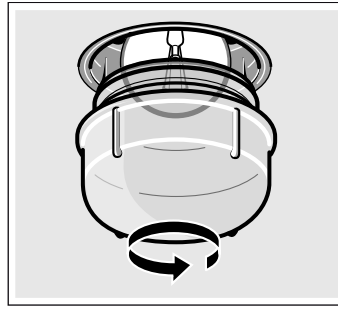
## Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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

### Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën 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.



3. Llambën e ndërroni me llambë të njëjtit 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.

## Shërbimi i klientëve

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

### E-numri dhe FD- numri

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

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

### Shërbimi i klientëve

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

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

Kini besim mbi kompetencën e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt, se riparimi do të kryhet nga teknikë të trajnuar për servisim të cilët janë të pajisur me pjesë origjinale rezerve për pajisjen tuaj.

## Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

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

### Kursimi i energjisë në furrë

- Furrën e paraxehni vetëm atëherë, kur kështu është dhënë në recetë ose në tabelën e udhëzimit për përdorim.
- Përdorni kallëpe të errëta për pjekje, të lyera me llak të zi apo të emaluara. Ata e thithin nxehtësinë në mënyrë të veçantë.
- Gjatë zierjes, skuqjes ose pjekjes, derën e furrës e hapni sa më rrallë që është e mundur.
- Më shumë ëmbëlsira më së miri i piqni njëra pas tjetrës. Furra është ende e nxehtë. Me këtë shkurtohet kohëzgjatja e pjekjes për ëmbëlsirën e dytë. Mund të futni gjithashtu 2 kallëpe kuti pranë njëri tjetrit.
- Te kohët më të gjata të zierjes furrën mund ta fikni 10 minuta para përfundimit të kohës për zierje dhe ngrohtësinë e mbetur ta shfrytëzoni për mbarimin e plotë të zierjes.

### Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz

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

### Hedhja sipas normave ekologjike

Hiddeni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

# Për ju të testuara në studion tonë të gatimit


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


## Udhëzime

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

## Ëmbëlsirat dhe biskotat

### Pjekja në një nivel

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

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

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

### Pjekja në më shumë nivele

Përdorni 3D-ajrin e nxehtë .

Lartësitë e futjes të pjekja në 2 nivele:

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

Lartësitë e futjes të pjekja në 3 nivele:

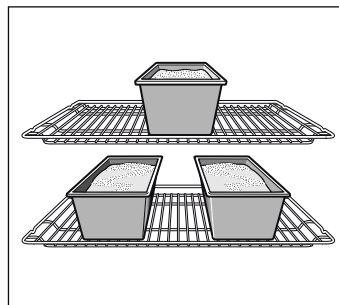
- Tepsia për pjekje: Lartësia 5

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

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

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

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



### Kallëpe për pjekje

Më të përshtatshëm janë kallëpet nga metali.

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












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

### Tabelat

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

Nëse paraxehni, 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 nxehtësie	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 (paraxehni)	Tepsia për pica	1		250-270	10-15

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

Ëmbëlsira në tepsia	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë	Tepsia për pjekje	2	☐	170-190	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	150-170	35-45
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të lëngshme, pemë	Tigani universal	3	☐	160-180	40-50
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	150-170	50-60
Ëmbëlsirë Zvicre	Tigani universal	2	☐	210-230	40-50
Rolat biskote (paranxehni)	Tepsia për pjekje	2	☐	190-210	15-20
Bisht tharmi me 500 g miell	Tepsia për pjekje	2	☐	160-180	30-40
Kek me 500 g miell	Tepsia për pjekje	3	☐	160-180	60-70
Kek me 1 kg miell	Tepsia për pjekje	3	☐	150-170	90-100
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 nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Ëmbëlsira të vogla	Tepsia për pjekje	3	⊗	140-160	15-25
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	130-150	25-35
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	⊗	130-150	30-40
Të pjekura të lyera (paranxehni)	Tepsia për pjekje	3	☐	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje	3	⊗	140-150	30-40
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Makrone	Tepsia për pjekje	2	☐	110-130	30-40
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Mafishe	Tepsia për pjekje	3	⊗	80-100	130-150
Të pjekura brumi në zjarr	Tepsia për pjekje	2	☐	200-220	30-40
Të pjekura jufkash	Tepsia për pjekje	3	⊗	180-200	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 tepsi për pjekje + tigani universal	5+3+1	⊗	160-180	35-45
Të pjekura brumi me tharm	Tepsia për pjekje	3	☐	180-200	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	170-190	25-35

#### Bukë dhe bukëza

Të pjekja e bukës furrën e paranxehni, nëse nuk është dhënë ndryshe.

Mos derdhni asnjëherë ujë në furrën e nxehtë.

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

Bukë dhe bukëza	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	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 ëmbla	Tepsia për pjekje	3	☐	170-190	15-20
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1	⊗	160-180	20-30

## Këshilla për pjekje

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

## Mish, shpezë, peshk

### Enë

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

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

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

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

Të dhënat në tabela:

Enë pa kapak = e hapur

Enë me kapak = e mbyllur

Enën e vendosni gjithmonë në mes të skarës.

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

### Skuqja

Mishit pa dhjam shtoni edhe pak ujë brenda. Fundi i enës duhet të jetë  $\frac{1}{2}$  cm afërsisht i mbushur.

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

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

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

### Pjekja në skarë

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

Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur.

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

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

Stekat e kripi pasi që të jenë pjekur në skarë.

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

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

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

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

## Mishi

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

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

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

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

Mishi	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
<b>Mish gjedhi</b>						
Të skuqura të kaurdisura gjedhi	1,0 kg	mbyllur	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet gjedhi, medium	1,0 kg	hapur	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Bifteq, medium	1,0 kg	hapur	1		210-230	50
Steka, medium, 3 cm të trashë		Skara	5		3	15
<b>Mish viçi</b>						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Mish derri</b>						
Të skuqura pa lëkurë (p. sh. qafë)	1,0 kg	hapur	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Të skuqura me lëkurë (p. sh. shpatulla)	1,0 kg	hapur	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Brinjë derri me koc	1,0 kg	mbyllur	2		210-230	70
<b>Mish qengji</b>						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		150-170	120
<b>Mish i bluar</b>						
Të skuqura nga mishi i bluar	nga 500 g mish	hapur	1		170-190	70
<b>Salsiçe</b>						
Salsiçe		Skara	4		3	15

## Shpend

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


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

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

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

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

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

Shpend	Pesha	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Kofsha e epërme e miskës	1,0 kg	Skara	2		180-200	90-100





### Peshk

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

Peshku i tërë nuk duhet të kthehet. Peshkun e tërë e futni në furrë në pozicion noti, me pendën e kurrizit nga lartë. Nëse në

barkun e peshkut futni një patate të prerë ose një enë të qëndrueshme në furrë e bën atë më stabil.

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

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

## Këshilla për pjekje dhe tiganisje

Për peshën e rostos në tabelë nuk ka të dhëna. Zgjidhni të dhënat sipas peshës më të ulët të radhës dhe zgjasni kohën.

Dëshironi të kontrolloni, nëse është rostoja gati. Përdorni termometrën 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 të errët dhe korja vende-vende është djegur. Kontrolloni lartësinë e elementit vendosës dhe temperaturën.

Rostoja duket mirë, por salca është djegur. Herën tjetër zgjidhni një enë pjekjeje më të vogël ose shtoni më tepër lëng.

Rostoja duket mirë, por salca e ka ngjyrën e çelë dhe është e lëngshme. Herën tjetër zgjidhni një enë pjekjeje më të madhe ose përdorni më pak lëng.


Gjatë derdhjes së rostos shkaktohet avull uji. Kjo është dukuri fizike dhe normale. Pjesa më e madhe e avullit të ujit largohet përmes daljes për avull. Avulli mund të ngjitet në pjesën e përparme të tabelës së kontrollit ose në pjesën e përparme të mobiljeve në afërsi dhe të pikoj si ujë i kondensuar.

## Tava, gratina, toste

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

Vendosni enën gjithmonë në skarë.

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



















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

## Produkte të gatshme


Përfillni të dhënat e prodhuesit në paketim.

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

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

Gjella	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
<b>Pica, e ngrirë</b>					
Pica me fund të hollë	Tigani universal	2		190-210	15-20
	Tigan universal + skarë	3+1		180-200	20-30
Pica me fund të trashë	Tigani universal	2		170-190	20-30
	Tigan universal + skarë	3+1		170-190	25-35
Pica-Baget	Tigani universal	3		170-190	20-30
Mini-pica	Tigani universal	3		180-200	10-20
Pica, e ftohur, paraxehni	Tigani universal	1		180-200	10-15
<b>Produkte patatesh, të ngrira</b>					
Pom friti	Tigani universal	3		190-210	20-30
	Tigani universal + tepsia për pjekje	3+1		180-200	30-40
Kroketë	Tigani universal	3		190-210	20-25
Roshti, çanta të mbushura patatesh	Tigani universal	3		190-210	15-25
<b>Të pjekura, të ngrira</b>					
Bukëza, bagete	Tigani universal	3		190-210	10-20
Gjevrekë (toptha brumi)	Tigani universal	3		200-220	10-20
<b>Të pjekura, të parapjekura</b>					
Bukëza të ngrohura ose bagete të ngrohura	Tigani universal	3		190-210	10-20
	Tigan universal + skarë	3+1		160-180	20-25
<b>Të pjekura topthi të ngrira</b>					
Shkopinj peshku	Tigani universal	2		200-220	10-15
Pula të shpuara, Nugete	Tigani universal	3		190-210	10-20
<b>Shtrudël, e ngrirë</b>					
Shtrudla	Tigani universal	3		190-210	30-40



## Gjellë të veçanta

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

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

### Përgatitja e kosit

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

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


## Shkrirja

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

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

Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.

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

Gjëra të ngrira	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Të dhënat e temperaturës në °C
p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpë, torte me çokolatë ose glazurë sheqeri, fruta, pula, salsiçe dhe mish, bukë, bukëza, ëmbëlsira dhe të pjekura të tjera	Skara	2		Zgjedhësi i temperaturës ngel i fikur

## Të thara

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





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

Lëreni të pikojnë dhe thani mirë ato.

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

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

Të tharat ndani nga letra menjëherë pas tharjes.

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

## Zierja

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

### Kujdes!

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

4. Hapësirën për zierje e paranxehni siç është dhënë.

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

### Brumi i tharmit lihet që të vjen

1. Brumin e tharmit e përgatitni si zakonisht, në një enë rezistente ndaj nxehtësisë nga qeramika dhe e mbuloni.

2. Hapësirën për zierje e paranxehni siç është dhënë.

3. Furrën e fikni dhe në hapësirën për zierje brumin e leni që të vjen.

### Parapërgatitje

1. Mbushja e gotave, mos i mbushni plotë.

2. Fshini rrethin e gotave, ai duhet të jetë i pastër.

3. Vendosni në secilën gotë një unazë gome të lagur dhe një kapak.

4. Mbyllni gotat me kapëse.

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



## Rregullimi

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

## Zierja

### Pemë

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

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

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

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

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

## Nxjerrja e gotave

Pas zierjes gotat i nxirrni nga hapësira për zierje

## Kujdes!

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

## Akrilamidi në ushqime

Akrilamidi krijohet kryesisht te produktet e drithit dhe patateve që përgatiten në temperatura të larta si p. sh patatinat, pom friti,

tostet, bukëzat, buka ose të pjekura fine (gurabijet, biskotat me mjaltë, spekulatius).

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

<b>Në përgjithësi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kohët e zerjes i mbani sa më të shkurta.</li><li>■ Gjellët piqini sa të marrin ngjyrë të verdhë në të artë, nuk duhet të marrin ngjyrë kafe.</li><li>■ Sa më e madhe dhe sa më e trashë të jetë gjella, aq më pak akrilamid përmban.</li></ul>
<b>Pjekja</b>	Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 200 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 180 °C.
Gurabije	Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 190 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 170 °C. Vezët ose e verdha e vezëve e zvogëlon formimin e akrilamidit.
Pomfrit furre	Shpërndaheni gjellën në tepsi në mënyrë të njëtrajtshme dhe me një shtresë. Që pomfriti të mos thahet, piqni të paktën 400 g për tepsi

# Gjellë për testim

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

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

## Pjekja

Pjekje në 2 nivele:

Tiganin universal e futni gjithmonë mbi tepsinë për pjekje.

Pjekje në 3 nivele:

Tiganin universal e futni në mes.

Biskotë e lyer:

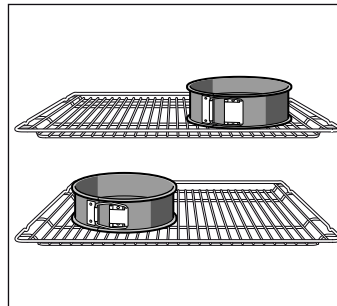
Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të pihen në të njëjtën kohë.

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 1 nivel:

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

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 2 nivele:

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



Ëmbëlsirat në kallëpe çmontuese nga teneqja e bardhë:

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

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

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

\* Për paraxehje mos e përdorni nxehtjen e shpejtë.

## Pjekja në skarë

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

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

\* Pas 2/3 së kohës ktheni.

<b>Важни сигурносни напомени</b> .....	<b>60</b>
<b>Причини за оштетувања</b> .....	<b>63</b>
Оштетувања на рерната .....	63
Оштетувања на преградата .....	63
<b>Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок</b> ....	<b>63</b>
Приклучок за гас .....	63
Пречки на инсталацијата за гас / мирис на гас.....	63
Поместете го уредот до доводот за гас или до рачката од вратата.....	64
Електричен приклучок .....	64
Шпоретот поставете го хоризонтално .....	64
Зацврстување на сид.....	64
Поставување на уредот .....	64
Мерки на кои треба да се внимава при транспортот .....	64
<b>Вашиот нов шпорет</b> .....	<b>65</b>
Општо.....	65
Област за готвење .....	65
Рерна .....	66
Комора за готвење .....	67
<b>Ваша опрема</b> .....	<b>67</b>
Вметнете ја опремата.....	67
Специјална опрема .....	67
За сервисната служба.....	68
<b>Пред првото користење</b> .....	<b>69</b>
Поставување на времето на часовникот .....	69
Загревање на рерната .....	69
Загревање на плочата за готвење .....	69
Чистење на опремата.....	69
Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот .....	69
<b>Поставување на полето за готвење</b> .....	<b>69</b>
Палење на плинскиот пламеник .....	69
Вака ја поставувате електричната рингла .....	70
Важни информации за Вашата електрична рингла .....	70
Табела - готвење.....	70
<b>Соодветни садови за готвење</b> .....	<b>71</b>
Напомени при користењето .....	71
<b>Подесување на рерната</b> .....	<b>72</b>
Видови топлина и температура .....	72
Рерната треба автоматски да се исклучи .....	72
Рерната треба автоматски да се вклучи и исклучи .....	73
Брзо загревање .....	73
<b>Поставување на часовникот</b> .....	<b>73</b>
<b>Поставување на будилникот</b> .....	<b>73</b>
<b>Безбедност за деца</b> .....	<b>74</b>
Рерна .....	74
<b>Одржување и чистење</b> .....	<b>74</b>
Горен стаклен капак.....	74
Средства за чистење.....	74
Откачување и закачување на рамките.....	75
Откачување и закачување на вратата од рерната .....	76
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата .....	76
<b>Пречка што треба да направите?</b> .....	<b>77</b>
Табела на пречки .....	77
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната .....	77
Стаклен капак .....	77
<b>Сервисна служба</b> .....	<b>78</b>
Број на производ и датум на производство .....	78
<b>Совети за заштеда на енергија и заштита на околината</b> .....	<b>78</b>
Штедење на енергија во рерната .....	78
Штедење на енергија на полето за готвење на гас .....	78
Отстранување согласно прописите за животна средина .....	78
<b>За Вас, тестирано во нашето студио за готвење</b> .....	<b>78</b>
Колачи и печиво .....	78
Совети за печење .....	80
Месо, живина, риба .....	81
Совети за печење и скара.....	83
Суфле, гратинирани јадења, тостови.....	83
Готови производи.....	83
Специјални оброци.....	84
Одмрзнување.....	84
Сушење .....	85
Зготвување .....	85
<b>Акриламид во прехранбените производи</b> .....	<b>86</b>
<b>Јадења за контрола</b> .....	<b>86</b>
Печење .....	86
Скара .....	87

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

## **Важни сигурносни напомени**

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само тогаш ќе може безбедно и правилно да го употребувате Вашиот уред. Зачувајте 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 оставајте хартијата за печење при предгревањето да стои неприцврстена на опремата. Хартијата за печење фиксирајте ја со сад или калап за печење. Со хартија за печење покријте ја само неопходната површина. Хартијата за печење не смее да стрчи надвор од опремата.
- Запаливите предмети што се наоѓаат во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлекете 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 запаливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот ќе се вжешти, запаливите материјални може лесно да предизвикаат пожар. не чувајте и не користете запаливи 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.
- Пареата од алкохолот може да се запали во врелата рерна. Не подготвувајте оброци во големи количини со голем процент на алкохол. Употребувајте само мали количини на пијалаци со висок процент на алкохол. Внимателно отворете ја вратата од уредот.
- Ринглите и 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 пара. Внимателно отворете ја вратата од уредот. Држете ги децата подалеку.
- Поради водата во врелата комора за готвење може да настане врела пара. Не налевајте вода во жешката комора за готвење.

### **Опасност од повреда!**

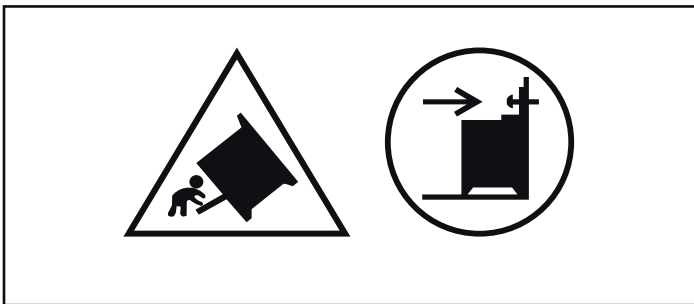
- Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.
- Нестручните поправки се опасни. Поправките и замената на оштетените струјни и кабли за гас смее да ги врши само техничар на сервисната служба обучен од нас. Доколку е дефектен 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 тенџериња или тави. Дното на тенџерето ќе се оштети.
- Употребувајте само тенџериња и тави со рамно дно.
- Поставете го тенџерето и тавата точно во средина на пламеникот. Притоа топлината од пламенот од пламеникот оптимално ќе се пренесе на долната страна од тенџерето 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 рерната

### Внимание!

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

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

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

## Оштетувања на преградата

### Внимание!

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

# 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 (\*) ѕвезда.
- 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 приклучено 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 / мирис на гас

Доколку забележите мирис 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 рачката 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 рачката од вратата можат да се оштетат.

## Електричен приклучок

### Внимание!

- Уредот нека го постави Вашата сервисна служба. За приклучокот потребен е 16 А-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

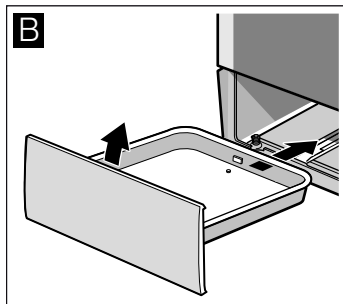
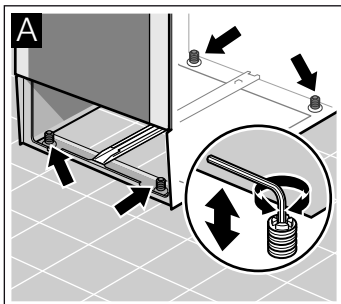
#### Внимание!

- 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 H 05 W-F или кабел со иста вредност.

## Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

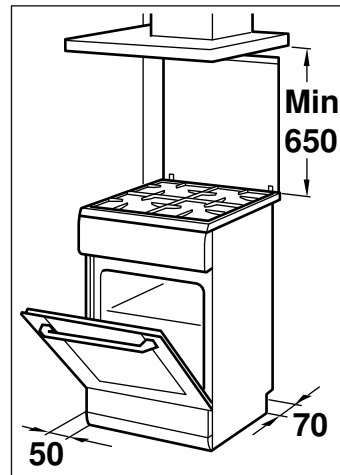
1. Извлечете ја фиоката и подигнете нагоре. Во фиоката се наоѓаат ногарки за подесување од предната и задната страна.
2. Ногарките за подесување по потреба подесете ги пониско или повисоко со шестаголен клуч, додека шпоретот треба да стои хоризонтално (Слика А).
3. Повторно вметнете ја фиоката (слика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

## Поставување на уредот



- Уредот мора да се постави според дадените премерувања, директно на подот во кујната. Уредот не смее да се поставува на ниен 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 ѕидот мора да изнесува најмалку 50 мм.

## 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 рабовите на сите делови на опремата (на пр. плехот за печење) и ставете ги во соодветните фиоки, 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.

Зачувајте 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 рачката од вратата или за задните приклучоци, бидејќи истите можат да се оштетат. Не поставувајте тешки предмети на уредот.

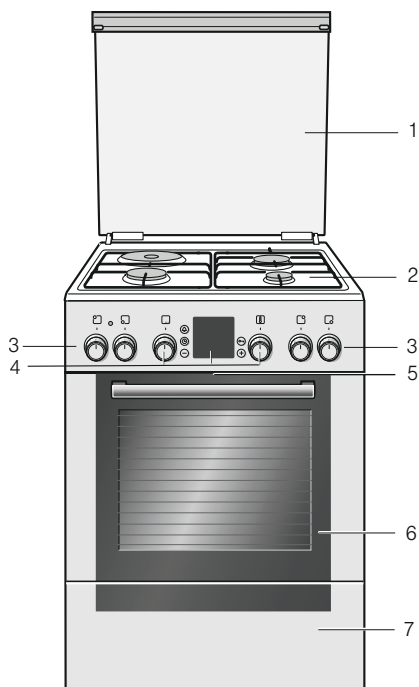


# Вашиот нов шпорет

Овде ќе го запознаете Вашиот нов шпорет. Ќе ја објасниме контролната табла, полето за готвење и поединечните

## Општо

Изведбата зависи од односниот вид на уред.



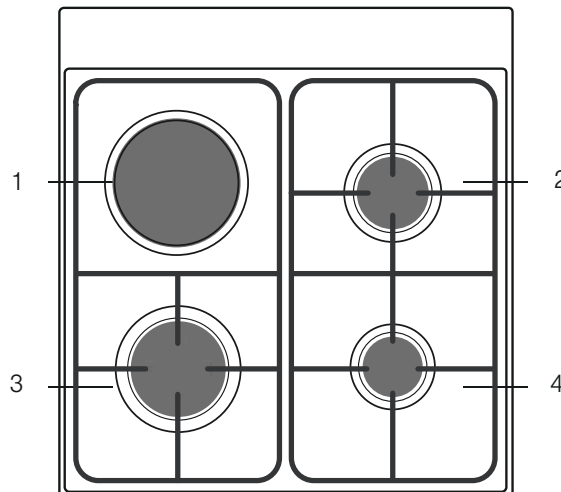
### Објаснување

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 рерната
7	Преграда

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

## Област за готвење

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



### Објаснување

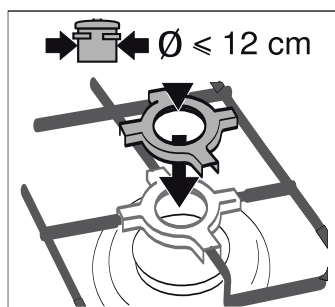
1	Електрична рингла
2	Нормален пламеник
3	Силен пламеник
4	Економичен пламеник

Електрична рингла, степени за готвење	Капацитет на топлина	Соодветен пречник на тенџере 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 тенџерето за економичниот пламеник

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



Подлогата за тенџере поставете ја на решетката од економичниот пламеник.

Доколку готвите со тенџериња, чиј дијаметар е поголем од 12 см, не употребувајте подлога за тенџериња.

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 мокноста 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.
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 ѕид рамномерно во комората за готвење.
Степени за пица	За брз подготовка на замрзнати производи без прегреење, на пр. пица, помфрит или штрудла. Долното грејно тело и кружното грејно тело на задниот ѕид загреваат.
Долен грејач	За зготвување и допекување или потемнување. Топлината доаѓа од долната страна.

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

Поставување	Употреба
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 предгревање на рерната без опрема.

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

Кога поставувате, свети сијаличката во комората за готвење.

### Бирач на температура

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

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

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

### Копчиња и приказ

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

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

## Комора за готвење

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

### Сијаличка во рерната

За време на работата свети сијаличката во комората за готвење.

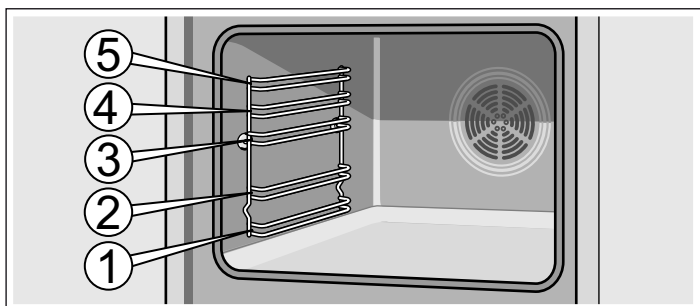
## Ваша опрема

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

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

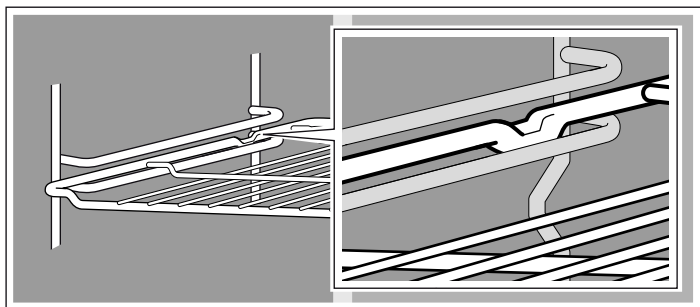
### Вметнете ја опремата

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



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

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



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

### Вентилатор

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

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

### Внимание!

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

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

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



### Решетка

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

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



### Емајлиран плех за печење

За колачи и ситни колачиња.

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



### Универзална тава

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

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

### Специјална опрема

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

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

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Плех за пица	HEZ317000	Особено е погоден за пица, замрзнати јадења и тркалезни торти. Плехот за пица може да го употребувате наместо универзалната тава. Вметнете го плехот над решетката и придржувајте се до податоците во табелите.
Решетка за вметнување	HEZ324000	За печење. Решетката за скара секогаш поставувајте ја на универзалната тава. Маснотијата и сокот од месото што капе ќе се соберат.

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

## За сервисната служба

За Вашите апарати од домаќинството може да ги купите соодветните средства за нега и чистење или соодветната


опрема кај сервисната служба, во специјализираните продавници или преку интернет преку e-Shop. Притоа наведете го соодветниот број на артиклот.


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


# Пред првото користење

Овде ќе дознаете што мора да направите, пред да почнете да подготвувате јадења со Вашата рерна 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 мирисот од новото, загрејте ја рерната празна и затворена. Идеално е да загреете еден час со Горен/Долен грејач  на температура од 240 °Ц. Внимавајте на тоа, да нема остатоци од амбалажата во комората за готвење.

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

2. Со бирачот на температура поставете 240 °Ц.

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

## Загревање на плочата за готвење

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

## Чистење на опремата

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


# Поставување на полето за готвење

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.

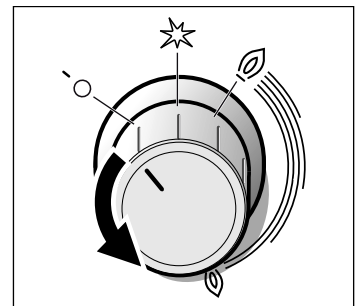
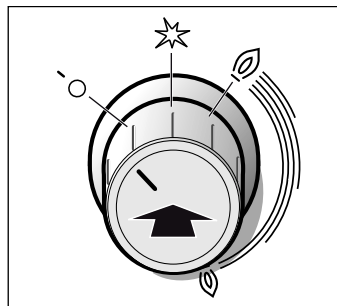
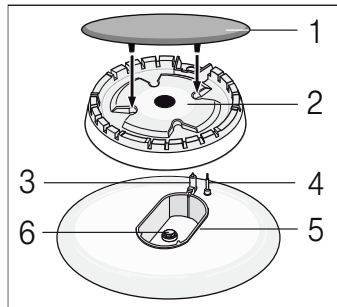
3. Притиснете го прекинувачот за ринглите и држете го 1-3 секунди притиснат. Плинскиот пламеник се пали

## Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот





Исчистете ги капакот (1) и држачот за пламеникот (2) со вода и средство за миеење. 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.



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 поставката  Исклучено и поставката  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 чкорче.

## **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 а н готвење помеѓу 1-6.
3. Дијаметарот на електричната плоча за готвење изнесува 145 мм. За готвење употребете тенцере со мазна долна страна и еднаков дијаметар.
4. Прекинувачот на електричната плоча за готвење наместете го на 0, за да го завршите 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
Скара	6 4	Загрејте масло, започнете со процесот на готвење на скара Продолжете со готвењето на скара

Пример	Оброк	Рингла	Степен на готвење
Топење	Чоколадо, путер, маргарин	Економичен пламеник	мал оган
Затоплување	Јадење со месо, конзервиран зеленчук	Нормален пламеник Електрична рингла	мал оган 1-2
Затоплување и одржување на топлината	Супи	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, шницли, рибини стапчиња	Силен пламеник	помеѓу голем и мал оган

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

Кога ќе се вклучи ринглата, сијаличката за приказ свети.

## **Важни информации за Вашата електрична рингла**

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

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

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

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 тенцере. Дијаметарот на дното на тенцерињата 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 супстанции. Одберете кратко време на готвење, за зеленчукот да остане цврст кога ќе го гризнете и хранлив.

# Соодветни садови за готвење

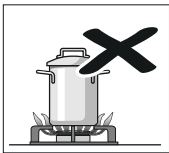
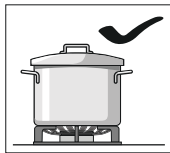
Пламеник/ електрична рингла	Минимален дијаметар на тенџерето	Максимален дијаметар на тенџерето
Електрична рингла*	14,5 см	14,5 см
Вок-пламеник** 3,6 kW	24 см	28 см
Економичен пламеник 3kW	24 см	28 см
Нормален пламеник 1,7 kW	18 см	24 см
Економичен пламеник 1 kW	12 см	18 см

\* Опција (за модели со електрична рингла)

\*\* Опција (за модели со вок-пламеник)

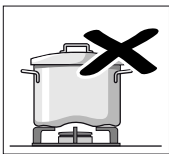
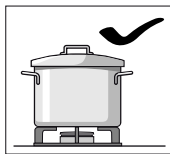
## Напомени при користењето

Следните совети ќе Ви помогнат да заштедите енергија и да ги избегнете оштетувањата на садовите за готвење:



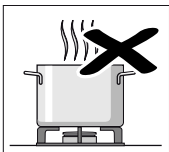
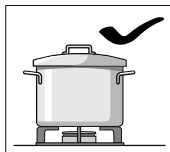
Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник.

Не ставајте помали садови за готвење на големи пламеници. Пламенот не треба да ги допира страните на садовите за готвење.



Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење. Садовите може да се превртат.

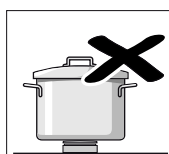
Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.



Не гответе без капак или доколку капакот е тргнат на страна. Ќе се загуби голем дел од енергијата.

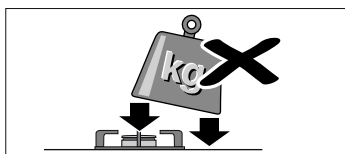


Садот секогаш поставувајте го на средината на пламеникот, инаку може да се преврти.



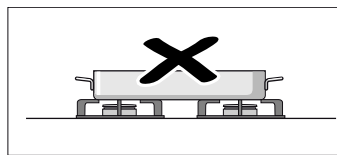
Лонците поставувајте ги на решетките, а не директно на пламениците.

Пред користењето, проверете дали решетките за лонците и капаците се точно поставени на пламениците.



Внимавајте како ракувате со садовите што стојат на полето за готвење.

Полето за готвење не смее да се удира и да се поставуваат предмети со голема тежина на него.




Никогаш не користете два пламеници или извори на топлина за само еден сад за готвење.

Избегнувајте користење на тави за пржење, земјени тави итн. подолг период на максимална јачина.

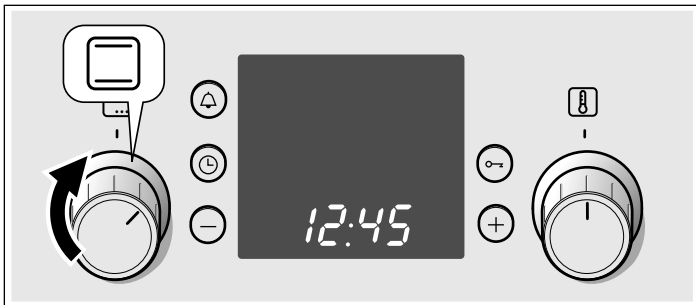
# Подесување на рерната

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

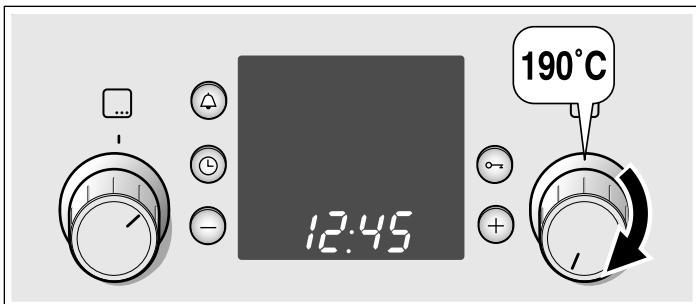
## Видови топлина и температура

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 скара.



Рерната ќе се загрее.

## Исклучување на рерната


Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.



## Промена на основните поставки

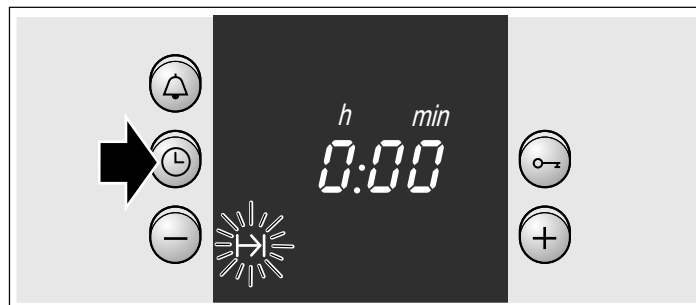
Видот на топлина и температурата или степенот на скара може да ги подесите во секое време со соодветниот бирач.

## Рерната треба автоматски да се исклучи

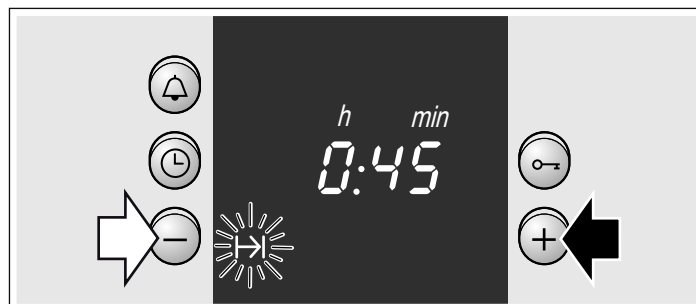
Сега внесете го времетраењето (времето на готвење) за Вашето јадење.

Пример на слика: Поставка за Горен/Долен грејач , 190 °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 скара.
3. Притиснете на копчето Часовник . Символот 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 опишано во точка 4.

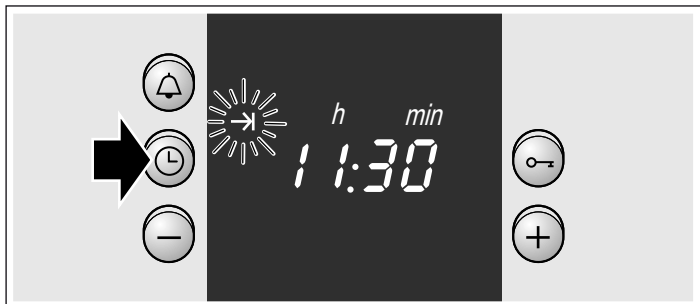


## Рерната треба автоматски да се вклучи и исклучи

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

Пример на слика: Поставка за Горен/Долен грејач , 190 °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.



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



### Времето за готвење е истечено

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


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

### Брзо загревање

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


Брзото загревање користете го за поставени температури над 100 °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.

## Поставување на часовникот


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

### Го поставувате на следниов начин

1. Притиснете го копчето Часовник .
- На приказот се појавува 12.00 ч и ознаката  трепка.
2. Со копчето + или копчето - поставете го времето на часовникот.

По неколку секунди ќе се преземе времето на часовникот. Ознаката  се гаси.



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


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

## Поставување на будилникот


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

### Го поставувате на следниов начин


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

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


### По истекот на времето

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

### Промена на времето на будилникот

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

### Бришење на поставките

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

## Будилникот и времетраењето истовремено течат

Ознаките светат. Времето на будилникот видливо тече на приказот.

Проверете го преостанато времетраење  $\rightarrow$  или времето на

завршување  $\rightarrow$  или времето на часовникот  $\odot$  :

Притискајте го копчето Часовник  $\odot$  се додека не се појави соодветната ознака.

Повиканата вредност се појавува неколку секунди на приказот.

# Безбедност за деца

## Рерна

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

### Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Бирачот на функции мора да биде исклучен.

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

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

### Напомени

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

# Одржување и чистење

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

### Напомени

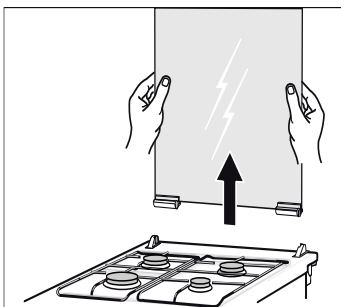
- Малите разлики во боја на предниот дел од рерната се резултат на различните материјали, како стакло, пластика или метал.
- Сенките на стаклото од вратата, кои делуваат како бразди, се рефлектираат од светлото на сијаличката во рерната.
- Емајлот може да изгори при многу високи температури. Притоа може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



### Предни површини од челик

Избришете со малку средство за миеење 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 миеење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.

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 миеење или средства за миеење за машини за миеење 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 миеење 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 миеење садови.

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

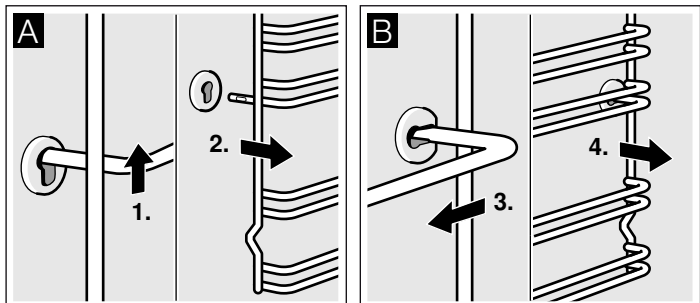
<b>Пламеник и челична решетка на ринглите на гас</b>	Не чистете во машината за миење садови. Извадете ја решетката и исчистете со сунѓер, средство за миење и малку топла вода. Извадете го држачот и капакот за пламеникот. За чистење користете сунѓер со малку топла вода и средство за миење. Внимавајте 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 млазницата 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. Капаците на пламеникот се обложени со слој 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.
<b>Електрична плоча за готвење (опција)</b>	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 р' госаат. На крај нанесете средство за нега. Течностите што се прелеале и остатоците од јадењето веднаш отстранувајте ги.
<b>Метален прстен на електричната плоча за готвење (опција)</b>	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 истриете околните површини. Горните површини може да се оштетат.
<b>Копчиња</b>	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Исушете со мека крпа.
<b>Стакло од вратата</b>	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.
<b>Дихтунг</b>	Избришете со влажна крпа. Исушете со мека крпа.
<b>Внатрешна страна на рерната</b>	Исчистете со топла вода или вода со оцет. Кај јаки нечистотии: Средството за чистење рерна употребувајте го само на оладена површина.
<b>Стаклен капак на сијаличната од рерната</b>	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.
<b>Опрема</b>	Омекнете го во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.
<b>Алуминиумски плех за печење (опција)</b>	Не го чистете во машина за миење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење рерна. 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 абразивни средства, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Тие го гребат плехот за печење
<b>Безбедност за деца (опција)</b>	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.
<b>Преграда (опција)</b>	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со мека крпа.
<b>Опрема</b>	Потопете во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.

## Откачување и закачување на рамките

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

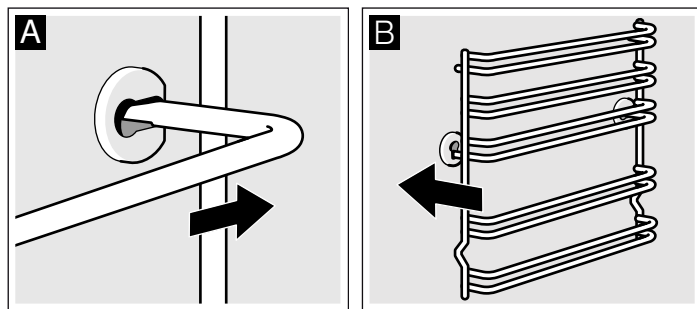
### Откачете ги рамките

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



### 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).



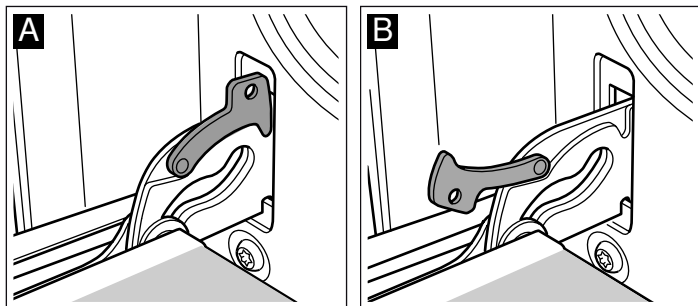
Рамките се поставуваат десно и лево. Внимавајте на тоа дека, како што е прикажано на сликата В висина 1 и 2 се долу а висина 3, 4 и 5 горе.

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

## Откачување и закачување на вратата од рерната

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

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

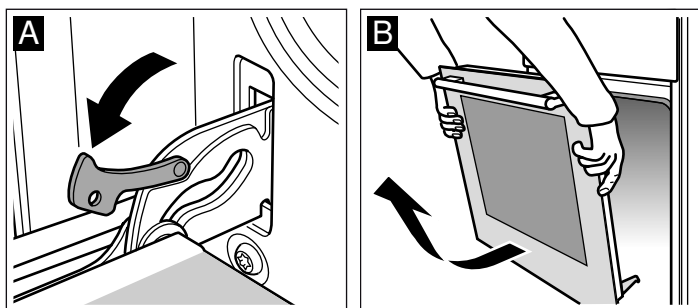


### ⚠ Опасност од повреда!

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

### Откачете ја вратата

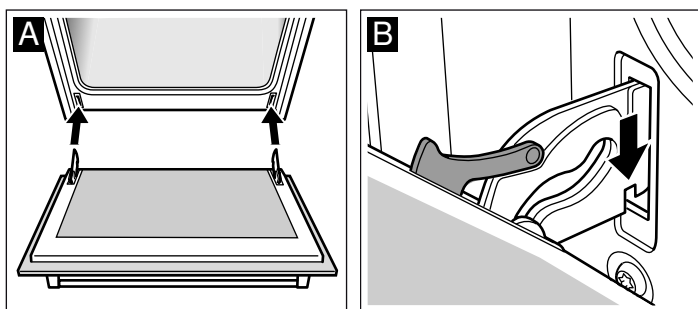
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлекете (слика В).



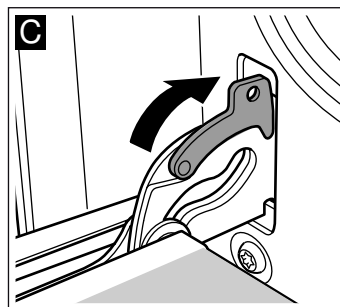
### Закачување на вратата

Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

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



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



### ⚠ Опасност од повреда!

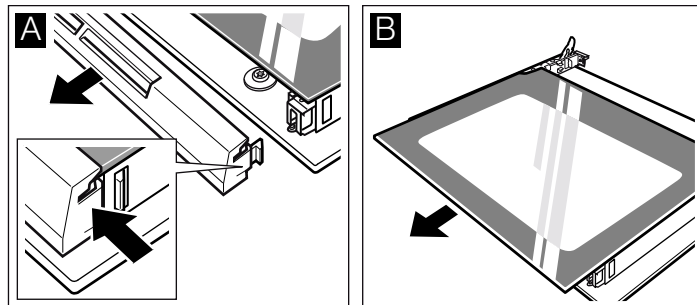
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не сегајте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

## Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

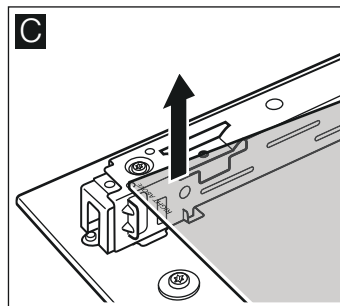
За подобро чистење може да ги демантирате стаклата од вратата од рерната.

### Демонтирање

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



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



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

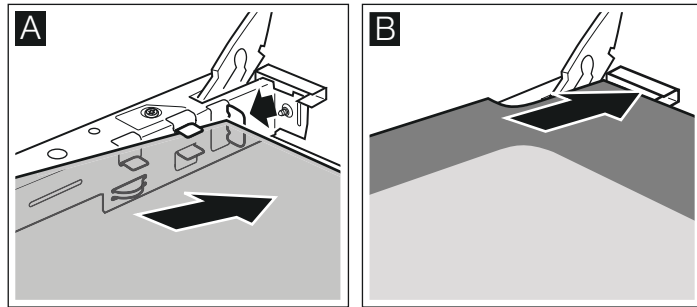
### ⚠ Опасност од повреда!

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

## Монтирање

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

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



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

**Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.**

## Пречка што треба да направите?

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

### Табела на пречки

Доколку 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, дели 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 рачката 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 чкорче.

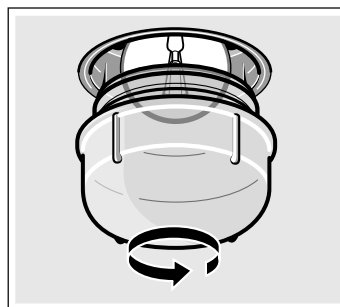
### Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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

#### **⚠ Опасност од струен удар!**

Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

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



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

### Стаклен капак

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

# Сервисна служба

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

## Број на производ и датум на производство

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

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

## Сервисна служба

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

Барлы? елдер бойынша контакт м?ліметтери сервистік ?ызмет ?осымшасында берілген.

Имајте доверба во компетентноста на производителот. Со тоа се осигурувате, дека поправката ќе биде спроведена од школувани сервисни техничари кои се опремени со оригинални резервни делови за Вашиот домашен апарат.

# Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

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

## Штедење на енергија во рерната

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

## Штедење на енергија на полето за готвење 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/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

# За Вас, тестирано во нашето студио за готвење

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


## Напомени

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

## Колачи и печиво


### Печење на едно ниво

Со Горен/Долен грејач  најдобро ќе испечете колачи.

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

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

### Печење на повеќе нивоа

Користете 3D-топол воздух .

Висини на вметнување при печење на 2 нивоа:

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

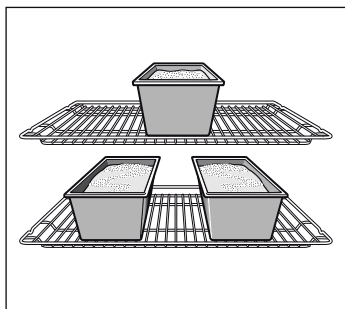
Висини на вметнување при печење на 3 нивоа:

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

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

Во табелите ќе пронајдете голем број предлози за Вашите оброци.

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



### Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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

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

### Табели

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

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

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

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Колачиња	Плех за печење	3	☉	140-160	15-25
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	130-150	25-35
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	☉	130-150	30-40
Печива кои се подготвуваат со шприц (предгреење)	Плех за печење	3	☐	140-150	30-40
	Плех за печење	3	☉	140-150	30-40
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	140-150	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	☉	130-140	35-50
Ронливи колачи	Плех за печење	2	☐	110-130	30-40
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	100-120	35-45
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	☉	100-120	40-50
Колачиња со шлаг	Плех за печење	3	☉	80-100	130-150
Печиво со пандишпан	Плех за печење	2	☐	200-220	30-40
Лиснато печиво	Плех за печење	3	☉	180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	180-200	25-35
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1	☉	160-180	35-45
Печиво од квасено тесто	Плех за печење	3	☐	180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1	☉	170-190	25-35

#### Леб и земички

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

Не налевајте вода во рерната додека е жешка.



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

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

#### Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт.	Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.
Така ќе дознаете, дали Вашиот милиброд е готов.	На 10 мин. пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.
Колачот паѓа.	Наредниот пат употребете помалку течност или поставете ја температурата за 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.
Колачот нараснал на средината, а ана рабовите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојте го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко во рерната, одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.
Колачот е многу сув.	Со чепкалка за заби направете мали дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Наредниот пат употребете температура повисока за 10 степени и скратете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. колач со сирење) добро изгледа но однатре е течен (леплив, со водени линии).	Наредниот пат употребете помалку течност и печете подолго на пониска температура. Доколку правите колачи со сочен прелив, најпрво испечете го дното. Наросете го со бадеми или лебни трошки и врз него додадете го преливот. Внимавајте на рецептите и времето на печење.



Печивото е нерамномерно потемнето.	Изберете пониска температура и печивото рамномерно ќе се испече. Ровките печива печете ги со горен/долен грејач  на едно ниво. Хартијата што стрчи може да влијае на циркулацијата на воздух. Исечете ја хартијата така да одговара на големината на плехот.
Колачот од овошје од долната страна е многу светол.	Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.
Сокот од овошје плива над него.	Наредниот пат, употребете подлабока универзална тава, доколку имате.
Малите печива од квасено тесто при печењето се лепат едно до друго.	За секое парче печиво треба да има растојание од околу 2 см. Така ќе има доволно место, парчињата печиво убаво да нараснат и рамномерно да се испечат.
Ако сте печеле на повеќе нивоа. На горниот плех печивото е потемно од долниот.	При печење на повеќе нивоа употребете 3D-топол воздух  . Плеховите вметнати во исто време, не мора истовремено да бидат готови.
При печење на сочни колачи излегува кондензирана вода.	При печењето може да настане водена пара. Таа излегува преку вратата. Пареата може да се насобере на контролната табла или блискиот мебел и да капе како кондензирана вода. Ова е природно.

## Месо, живина, риба

### Сад

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

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

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

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

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен

Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

### Пржење

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

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

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

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

### Скара

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

Печете на скара секогаш во затворена рерна.

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

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

Посолете ги стечките дури откако ќе ги испечете на скара.

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

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

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

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


### Месо

По половина од времето свртете ги парчињата месо.

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

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

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

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

### Свинско месо

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
Печење без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворено	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Печење со кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворено	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Пушено месо со коски	1,0 кг	затворено	2		210-230	70

#### Јагнешко месо

Јагнешки бут без коски, средно печен 1,5 кг отворено 1 150-170 120

#### Мелено месо

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  $\frac{1}{2}$  од времето.

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

рерната. Доколку ставите исечен компир или мал отворен сад во стомакот на рибата, на тој начин постабилно ќе стои.

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

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

## Совети за печење и скара



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

## Суфле, гратинирани јадења, тостови

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

Садот ставајте го секогаш на решетката.

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

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








## Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Доколку ја обложите опремата со хартија за печење, внимавајте на тоа, хартијата за печење да е погодна за овие

температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.

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

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
<b>Пица, замрзната</b>					
Пица со тенка основа	Универзална тава	2		190-210	15-20
	Универзална тава + решетка	3+1		180-200	20-30
Пица со дебела основа	Универзална тава	2		170-190	20-30
	Универзална тава + решетка	3+1		170-190	25-35
Пица багет	Универзална тава	3		170-190	20-30
Минипица	Универзална тава	3		180-200	10-20
Пица, од ладилник, предгреење	Универзална тава	1		180-200	10-15
<b>Производи од компир, замрзнати</b>					
Пом фрит	Универзална тава	3		190-210	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1		180-200	30-40
Крокети	Универзална тава	3		190-210	20-25

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

## Специјални оброци

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

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

### Подготовка на јогурт

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

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

### Тестото оставете го да скисне

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

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

## Одмрзнување

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

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

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

## Сушење

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

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук и темелно измијте го.

Оставете го добро да се исуши и избришете го.

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

Употребувајте многу сочни овошја и зеленчуци .

Исушените продукти веднаш по сушењето извадете ги од хартијата.

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

## Зготвување

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

### Внимание!

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

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук. Измијте го темелно.

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


### Приготвување

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

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

### Поставување

1. Универзалната тава вметнете ја на висина 2. Поставете ги теглите така да не се допираат.
2. Налејте ½ литар топла вода (околу 80 °Ц) во универзалната тава.
3. Затворете ја вратата од рерната.
4. Поставете го долниот грејач .
5. Поставете температура помеѓу 170 до 180 °Ц.

### Зготвување

#### Овошје

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

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

Овошјето во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
на јаболка, рибизли, јагоди	.	околу 25 минути
цреши, праски, кајсии, огрозд	.	околу 30 минути
пире од јаболко, круши, сливи	.	околу 35 минути

### Зеленчук

Веднаш откако ќе почнат да излегуваат меурчиња, наместете температура од 120 до 140 °Ц. Во зависност од видот на

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

Зеленчукот во еднолитарски тегли	по создавањето меурчиња	дополнителна топлина
краставици	-	околу 35 минути
Ротквици	околу 35 минути	околу 30 минути
Прокељ	околу 45 минути	околу 30 минути
Грав, цвекло, црвена зелка	околу 60 минути	околу 30 минути
Грашок	околу 70 минути	околу 30 минути

### Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

### Внимание!

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

# Акриламид во прехранбените производи

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

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

## Совети за подготовка на јадења без акриламид

<b>Општо</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Времето на готвење нека биде што е можно пократко.</li> <li>■ Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни.</li> <li>■ Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.</li> </ul>
<b>Печење</b>	Со горен/долен грејач макс. 200 °Ц. Со 3D-топол воздух или макс. 180 °Ц.
Колачиња	Со Горен/долен грејач макс. 190 °Ц. Со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °Ц. Јајцето или жолчката од јајце го намалува создавањето на акриламид.
Помфрит во рерна	Распоредете го рамномерно и во еден слој на плехот. Печете најмалку 400 г по плех, за да не се исуши помфритот

## Јадења за контрола

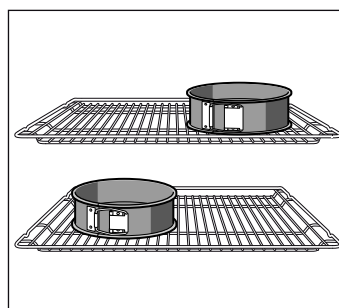
Овие табели се издадени за институтите ко вршат контрола, за да ја олеснат контролата и тестирањето на различните уреди. Според EN 50304/EN 60350 (2009) одн. IEC 60350.

### Печење

Печење на 2 нивоа:  
Универзалната тава секогаш ставајте ја над плехот за печење.  
Печење на 3 нивоа:  
Универзалната тава вметнете ја во средината.

Печива кои се подготвуваат со шприц  
Плеховите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

Покриени колачи со јаболко на 1 ниво:  
Темните калапи за торта поставете ги еден до друг .  
Покриени колачи со јаболко 2 нивоа:  
Темните калапи за торта поставете ги еден до друг, види слика.



Колачи во калапи за торта од бел плех:  
Со Горен/Долен грејач □ печете на 1 ниво. Користете ја универзалната тава наместо решетката и поставете го калапот за торта на неа.



**Напомена:** За печење користете ја најниската од дадените температури.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Печива кои се подготвуваат со шприц, предгреење*	Плех за печење	3	□	140-150	30-40
	Плех за печење	3	⊗	140-150	30-40
	Плех за печење + Универзална тава	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Мали колачиња, предгреење*	Плех за печење	3	□	150-170	20-35
	Плех за печење	3	⊗	150-170	20-35
	Плех за печење + Универзална тава	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 плеха за печење + универзална тава	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Воден бисквит, предгреење*	Калап за торта на решетка	2	□	160-170	30-40
	Калап за торта на решетка	2	⊗	160-170	25-40
Покриени колачи со јаболко	Решетка + 2 калапи за торта Ø 20 см	1	□	170-190	80-100
	2 решетки + 2 калапи за торти Ø 20 см	1+3	⊗	170-190	70-100

\* За предгреење не користете Брзо загревање.

## Скара

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

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Ниво на скара	Времетраење во минути
Потпекување на тост 10 минути предгревање	Решетка	5		3	1/2-2
Говедски бургер, 12 парчиња* без предгревање	Решетка + универзална тава	4+1		3	25-30

\* По 2/3 од времето превртете



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000914772

01  
120693