



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



Prosto stoječi štedilnik
Shporeti mbështetës
Фиксиран шпорет
HGD74D250E



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo 3
[sq] Udhëzim për përdorim 31

[mk] Упатство за употреба 60

Vsebina

Pomembna varnostna navodila	3	Trenutni čas	16
Vzroki poškodb	6	Varovalo za otroke	16
Poškodbe pečice	6	Spreminjanje osnovnih nastavitev	17
Poškodbe v spodnjem predalu	6	Vzdrževanje in čiščenje	17
Postavitev, priklop plina in elektrike	7	Čistilna sredstva	17
Priključek za plin	7	Zgornji steklen pokrov	19
Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu	7	Montaža in demontaža ogrodja	19
Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat	7	Montaža in demontaža vratc pečice	19
Priključitev na električno omrežje	7	Demontaža in montaža stekel vratc	20
Vodoravna postavitve štedilnika	7	Odprava motenj	21
Stenska pritrditev	7	Preglednica motenj.....	21
Postavitev aparata	7	Menjava žarnice na stropu pečice.....	21
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu	8	Stekleni pokrov.....	21
Vaš novi aparat	8	Servisna služba	21
Splošno	8	Številki E in FD	21
Kuhhalno območje.....	8	Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja	22
Upravljalno polje	9	Varčevanje z energijo v pečici	22
Notranjost aparata	9	Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhališča.....	22
Vaš pribor	10	Okolju prijazno odstranjevanje	22
Vstavljanje pribora	10	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	22
Dodatni pribor.....	10	Kolači in pecivo.....	22
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	11	Nasveti za peko.....	24
Pred prvo uporabo	12	Meso, perutnina, ribe	25
Programiranje časa	12	Nasveti v zvezi s peko in žarom	26
Segrevanje pečice	12	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	27
Čiščenje pribora	12	Gotove jedi.....	27
Nastavitev kuhalne plošče	12	Posebne jedi.....	28
Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov	12	Odtaljevanje	28
Prižiganje plinskega gorilnika.....	12	Presuševanje	28
Električna kuhalna plošča	12	Vkuhanje.....	28
Preglednica - kuhanje	13	Akrlamid v živilih	29
Primerne posode	13	Priporočljivi sistem priprave jedi	30
Nasveti za uporabo	14	Peka	30
Programiranje pečice	14	Peka na žaru.....	30
Način gretja in temperatura	14		
Hitro segrevanje	14		
Programiranje časovnih funkcij	15		
Programska ura.....	15		
Čas priprave jedi.....	15		
Čas izklopa	15		

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

⚠ Pomembna varnostna navodila

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

To navodilo velja samo, če je na aparatu naveden simbol določene države. Če na aparatu ni tega simbola, morate upoštevati navodila za montažo, ki vsebujejo zahtevane podatke o prilagoditvi aparata na pogoje za priključitev v zadevni državi.

Kategorija aparatov: Kategorija 1

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

Samo pooblaščen serviser sme priključiti aparat in urediti preklap na drugo vrsto plina. Aparat je treba priključiti (priključitev na električno in plinsko omrežje) v skladu z navodili za uporabo in namestitve. Napačen priklop 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.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

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.

Ne uporabljajte neustreznih zaščitnih naprav ali zaščitnih rešetak za otroke, saj lahko povzročijo nesreče.

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 na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le

površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc 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 poškodujete 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.

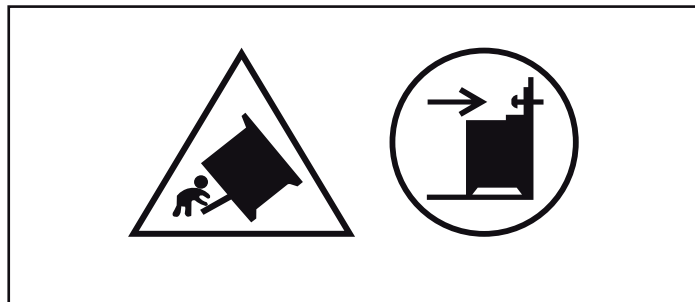
Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovana priključni kabel in plinsko cev lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlcite vtič iz vtičnice in zaprite dovod plina. Pokličite servisno službo.
- Motnje ali poškodbe aparata so nevarne. Nikoli ne vklopite aparata v okvari. Izvlcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina. Pokličite servisno službo.
- Neustrezna velikost posode, poškodovana ali napačno nameščena posoda lahko povzroči hude telesne poškodbe. Upoštevajte navodila za posodo.
- **Pozor:** Steklen pokrov lahko zaradi vročine poči. Pred zapiranjem pokrova izključite vse gorilnike. Počakajte, da se pečica ohladi, preden zaprete steklen pokrov.



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

Nevarnost 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 poneve. 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.

pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Skrbite za čistočo tesnila vrat.

- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do 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.

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 email.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko email poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Email se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.
- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje pohištvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več

Postavitev, priklop plina in elektrike

Priključek za plin

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

Za pooblaščenega servisierja 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

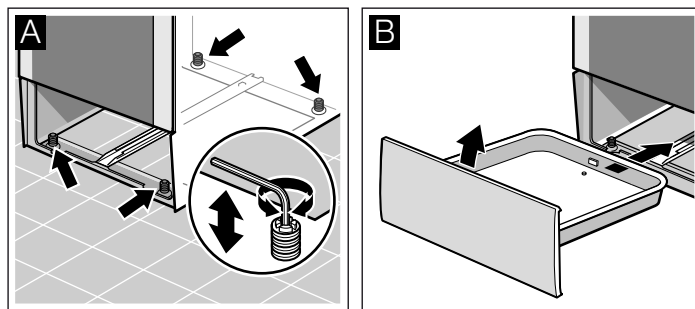
Pozor!

- 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.

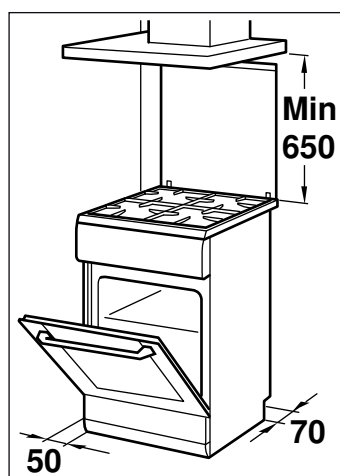
1. Izvlecite spodnji predal in ga odstranite tako, da ga dvignete. V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj nameščene postavitvene noge.
2. Postavitvene noge po potrebi s šesterorobnim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika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

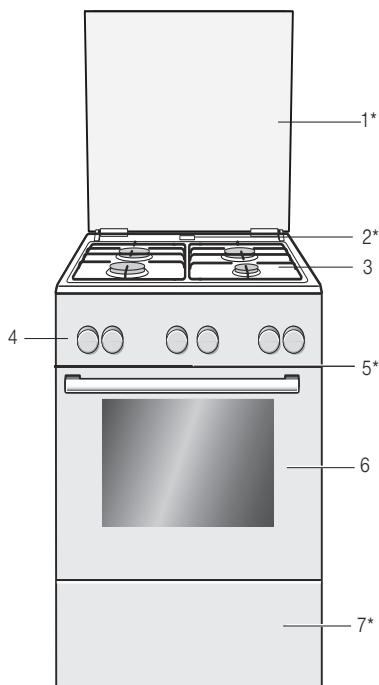
Aparat transportirajte v pokončnem položaju. Aparata ne držite za ročaj vrat ali priključke na hrbtni strani, saj se lahko poškodujejo. Na aparat ne odlagajte težkih predmetov.

Vaš novi aparat

V tem poglavju so navedene informacije o aparatu, načinih delovanja in priboru.

Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.



Pojasnila

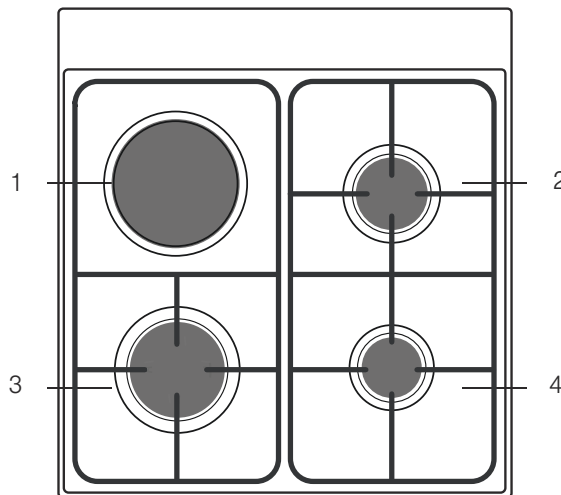
1*	Pokrov**
2*	Uhajanje pare
Pozor! Med delovanjem pečice na tem mestu izstopa para.	
3	Kuhalna plošča**
4	Upravljalno polje**
5*	Hladilni ventilator
6	Vratca pečice**
7*	Predal v podnožju**

* Na voljo dodatno (pri nekaterih aparatih)

** Glede na tip aparata so pri določenih podrobnostih možna odstopanja.

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

Upravljalno polje

Glede na vrsto aparata so mogoča odstopanja pri podrobnostih.

Stikalo za izbiro funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

Položaj	Uporaba
Ničelni položaj	Pečica je izključena.
3D-vroč zrak*	Za kolače in pekarske izdelke. Možna je peka na treh ravneh. Ventilator v zadnji steni pečice enakomerno razporeja toploto po pečici.
Zgornji/spodnji grelnik*	Za kolače, narastke in puste pečenke, npr. telečjo ali divjačinsko, na eni ravni. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
Stopnja za pico	Za hitro pripravo globokozamrznjenih izdelkov brez predgrevanja, npr. pice, pomfrita ali peciva iz listnatega testa. Vir toplote sta spodnji grelnik in ventilator v zadnji steni pečice.
Žar s kroženjem zraka	Peka mesa, perutnine in celih rib. Izmenično se vklaplja in izklaplja grelnik za žar in ventilator. Ventilator enakomerno razpihuje segreti zrak po pečici.
Žar, velika površina	Za peko zrezkov, klobas, opečenca in rib na žaru. Segreje se celotna površina pod grelnikom za žar.
Žar, majhna površina	Peka majhnih količin zrezkov, klobasic, toasta in kosov rib na žaru. Segreje se notranji del grelnika žara.
Spodnji grelnik	Vkuhanje, pečenje in popekanje. Deluje spodnji grelnik.
Odmrzovanje	Odtajanje, npr. mesa, perutnine, kruha in peciva. Ventilator enakomerno razpihuje segreti zrak po pečici.
Lučka	Vklopite lučko v pečici.

* Način gretja, s katerim je določen razred energetske učinkovitosti po standardu EN60350.

Ko izberete način gretja, se vključi lučka v pečici.

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.

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 nastavitvev

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

Položaj	Kuhalna plošča/funkcija
0 Ničelni položaj	Kuhališče je izključeno.
1-6 Stopnje kuhanja	1 = najmanjša moč 6 = največja moč

Ob vključitvi kuhalne plošče zasveti kontrolna lučka.

Tipke in prikazovalnik

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

Tipka	Uporaba
Hitro segrevanje	Posebej hitro segrevanje pečice.
Časovne funkcije	Izberite alarm , čas priprave , čas konca priprave in čas .
Otroška varnostna ključavnica	Zaklenite in odklenite funkcije pečice.
Minus	Zmanjšanje nastavljene vrednosti.
Plus	Povečanje nastavljene vrednosti.

Katera vrednost časovnih funkcij je trenutno prikazana na prikazovalniku, lahko prepoznate po oklepajih [], ki oklepata ustrezen simbol. Izjema: pri uri simbol sveti le v primeru sprememb.

Tipke

Pod tipkami so senzorji. Tipk zato ne pritiskajte močno. Simbolov se samo rahlo dotaknite.

Notranjost aparata

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

Lučka v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti.
Če izbirno stikalo obrnete v položaj , lahko vključite lučko, tudi če je pečica izključena.

Hladilni ventilator

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

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

Pozor!

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

Vaš pribor

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

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



Rešetka

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

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



Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

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



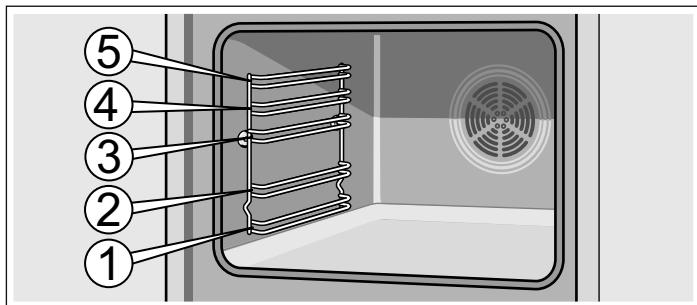
Univerzalen pekač

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 peči.

Vstavljanje pribora

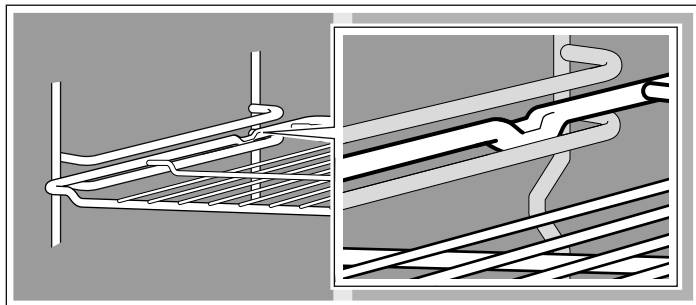
Pribor lahko vstavite v aparat na 5 različnih nivojev. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal stekla vratc.



Dodatni pribor za	Številka HEZ	Uporaba
Pribor za priročno shranjevanje kuhinjskih pripomočkov (easyStore)	HEZ25E900	Pribor za priročno shranjevanje kuhinjskih pripomočkov na zgornjem steklenem pokrovu. Sestavljajo ga 4 obešala. Namenjen za obešanje kuhalnega pribora (zajemalk, klešč, itd). Pred uporabo ga namestite na zgornji pokrov vašega aparata. Natančna navodila o tem postopku najdete v navodilih za montažo.
Pribor za priročno shranjevanje kuhinjskih pripomočkov (easyStore)	HEZ25E901	Pribor za priročno shranjevanje kuhinjskih pripomočkov na zgornjem steklenem pokrovu. Sestavljata ga dve obešali in drog. Namenjen za obešanje kuhalnega pribora (zajemalk, klešč, itd). Pred uporabo ga namestite na zgornji pokrov vašega aparata. Natančna navodila o tem postopku najdete v navodilih za montažo.
Pekač za pizzo	HEZ317000	Idealen za pico, globoko zamrznjene izdelke ali velike okrogle kolače. Pekač za pico lahko uporabljate namesto univerzalnega pekača. Postavite pekač na rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Rešetka za pekač	HEZ324000	Za pečenje pečenk. Rešetko vedno vstavite v univerzalni pekač. Tako prestrežete maščobo in mesni sok, ki kapljata s pečenke.

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

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



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

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

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

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. Obsežno ponudbo pribora za svojo pečico najdete v naših prosopek ali na internetu. 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 natančen opis svojega aparata (E-št.).

Dodatni pribor za	Številka HEZ	Uporaba
Pekač za žar	HEZ325000	Za peko na žaru kot nadomestek za rešetko ali kot zaščita pred škropljenjem, da pečica ne bo preveč umazana. Pekač za žar uporabljajte samo v univerzalnem pekaču. Peka na žaru na pekaču na žar: uporabljajte ga samo na ravneh 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred kapljanjem: univerzalen pekač s pekačem za žar postavite pod rešetko.
Kamnita plošča za peko	HEZ327000	Kamnita plošča za peko je odlična za pripravo domačega kruha, žemljic in pice s hrustljivo skorjo ali testom. Kamnito ploščo za peko je treba vedno vnaprej segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajliran pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Kolače in piškote lahko preprosto odstranite s pekača. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljajte ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masti ali soka mesa pod rešetko. Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalen pekač s premazom proti prijemanju	HEZ332011	Sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke lahko preprosto odstranite z univerzalnega pekača. Univerzalen pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Pokrov za profesionalni pekač	HEZ333001	S pokrovko lahko profesionalno ponev spremenite v profesionalni pekač.
Profesionalna ponev z vstavno rešetko	HEZ333003	Posebej primerna za pripravo velikih količin.
Teleskopski izvleki		
Trojni popolni izvlek	HEZ338352	Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor dodatno izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trojni popolni izvlek ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem.
Trojni popolni izvlek s funkcijo zaustavitve	HEZ338357	Z izvlečnimi vodili na ravneh 1, 2 in 3 lahko pribor povsem izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlečna vodila se zaskočijo, tako da lahko preprosto namestite pribor. Trojni popolni izvlek s funkcijo zaustavitve ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem.
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Steklen pekač	HEZ915001	Steklen pekač je primeren za dušene jedi in narastke, ki jih pripravljate v pečici. Posebej primeren je za programsko avtomatiko ali avtomatiko za peko.

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

Za svoje gospodinjske aparate lahko pri servisni službi, v specializiranih trgovinah ali prek interneta naročite ustrezna

sredstva za vzdrževanje in čiščenje ali dokupite pribor. Pri tem navedite kataloško številko izdelka.

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

Pred prvo uporabo

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

Programiranje časa

Po priklopu na prikazovalniku utripajo simbol ☹ in štiri nule. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko ☹.

Na prikazovalniku se pojavi čas 12:00.

2. Nastavite čas s tipkama + ali -.

Nastavljeni čas se prikaže 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.

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik ☐.

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Čiščenje pribora

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

Nastavitev kuhalne plošče

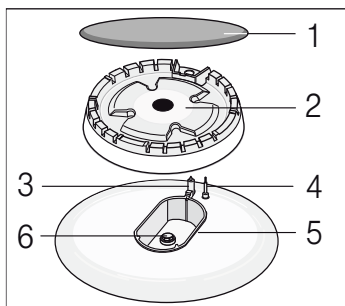
Vaša kuhalna površina ima tri plinske gorilnike in eno kuhalno ploščo. Tu najdete navodila za prižiganje plinskih gorilnikov in nastavitev kuhalne plošče.

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.

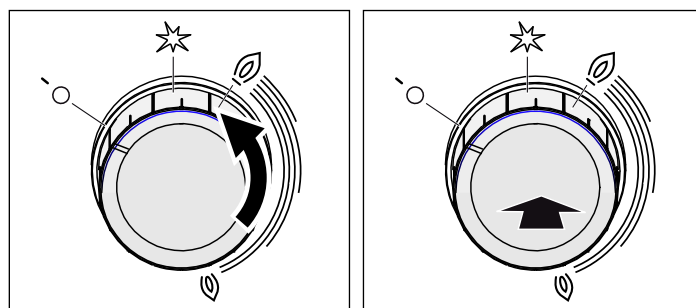
Šoba (6) mora biti zmeraj suha in čista. Pokrov gorilnika vedno položite natančno na krono gorilnika.



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 zgornji pokrov. Zgornji pokrov mora biti odprt, vse dokler bo štedilnik obratoval.
2. Obrnite stikalo zelenega kuhališča v levo v položaj za vžig ✱. Vžig se sproži.
3. Pritisnite stikalo kuhališča in ga držite 1–3 sekunde. Izstopati začne plin in plinski gorilnik se prižge.



Varovalo vžiga je aktivirano. Če plinski plamen ugasne, varovalo vžiga samodejno prekine dotok plina.

4. Nastavite želeno velikost plamena. 0V območju nastavitve med položajem za izklop @ in nastavitvijo plamen ni stabilen. Zato vedno izberite nastavev med @ visok in @ nizek plamen.
5. Če plamen znova ugasne, ponovite postopek od 2. koraka.
6. Če želite zaključiti s kuhanjem, obrnite stikalo kuhališča v desno v položaj @ za izklop.

Stikalo za kuhališče ne bi smel biti v položaju za prižig nikdar dlje kot 15 sekund. Če gorilnik tudi po 15 sekundah ne gori, počakajte najmanj eno minuto. Nato prižiganje ponovite.

⚠ Pozor!

Če po izklopu na štedilniku, ki je še vroč, obrnete stikalo kuhališča, izstopa plin. Če stikala za kuhališče ne obrnete v položaj za prižig ✱, 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.

Električna kuhalna plošča

Električno kuhališče, stopnje kuhanja	Toplotna moč	Ustrezni premeri posode za električno kuhališče
1	100 W	14,5 cm
2	150 W	14,5 cm
3	220 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	720 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Segrevanje kuhalne plošče

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

Nastavitev električnega kuhališča

Grelno moč kuhališč lahko nastavite s stikali kuhališč.

Postopajte po naslednjem postopku:

1. Odprite pokrov kuhalne plošče. Ko je električna kuhalna 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 2	Začetek postopka kuhanja Nadaljnji postopek kuhanja, po potrebi na višji ali nižji stopnji moči
Peka na žaru	6 4	Segrevanje olja, začetek peke na žaru Nadaljevanje peke na žaru

Primer	Jed	Kuhališče	Stopnja kuhanja
Topljenje	Čokolada, maslo, margarina	Varčni gorilnik	majhen plamen
Pogrevanje	Juha, zelenjava iz pločevinke	Običajni gorilnik Električno kuhališče**	majhen plamen 1-2
Pogrevanje in hranjenje jedi na toplem	Juhe	Varčni gorilnik Električno kuhališče**	majhen plamen 1-2
Kuhanje v sopari*	Riba	Običajni gorilnik Električno kuhališče**	med velikim in majhnim plamenom 3-4
Dušenje*	Krompir in ostala zelenjava, meso	Običajni gorilnik Električno kuhališče**	med velikim in majhnim plamenom 3-4
Kuhanje*	Riž, zelenjava, mesne jedi (z omakami)	Običajni gorilnik Električno kuhališče**	velik plamen 5-6
Peka	Palačinke, krompir, zrezki, ribje palčke	Močan gorilnik** Gorilnik za vok**	med velikim in majhnim plamenom

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

** Dodaten pribor. Na voljo pri določenih aparatih, odvisno od vrste aparata (pri uporabi gorilnika za vok priporočamo uporabo voka.)

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

Ko izklopite 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 posode ali dna ponve mora ustrezati premeru kuhališča.

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

Kuhajte z malo vode, da se ohranijo vitamini in minerali. Izberite kratek čas priprave, da bo zelenjava ostala čvrsta in hranilna.

Primerne posode

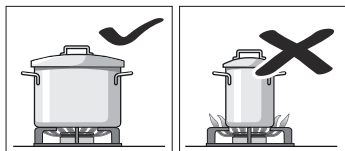
Gorilnik/električno kuhališče	Najmanjši premer posode	Največji premer posode
Električno kuhališče*	14,5 cm	14,5 cm
Gorilnik za vok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Močni gorilnik 3 kW	24 cm	28 cm
Običajni gorilnik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Varčni gorilnik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele z električnim kuhališčem)

** Opcija (za modele z gorilnikom za vok)

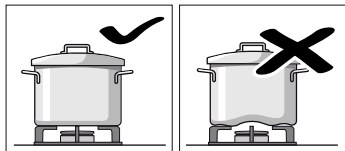
Nasveti za uporabo

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



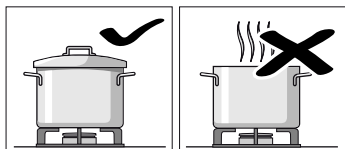
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

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

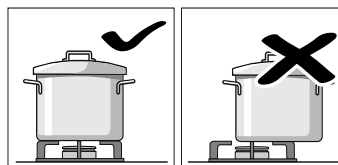


Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.

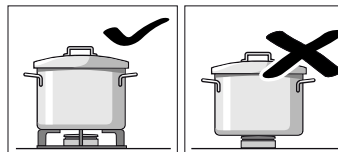
Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.



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

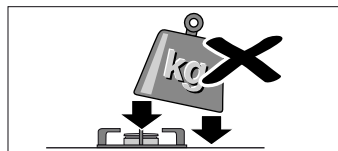


Posodo vedno postavite na sredino gorilnika, sicer se lahko prevrne.



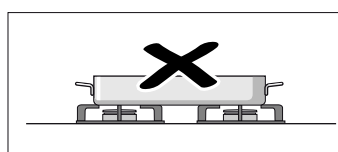
Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik.

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



Previdno ravajte 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.

Programiranje pečice

Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

Opomba: Priporočamo, da pred pripravo jedi pečico vnaprej segrejete, da preprečite nastanek odvečnega kondenzata na steklu.

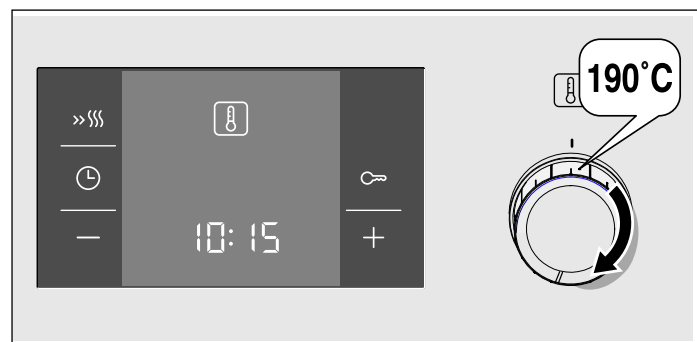
Način gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornji/spodnji grelnik pri 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se segreva.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitev

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Hitro segrevanje uporabite pri nastavitvah temperature nad 100 °C. Primerni so naslednji načini gretja:

- 3D-vroč zrak
- Zgornji/spodnji grelnik

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

1. Izberite želeni način gretja in temperaturo.
2. Na kratko pritisnite tipko »|||«.

Na prikazovalniku sveti simbol »|||«. Pečica začne greti.

Konec hitrega segrevanja

Oglasi se zvočni signal. Simbol »|||« na prikazovalniku ugasne. Vstavite jedi v pečico.

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »|||«. Simbol »|||« na prikazovalniku ugasne.

Programiranje časovnih funkcij

Vaš štedilnik ima različne časovne funkcije. S tipko  aktivirajte meni in funkcije boste lahko spreminjali. Med nastavljanjem svetijo simboli za čas. Oklepaji [] označujejo izbrano časovno funkcijo. Že programirano časovno funkcijo lahko neposredno spremenite s tipkama + ali -, če je simbol ustreznih časovnih funkcij v oklepajih [].

Programska ura

Programska ura deluje neodvisno od pečice. Programska ura ima svoj zvočni signal. Tako je mogoče razločiti, ali je potekla programska ura ali izklopna avtomatika (čas priprave).

1. Enkrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli, oklepaji oklepajo simbol .

2. Čas na programski uri nastavite s tipkama + ali -.

Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odšteti. Na prikazovalniku zasveti simbol  in prikaže se potek časa na programski uri. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas, nastavljen na programski uri, je potekel.

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Izključite programsko uro s tipko .

Spreminjanje časovnih nastavitev na programski uri

Čas, nastavljen na programski uri, nastavite s tipkama + ali -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah.

Brisanje časovnih nastavitev na programski uri

Čas priprave na programski uri ponastavite na 00:00, tako da pritisnete tipko -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Programska ura se izključi.

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritisnite tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas priprave jedi

Pečica omogoča, da za vsako jed programirate čas priprave. Ko nastavljeni čas poteče, se pečica samodejno izključi. Tako vam ni treba prekiniti drugih opravil, da bi izključili pečico, prav tako časa priprave ni mogoče nehoti prekoračiti.

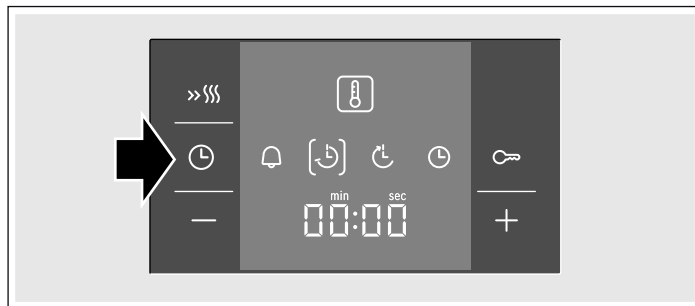
Primer na sliki: čas priprave 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

2. Z gumbom za izbiro temperature nastavite temperaturo ali stopnjo žara.

3. Dvakrat pritisnete tipko .

Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Simboli za čas zasvetijo in poleg simbola  zasvetita oklepaja.



4. Nastavite čas priprave s tipkama + ali -.

Predlagana vrednost tipke + = 30 minut

Predlagana vrednost tipke - = 10 minut



Pečica se vključi po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se pojavi potek časa priprave in zasveti simbol . Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže 00:00. Pritisnite tipko . Nastavite nov čas priprave s tipkama + ali -. Ali dvakrat pritisnete tipko  in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa priprave

Čas priprave spremenite s tipkama + ali -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko .

Brisanje časa priprave

Čas priprave ponastavite na 00:00, tako da pritisnete tipko -. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas je bil izbrisan. Če je nastavljena programska ura, najprej pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritisnite tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

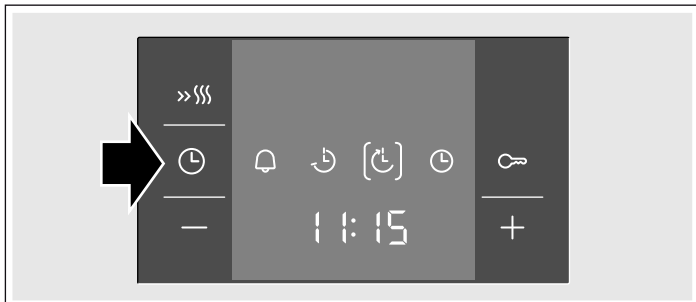
Čas izklopa

Pečica omogoča, da programirate čas, ob katerem je jed gotova. Pečica se samodejno vključi in se nato izključi po nastavljenem času. Tako lahko jed npr. zjutraj postavite v aparat in pečico programirate tako, da bo jed gotova opoldne. Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvari.

Primer na sliki: ura je 10.30, čas priprave znaša 45 minut in pečica se naj izključi ob 12.30.

1. Nastavite izbirno stikalo.
2. Nastavite temperaturni regulator.
3. Dvakrat pritisnite tipko .
4. Nastavite čas priprave s tipkama **+** ali **-**.
5. Pritisnite tipko .

Oklepaja sta ob simbolu . Prikazan je čas, ob katerem bo jed gotova.



6. Čas izklopa zamaknite nazaj s tipkama **+** ali **-**.



Pečica po nekaj sekundah prikaže nastavljen čas in ostane v načinu čakanja. Na prikazovalniku je prikazan čas, ob katerem bo jed gotova, in simbol  je prikazan v oklepaju. Simbola  in  ugasneta. Ko se pečica vključi, se prikaže potekli čas in simbol  se prikaže v oklepaju. Simbol  ugasne.

Čas priprave je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha greti. Na prikazovalniku se prikaže **00:00**. Pritisnite tipko . Nastavite nov čas priprave s tipkama **+** ali **-**. Ali dvakrat pritisnite tipko

 in obrnite izbirno stikalo na ničelni položaj. Pečica je izključena.

Spreminjanje časa izklopa

Čas izklopa spremenite s tipkama **+** ali **-**. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko . Če čas priprave že teče, časa izklopa ne spreminjajte. To bi lahko vplivalo na rezultat priprave.

Brisanje časa izklopa

S tipko **-** ponastavite čas konca priprave na trenutni čas. Spremenjen čas se prikaže po nekaj sekundah. Pečica se izključi. Če je nastavljena programska ura, najprej dvakrat pritisnite tipko .

Priklic časovnih nastavitev

Če je nastavljenih več časovnih funkcij, na prikazovalniku svetijo ustrezni simboli. Simbol časovne funkcije, ki je v ospredju, je prikazan v oklepajih.

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa , ali ure  pritisnite tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Trenutni čas

Po priklopu ali izpadu električnega toka na prikazovalniku utripajo simbol  in štiri nule. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.

2. Nastavite čas s tipkama **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli za čas in oklepaji oklepajo simbol .

2. Nastavite čas s tipkama **+** ali **-**.

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Več o tem lahko preberete v poglavju *Spreminjanje osnovnih nastavitev*.

Varovalo za otroke

Pečica je opremljena z varovalom za otroke, ki preprečuje, da bi jo lahko po pomoti vključili otroci.

Pečice ni mogoče nastaviti. Programsko uro in čas je mogoče nastaviti tudi, ko je aktivirano varovalo za otroke.

Če sta nastavljeni vrsta gretja in temperatura ali stopnja žara, varovalo za otroke prekine gretje.

Aktivacija varovala za otroke

Nastavljena ne smeta biti niti čas priprave niti čas izklopa.

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Na prikazu se prikaže simbol . Varovalo za otroke je vključeno.

Deaktivacija varovala za otroke

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Varovalo za otroke je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev

Na pečici so na voljo določene osnovne nastavitve. Te nastavitve lahko prilagodite svojim potrebam.

Osnovne nastavitve	Izbira 1	Izbira 2	Izbira 3
Prikaz časa	vedno*	samo s tipko	-
Trajanja zvočnega signala po koncu časa priprave ali časa, nastavljenega na programski uri.	pribl. 10 s	pribl. 2 min*	pribl. 5 min
Čas za prevzem nastavitve	pribl. 2 s	pribl. 5 s*	pribl. 10 s

* Tovarniška nastavitve

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Tipko držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi trenutna osnovna nastavitve za uro, npr. 1 za izbiro 1.

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipko + ali -.

3. Potrdite s tipko .

Na prikazovalniku se prikaže naslednja osnovna nastavitve. S tipko je mogoče preklapljati med vse stopnjami in s tipkama + ali - je mogoče spremeniti nastavitve.

4. Če želite zaključiti, držite tipko pribl. 4 sekunde.

Vse osnovne nastavitve so bile prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Vzdrževanje in čiščenje

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

Opombe

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

Čistilna sredstva

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

Pri čiščenju kuhalne plošče:

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

Pri čiščenju pečice

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

Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

Predel	Čistilna sredstva
Površine iz nerjavnega jekla* (odvisno od tipa aparata)	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Površine iz nerjavnega jekla vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje vročih površin. Z mehko krpo nanesite tanek sloj sredstva za nego.
Emajlirane, laki-rane, plastične in potiskane površine* (odvisno od tipa aparata)	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo.
Upravljalno polje	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo.
Stekleni pokrov* (odvisno od tipa aparata)	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Stekleni pokrov lahko za čiščenje odstranite. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Stekleni pokrov!</i>
Vrtljivi gumbi Ne snemite!	Vročna milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo.
Okvir kuhalne plošče	Vročna milnica: Ne čistite s strgalom za steklo, limono ali kisom.

* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate, odvisno od tipa.)

Predel	Čistilna sredstva
Plinsko kuhališče in nosilec za posodo* (odvisno od tipa aparata)	Vroča milnica. Uporabite majhno količino vode, saj voda ne sme skozi spodnje dele gorilnika priti v notranjost aparata. Prekipele jedi in ostanke hrane takoj odstranite. Nosilec za posodo lahko snamete. Nosilec za posodo iz litega železa*: Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
Plinski gorilnik* (odvisno od tipa aparata)	Odstranite glavo in pokrov, očistite z vročo milnico. Ne čistite v pomivalnem stroju. Odprtine za izhajanje plina morajo vedno biti proste. Vžigalne svečke: majhna, mehka krtača. Plinski gorilniki delujejo zgolj, če so vžigalne svečke suhe. Vse dele dobro osušite. Pri ponovnem nameščanju bodite pozorni, da dele dobro namestite v svoj položaj. Pokrovi gorilnikov so emajlirani v črni barvi. Sčasoma se barva spremeni. To ne vpliva na delovanje.
Električno kuhališče* (odvisno od tipa aparata)	Abrazivna sredstva ali čistilne gobice: Kuhalno ploščo nato za kratek čas segrejte, da se posuši. Na vlažnih ploščah se sčasoma pojavi korozija. Na koncu nanesite sredstvo za nego. Prekipele jedi in ostanke hrane takoj odstranite.
Obroč kuhališča* (odvisno od tipa aparata)	Obarvanja z rumenim do modrim leskom na obroču kuhališča odstranite s sredstvom za nego jekla. Ne uporabljajte abrazivnih ali grobih sredstev/pripomočkov za čiščenje.
Steklokeramična kuhalna plošča* (odvisno od tipa aparata)	Nega: sredstva za zaščito in nego steklokeramike Čiščenje: čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži. ⚠ Strgalo za steklokeramiko za trdovratno umazanijo: Odstranite varovalo in za čiščenje uporabljajte zgolj rezilo. Bodite previdni, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Po čiščenju ponovno namestite varovalo. Poškodovana rezila takoj zamenjajte.
Steklena kuhalna plošča* (odvisno od tipa aparata)	Nega: sredstva za zaščito in nego stekla Čiščenje: čistilna sredstva, ki so primerna za steklo. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži. Strgalo za steklokeramiko za trdovratno umazanijo: Odstranite varovalo in za čiščenje uporabljajte zgolj rezilo. Bodite previdni, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Po čiščenju ponovno namestite varovalo. Poškodovana rezila takoj zamenjajte.
Steklo	Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo. Vratca je mogoče sneti, kar omogoča udobno čiščenje. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Odstranitev in namestitev vratc pečice!</i>

* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate, odvisno od tipa.)

Predel	Čistilna sredstva
Varovalo za otroke* (odvisno od tipa aparata)	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno.
Tesnilo Ne snemite!	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite.
Kuhališče	Vroča milnica ali voda s kisom: Očistite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. ⚠ Za samočistilne površine uporabljajte funkcijo samodejnega čiščenja. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Samodejno čiščenje!</i> Pozor! Za samočistilne površine nikoli ne uporabljajte čistil za pečice.
Stekleni pokrov žarnice v pečici	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo.
Ogrodje	Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ogrodje lahko za čiščenje odstranite. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Odstranitev in namestitev ogrođja!</i> Teleskopski izvlek* (odvisno od tipa aparata) Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte, ne pomivajte v pomivalnem stroju in ne pustite v napravi med samodejnim čiščenjem. Sicer se lahko ogrodje poškoduje in brezhibno delovanje ni več zagotovljeno.
Pribor	Vroča milnica: Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko. Aluminijast pekač* (odvisno od tipa aparata) Osušite z mehko krpo. Ne čistite v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Neprimerna so agresivna čistilna sredstva, hrapave gobice in grobi čistilni robčki. Sicer lahko nastanejo praske. Vrtljivi raženj* (odvisno od tipa aparata) Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Termometer za peko* (odvisno od tipa aparata) Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate, odvisno od tipa.)

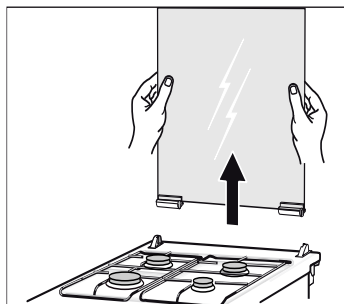
Predel	Čistilna sredstva
Predal v podnožju* (odvisno od tipa aparata)	Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo.
* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate, odvisno od tipa.)	

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.



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.

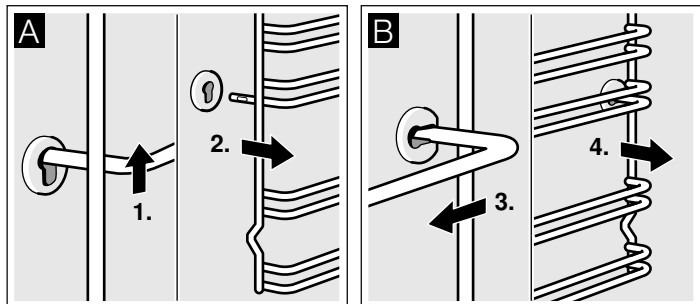
Pokrov zaprite šele takrat, ko so se kuhališča ohladila.

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

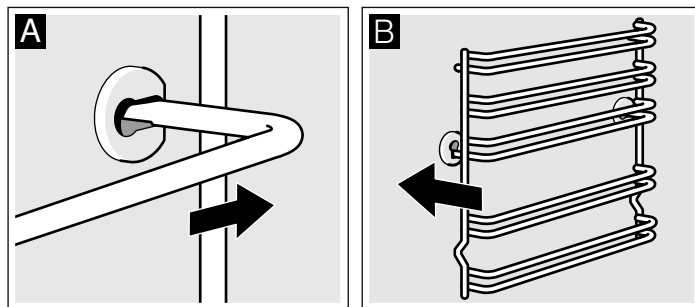
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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).

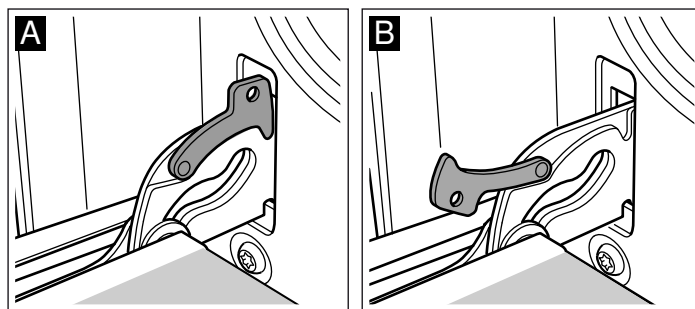


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

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.

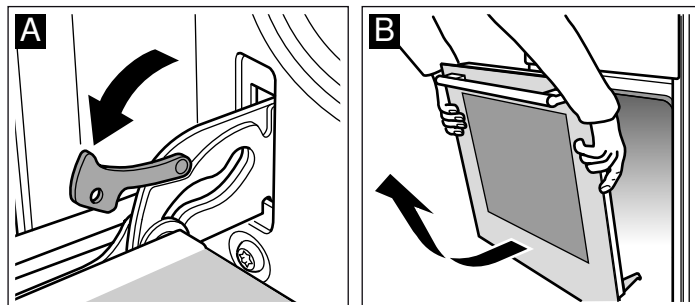


⚠ Nevarnost poškodb!

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

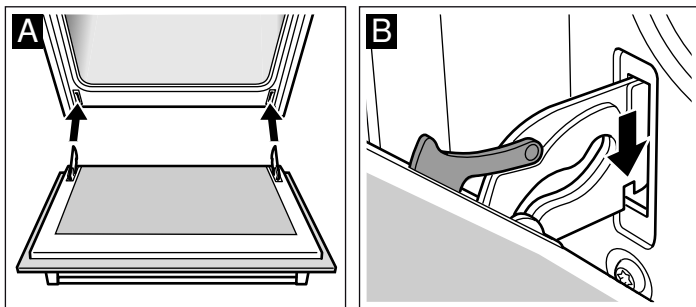
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



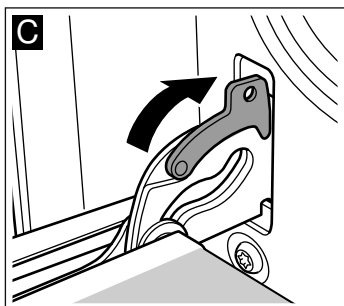
Montaža vratca

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratca 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!

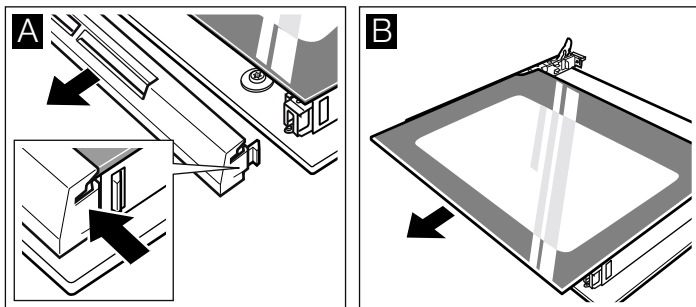
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

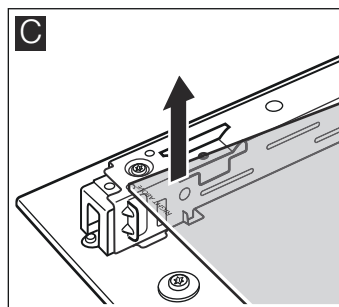
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

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.

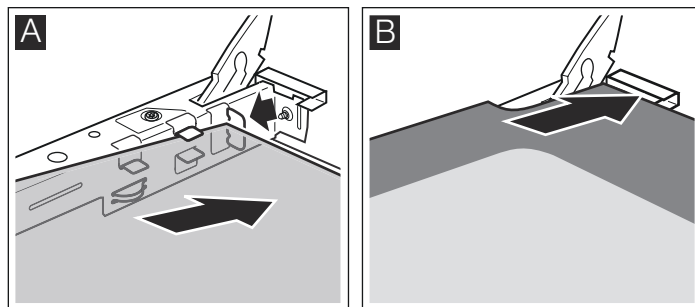
⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. 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.

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom **E**, pritisnite tipko **⏻**. Sporočilo ugasne. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne ugasne, pokličite servisno službo.

Naslednje napaka lahko odpravi uporabnik sam.

Sporočilo o napaki	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
E011	Predolgo ste držali eno od tipk ali pa se je tipka zataknila.	Eno za drugo pritisnite na vse tipke. Preverite, ali so je katera od tipk zataknila ali umazana.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrezno 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.
-------	--------

⚠ Nevarnost udara električnega toka!!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravil se lahko loti le servisni tehnik, izšolan pri našem podjetju.

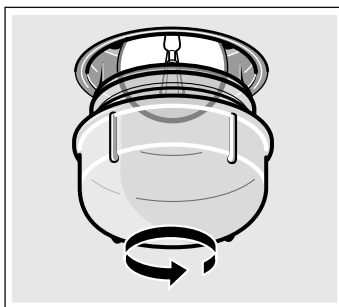
Menjava žarnice na stropu pečice

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 ☎

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

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

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

Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja

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

Varčevanje z energijo v pečici

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

Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhališča

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opreми (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 hladan aparat. Aparat segrejte vnaprej samo, če je tako navedeno v preglednicah. Pribor obložite s papirjem za peko šele po predgrevanju.
- Navedbe časa v preglednicah služijo le kot informativna vrednost. Čas peke je odvisen od kakovosti in sestave živil.
- Uporabljajte priloženi pribor. Pribor je na voljo kot dodatni pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi. Pred uporabo iz aparata odstranite ves pribor in posodo, ki je ne potrebujete.
- Če želite iz aparata vzeti vročo posodo ali vroč pribor, vedno uporabite prijemalko.

Kolači in pecivo

Peka na enem nivoju

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

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

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

Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
- Pekač: Višina 1

Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:

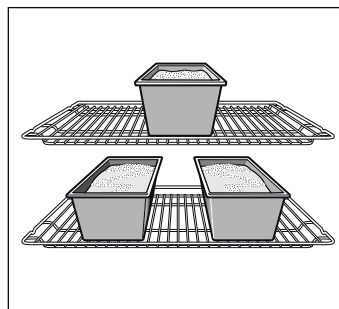
- Pekač: Višina 5
- Univerzalen pekač: Višina 3

■ Pekač: Višina 1

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

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

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



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

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

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

Preglednice

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

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

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

Kolači v modelih	Model	Višina	Način 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
Finisadni 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 vetrčki	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. ½ cm tekočine.

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

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

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

Peka na žaru

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

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

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

Jedi na žaru obrnite po ⅔ navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najboljše pripravljeni 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 zarežite in položite meso s kožo na spodnji strani v posodo.

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

Perutnina

Teže v tabeli veljajo za nepolnjeno perutnino, pripravljeno za peko.
Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.
Pri raci in gosi zarežite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.
Perutnina bo še posebej 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, razpolavljen	po 500 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Deli piščanca	po 300 g	Rešetka	3		200-220	30-40
Raca, cela	2,0 kg	Rešetka	2		170-190	90-100
Gos, cela	3,5 - 4,0 kg	Rešetka	2		160-170	110-130
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Zgornji deli puranjih beder	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	90-100

Riba

Obrnite kose ribe po $\frac{2}{3}$ navedenem času.
Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.
Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

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

Nasveti v zvezi s peko in žarom

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

Narastki, gratinirane jedi, toast

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

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

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

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

Jed	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Čas priprave v minutah
Pica, globoko zamrznjena					
Pica s tankim testom	Univerzalen pekač	2		190-210	15-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		180-200	20-30
Pica z debelim testom	Univerzalen pekač	2		170-190	20-30
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		170-190	25-35
Pica bageta	Univerzalen pekač	3		170-190	20-30
Mini pica	Univerzalen pekač	3		180-200	10-20
Pica, ohlajena, predgrevanje	Univerzalen pekač	1		180-200	10-15
Izdelki iz krompirja, globoko zamrznjeni					
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		190-210	20-30
	Univerzalen pekač + pekač	3+1		180-200	30-40
Kroketi	Univerzalen pekač	3		190-210	20-25
Švicarski rosti, polnjeni krompirjevi žepki	Univerzalen pekač	3		190-210	15-25
Pekarski izdelki, globoko zamrznjeni					
Žemljice, bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Preste (izdelki iz testa)	Univerzalen pekač	3		200-220	10-20
Pekarski izdelki, predpečeni					
Delno pečene žemljice ali bageta	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
	Univerzalen pekač + rešetka	3+1		160-180	20-25
Vegetarijanski burger, globoko zamrznjen					
Ribje palčke	Univerzalen pekač	2		200-220	10-15
Piščančje palčke, medaljončki	Univerzalen pekač	3		190-210	10-20
Zavitek, globoko zamrznjen					
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	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C
npr. smetanove torte, torte z masleno kremo, torte s čokoladno ali sladkorno glazuro, sadje, piščanci, klobase in meso, kruh, žemljice, kolači in ostalo pecivo	Rešetka	2		Temperaturni regulator mora biti izklopljen

Presuševanje

S 3D vročim zrakom  lahko odlično presušujete. Za presuševanje uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo ter ga/jo temeljito operite.

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite. Obložite univerzalni pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem. Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite. 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 dajajte 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
Češnje, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

Zelenjava

Takoj ko se začnejo v kozarcih dvigati mehurčki, nastavite temperaturo na približno 120 do 140 °C. Glede na vrsto

zelenjave pribl. 35 do 70 minut. Nato izklopite pečico in izkoristite preostalo toploto.

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični 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

Splošno	■ Čas priprave naj bo čim krajši. ■ Jedi popecite zlato rumeno, ne smejo preveč porjaveti. ■ Večja in debelejša je jed, manjša je vsebnost akrilamida.
Peka	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.
Piškoti	Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C. S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C. Jajce ali jajčni rumenjak zmanjša nastanek akrilamida.
Pomfrit v pečici	Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

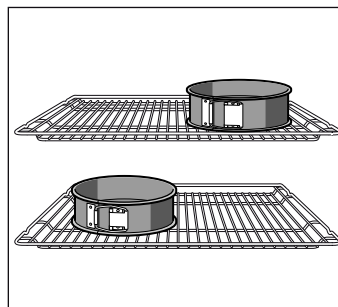
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:

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



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

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

Opomba: Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo, predgrevanje*	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač	3		140-150	30-40
	Pekač + univerzalen pekač	1+3		140-150	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	1+3+5		130-140	40-55
Drobno pecivo, predgrevanje*	Pekač	3		150-170	20-35
	Pekač	3		150-170	20-35
	Pekač + univerzalen pekač	1+3		140-160	30-45
	2 pekača + univerzalen pekač	1+3+5		130-150	35-55
Biskvit z vodo, predgrevanje*	Tortni model na rešetki	2		160-170	30-40
	Tortni model na rešetki	2		160-170	25-40
Jabolčna pita z vrhno plastjo testa	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rešetki + 2 tortna modela Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

Peka na žaru

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

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

* Po izteku 2/3 časa priprave obrnite

Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime të rëndësishme sigurie	31	Ora.....	45
Shkaqet e dëmtimeve	34	Sistemi i sigurisë për fëmijët	45
Dëmtime në furrë	34	Ndryshimi i rregullimeve bazë	45
Dëmtimet në sirtar	34	Mirëmbajtja dhe pastrimi	46
Vendosja e aparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike	35	Mjet për pastrim	46
Lidhja me gaz	35	Mbulesa e epërme e qelqtë.....	48
Pengesa të installimit të gazit / Erë gazi	35	Montimi dhe çmontimi i kornizës	48
Zhvendosja e aparatit përmes përçuesve të gazit ose përmes dorezës së derës	35	Montimi dhe çmontimi i derës së furrës.....	48
Lidhja elektrike	35	Montimi dhe çmontimi fletëve të derës	49
Vendosja horizontale e shporetit	35	Një pengesë, çfarë duhet bërë?	50
Përforcimi në mur	35	Tabela e pengesave.....	50
Vendosja e aparatit	35	Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë	50
Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit	36	Mbulesa e qelqtë	50
Pajisja juaj e re	36	Shërbimi i klientëve	50
Në përgjithësi.....	36	E-numri dhe FD- numri.....	50
Hapësira e zierjes	36	Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor	51
Paneli i komandimit	37	Kursimi i energjisë në furrë.....	51
Hapësira për zierje	37	Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz	51
Pajisja e juaj	38	Hedhja sipas normave ekologjike	51
Futja e pajisjeve	38	Për ju të testuara në studion tonë të gatimit	51
Aksesorë të veçantë.....	38	Ëmbëlsirat dhe biskotat	51
Artikulli-shërbimi i klientëve.....	40	Këshilla për pjekje	53
Para përdorimit të parë	40	Mish, shpezë, peshk	54
Programimi i orës	40	Këshilla për pjekje dhe tiganisje.....	55
Nxeheni furrën	40	Tava, gratina, toste	56
Pastrimi i pajisjeve shtesë.....	40	Produkte të gatshme.....	56
Rregullimi i zonës për zierje	40	Gjellë të veçanta	57
Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit.....	40	Shkrijra	57
Ndizni djegësin e gazit.....	40	Të thara.....	57
Pllakë gatimi elektrike	41	Zierja	58
Tabela - Zierja.....	41	Akrilamidi në ushqime	58
Ena e përshtatshme për zierje	42	Gjellë për testim	59
Udhëzime gjatë përdorimit.....	42	Pjekja.....	59
Programimi i furrës	43	Pjekja në skarë.....	59
Lloji i nxehjes dhe temperatura	43		
Ngrohja e shpejtë	43		
Programimi i funksioneve të kohës	43		
Ora me zile.....	43		
Koha e gatimit	44		
Koha e fikjes	44		

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

⚠ Udhëzime të rëndësishme sigurie

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

Ky udhëzim vlen, vetëm nëse shkurtesa e shtetit përkatës është dhënë në aparat. Nëse shkurtesa nuk shfaqet në aparat, udhëzimi për instalim duhet të konsultohet,

me të dhënat e nevojshme për ndërrimin e aparatit në kushtet për lidhje të shtetit përkatës.

Kategoria e aparatit: Kategoria 1

Pas shpaketimit 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.

Kjo pajisje është e përshtatshme për tu përdorur në një lartësi maksimale deri në 2000 metër mbi nivelin e detit.

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.

Mos përdorni mekanizma të papërshtatshëm mbrojtës ose skara mbrojtëse për fëmijët. Ato mund të shkaktojnë aksidente.

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

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

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

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

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 përfortuar. 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 shporeti. 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 nxehëse 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 nxehëse me gaz i veni 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 përcuesve. Përcuesit e rrymës dhe të gazit në asnjë mënyrë të mos vijnë në kontakt me pjesën e prapme të aparatit.
- Asnjëherë mos vendosni sende mbi pllakat e 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 nxehtëse. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirrni nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.
- Pllakat nxehtëse 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 nxehtëse të gazit bëhen ekstremisht të nxehta. Mos i nxehti 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.

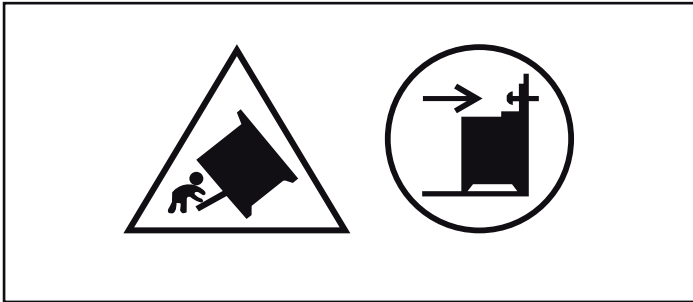
Rrezik nga lëndimi!

- 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 rrjetit 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 fiken 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, hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave Thirrni shërbimin e klientëve

- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllorës së aparateve elektrike mund të shkaktojë. Kabllorën e lidhjes së aparateve elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.
- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

Zona e zierjes

Kujdes!

- Pllakat nxehtëse i përdorni vetëm me enë të vendosura. Mos i nxehti 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 shporetit mos të vihet në punë me kapak të mbyllur (veçanërisht prej fëmijëve).

Dëmtime në furrë

Kujdes!

- Pajisje, fletë, letër për pjekje ose enë në dysHEMENË e hapësirës për zierje Mos shtroni pajisje në dysHEMENË e hapësirës për zierje. DysHEMENË e hapësirës për zierje mos e shtroni me asnjë fletë pa marrë parasysh e cilit lloj, dhe as me letër për pjekje. Mos vendosni enë në dysHEMENË e hapësirës për zierje, nëse është rregulluar një temperaturë mbi 50 °C. Krijohet një pengesë e 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 emailit.

- 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 gërvishë 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 kyçe (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 përcuesi 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 (përcuesi i gazit apo zorra e sigurisë) mund të vihet në anën e djathtë apo të majtë të aparatit. Lidhja patjetër të ketë një pajisje mbyllëse tek e cila arrihet lehtë.

Pengesa të instalimit të gazit / Erë gaz

Nëse 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 përcuesve të gazit ose përmes dorezës së derës

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

Lidhja elektrike

Kujdes!

- Lejoni që aparatin ta vendosin shërbimi i klientëve. Për kyçe 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

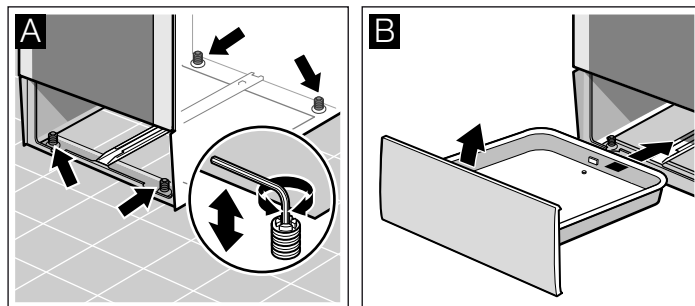
Kujdes!

- 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 drejtpërsëdrejti në dyshe.

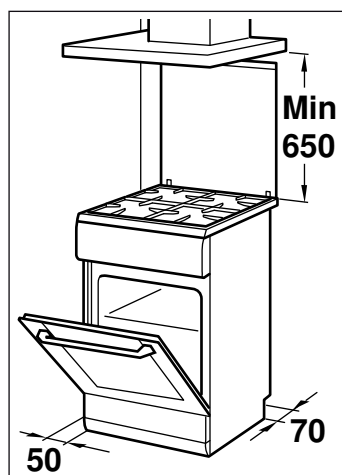
1. Sirtarin e poshtëm e nxirrni dhe nga lartë e ngrini. Në brendësi të sirtarit para dhe prapa gjenden këmbët rregulluese.
2. Këmbët rregulluese sipas nevojës i rrotulloni me një çelës gjashtëkëndësh më lartë ose më thellë, derisa shporeti të qëndrojë horizontalisht (Fotografia A).
3. Sirtarin e poshtëm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



Përforcimi në mur

Që shporeti të mos përbyset, 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, aparati duhet të vendoset drejtpërdrejtë në dyshemenë e kuzhinës. Aparati nuk guxon të vendoset mbi ndonjë send tjetër.
- Distanca në mes të këndit të sipërm të shporetit dhe këndit të poshtëm të thithësit të avullit duhet t'i përgjigjet kushteve të prodhuesit.
- Kini kujdes, që aparati pas vendosjes nuk do të zhvendoset. Distanca mes djegësit të fortë ose djegësit wok dhe mobilieve të afërta 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 gjegjë, për t'i ikur një dëmtimi të

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

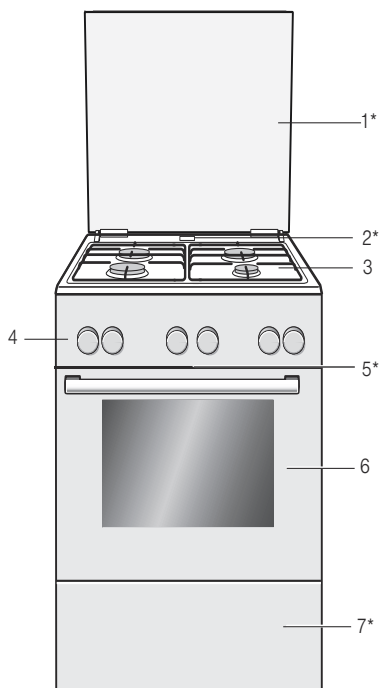
Transportoni aparatin në pozitë vertikale. Mos e kapni aparatin për dorëze të derës apo për lidhjet e anës së prapme, sepse ato mund të dëmtohen. Mos vendosni sende të rënda mbi aparat.

Pajisja juaj e re

Në këtë kapitull ju do të gjeni informacioni mbi pajisjen, llojet e operimit dhe aksesorët.

Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.



Shpjegime	
1*	Kapaku**
2*	Dalja e avullit
	Kujdes! Kur furra është në punë, në këtë vend del avull i nxehtë
3	Vatrë gatimi**
4	Paneli i komandimit**
5*	Ventilatori
6	Dera e furrës**

* Opsionale (E disponueshme tek disa pajisje)

** Sipas llojit të pajisjes, mund të ketë ndryshime të disa prej veçorive.

Shpjegime

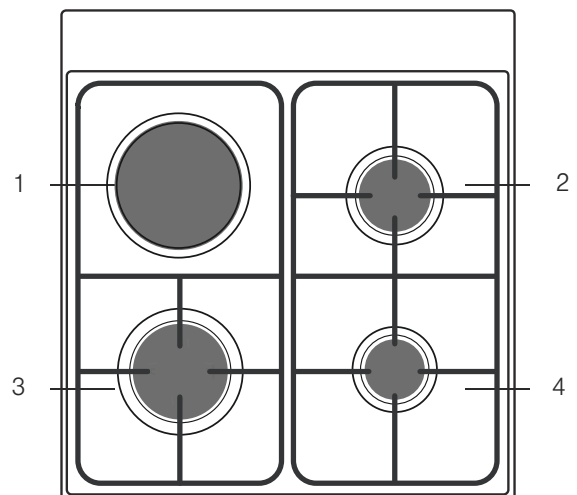
7* Sirtari fundor**

* Opsionale (E disponueshme tek disa pajisje)

** Sipas llojit të pajisjes, mund të ketë ndryshime të disa prej veçorive.

Hapësira e zierjes

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



Sqarime

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

Paneli i komandimit

Në varësi të tipit të pajisjes mund të ndryshojnë edhe detajet.

Zgjedhësi i funksioneve

Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e ngrohjes.

Pozicioni	Përdorimi
Pozicioni zero	Furra është e fikur.
Ajër i nxehtë-3D*	Për kekët dhe gatimet e furrës. Është i mundur gatimi në tre nivele. Një ventilator që ndodhet në murin e pasmë të furrës e shpërndan nxehtësinë njëtrajtësisht në furrën e gatimit.
Ngrohja e sipërme/e poshtme*	Për kekët, tavat dhe copave të holla të mishit të pjekur, p.sh. mish viji ose mish i egër, në një nivel rafti. Nxehtësia vjen njëtrajtësisht si lart ashtu edhe poshtë.
Gradacioni i picës	Përgatitje e shpejtë e produkteve të ngrira pa ngrohje paraprake, p.sh. pica, patate të skuqura ose pasta me petë. Nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga ventilatori në murin e pasmë të furrës.
Pjekja në grillë me qarkullim ajri	Pjekje mishi, shpendësh dhe peshku. Elementi nxehtës dhe ventilatori ndizen dhe fiken me alternim. Ventilatori e shpërndan nxehtësinë e grilës njëtrajtësisht mbi ushqim.
Grila, sipërfaqe e madhe	Për pjekjen në grilë të biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe peshkut. E gjithë sipërfaqja nën elementin nxehtës të grilës do të nxehet.
Grila, sipërfaqe e vogël	Pjekja në grilë e sasive të vogla të biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe peshkut. Pjesa e brendshme e elementit nxehtës të grilës do të nxehet.
Ngrohja e poshtme	Zierja, pjekja dhe thekja. Nxehtësia vjen nga poshtë.
Shkrirja	Shkrirja e p.sh. mishit, shpendëve, bukës dhe kekëve. Ventilatori e shpërndan nxehtësinë njëtrajtësisht mbi ushqim.
Drita	Ndezja e llambës së furrës.

* Mënyra e nxehtës, sipas të cilës është përcaktuar klasa e efikasitetit të energjisë sipas EN 60350.

Nëse vendoset një lloj ngrohjeje, llamba e furrës do të ndizet.

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 nxehtësia ndërpritet, simboli shuhet. Te disa rregullime ajo nuk ndriçon.

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.

Pozicioni		Pllaka e gatimit/Funksioni
0	Pozicioni zero	Zona e gatimit është e fikur.
1-6	Gradacionet e gatimit	1 = gradacioni minimal 6 = gradacioni maksimal

Kur ju ndizni pllakën e gatimit, llamba sinjalizuese ndriçon.

Butonat dhe ekрани

Me anë të butonave ju mund të aktivizoni funksione të ndryshme shtesë. Në ekran mund të lexoni vlerat e vendosura.

Butoni	Përdorimi
Ngrohja e shpejtë	Ngrohja e furrës në mënyrë të shpejtë.
Funksionet e kohës	Zgjidhni funksionet si Alarmi , Kohëzgjatja , Koha e përfundimit dhe Ora .
Sistemi i sigurisë për fëmijët	Bllokoni dhe zhblokoni funksionet e furrës.
Minus	Reduktoni vlerat e rregulluara.
Plus	Rritni vlerat e rregulluara.

Funksionin e kohës që qëndron në sfond të ekranit, mund ta shihni tek kllapat [] që ndodhet para simbolit përkatës. Përfundim: Tek ora, simboli ndriçon vetëm kur doni ta ndryshoni atë.

Butonat

Nën çdo buton ka sensorë. Nuk duhet t'i shtypni ata fort. Vetëm prekni simbolin përkatës.

Hapësira për zierje

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

Llamba e furrës

Kur furra është në punë, llamba e furrës do të ndriçojë në dhomëzën e gatimit.

Me vendosjen e në zgjedhësin e funksioneve, mund ta ndizni llambën edhe me furrë të fikur.

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.



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.



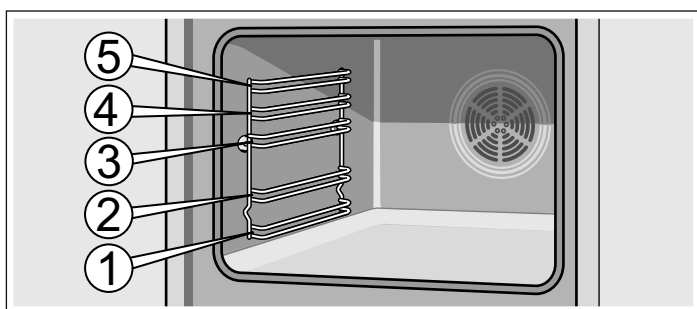
Tigani universal

Për ëmbëlsiratë lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqe 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.

Futja e pajisjeve

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



Aksesorë të veçantë për

HEZ Nummer (Numri i prodhimit)

Përdorimi

Ruajtje praktike e takëmeve të gatimit (easyStore)

HEZ25E900

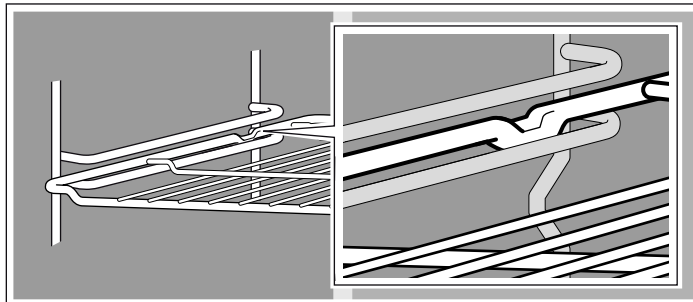
Ruajtje praktike e takëmeve të gatimit në kapakun e sipërm prej xhami.

Përbëhet prej 4 mentesha.

E projektuar për t'u vendosur në takëme gatimi prej inoksi (p.sh. lopatëza, masha, etj.). Ajo duhet bashkuar me mbulesën e sipërme të pajisjes tuaj, para se ta përdorni atë. Udhëzime të sakta për këtë i gjeni në manualin e instalimit.

Pajisja mund të nxirret gati përgjysmë, derisa të rreset. 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 rreset 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.

Aksesorë të veçantë

Aksesorët e veçantë mund t'i blini pranë shërbimit të klientit ose në dyqanet e specializuara. Në broshurat tona ose në internet mund të gjeni një gamë të gjerë ofertash për furrën tuaj të gatimit. Disponueshmëria dhe mundësia për t'i blerë këta aksesorë të veçantë përmes internetit ndryshon në varësi të vendit. Informacionet për këtë do t'i gjeni në dokumentet e shitjes.

Jo çdo aksesori i veçantë i përshtatet çdo pajisjeje. Kur blini aksesorë, ju lutemi të jepni gjithmonë etiketën e saktë (E-Nr.) (Numrin e produktit) të pajisjes tuaj.

Aksesorë të veçantë për	HEZ Nummer (Numri i prodhimit)	Përdorimi
Ruajtje praktike e takëmeve të gatimit (easyStore)	HEZ25E901	Ruajtje praktike e takëmeve të gatimit në kapakun e sipërm prej xhami. Përbëhet prej 2 mentesha dhe 1 tub. E projektuar për t'u vendosur në takëme gatimi prej inoksi (p.sh. lopatëza, masha, etj.). Ajo duhet bashkuar me mbulesën e sipërme të pajisjes tuaj, para se ta përdorni atë. Udhëzime të sakta për këtë i gjeni në manualin e instalimit.
Tepsi për pica	HEZ317000	Ideal për pica, produkte të ngrira paraprakisht ose kekë të mëdhenj të rrumbullakët. Tavën për pica mund ta përdorni në vend të tavës universale. Vendoseni tavën mbi skarë dhe orientohuni sipas të dhënave të tabela.
Skara e pjekjes	HEZ324000	Për mishin e pjekur. Vendoseni skarën gjithmonë në tavën universale. Rrjedhjet e yndyrës dhe lëngut të mishit do të bien në të.
Tava-skarë	HEZ325000	Për të pjekur në vend të skarës ose për të mbrojtur nga spërkatjet, në mënyrë që furra të mos ndotet shumë. Përdoreni tavën-skarë vetëm mbi tavën universale. Pjekja mbi tavën-skarë: Përdoreni vetëm në lartësitë 1, 2 dhe 3. Tava-skarë si mbrojtëse ndaj spërkatjeve: Futeni tavën universale me tavën-skarë nën skarën e sobës.
Tulla për pjekje	HEZ327000	Tulla për pjekje është e përshtatshme kryesisht për përgatitjen e bukës, panineve dhe picave të bëra vetë, për të cilat nevojitet një bazament i thekur. Tulla për pjekje duhet të para-ngrohet gjithmonë në temperaturën e këshilluar.
Tavë pjekjeje e emaluar	HEZ331003	Për kekë dhe gurabije. Futni tavën e pjekjes në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Tavë pjekjeje e emaluar me shtresë kundër ngjites	HEZ331011	Kekët dhe gurabijet shpëputen më lehtësisht nga tava e pjekjes. Futni tavën e pjekjes në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Tava universale	HEZ332003	Për ëmbëlsira të lëngshme, pasta, gatesa të ngrira dhe mish rosto të madh. Mund të përdoret edhe nën skarë, për të pritur pikimet e yndyrës ose lëngut të mishit nën skarë. Futni tavën universale në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Tavë universale me shtresë kundër ngjites	HEZ332011	Kekët e lëngshëm, pastat, gjellët e ngrira dhe copat e mëdha të mishit të pjekur shpëputen më lehtësisht nga tava universale. Futni tavën universale në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Kapak për tigan profesional	HEZ333001	Kapaku e kthen tavën profesionale në një pjekës profesional.
Tavë profesionale me skarë pjekjeje	HEZ333003	E përshtatshme veçanërisht për përgatitjen e sasive të mëdha.
Shina rrëshqitëse teleskopike		
Shina të plota me 3 rafte	HEZ338352	Me shinat rrëshqitëse në lartësitë 1, 2 dhe 3 mund ta nxirrni aksesorin edhe më shumë, pa rrezikuar që të rrëshqasë. Shinat me 3 rafte me rrëshqitje të plotë nuk janë të përshtatshme për pajisjet me hell rrotullues.
Shina të plota me 3 rafte me funksion ndalues	HEZ338357	Me shinat rrëshqitëse në lartësitë 1, 2 dhe 3 mund ta nxirrni aksesorin plotësisht, pa rrezikuar që të rrëshqasë. Shinat mbërthehen në vend, në mënyrë që aksessori të mund të vendoset lehtësisht. Shinat me 3 rafte për rrëshqitje të plotë nuk janë të përshtatshme për pajisjet me hell rrotullues.
Skara	HEZ334000	Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish të pjekur, copa mishi në skarë dhe gatesa të ngrira.
Tavë pjekjeje prej qelqi	HEZ915001	Tava prej qelqi është e përshtatshme për gjellë me mish dhe gatime në tavë që përgatiten në furrë. Ajo është veçanërisht e përshtatshme për programin ose pjekjen automatike.

Artikulli-shërbimi i klientëve

Për pajisjet tuaja shtëpiake mund ti bleni më pas mjetet për mirëmbajtje dhe pastrim ose pajisje shtesë të shërbimi i

klientëve, dyqanet e specializuara ose përmes internetit për shtete të veçanta në e-Shop. Shënoni Numrin përkatës të artikullit gjatë porositjes ose blerjes.

Riza për mirëmbajtje të sipërfaqeve nga çeliku	Artikel-Nr. 311134	Reduktimi i shtresimit të papastërtisë. Me mbrojtjen me vajra speciale sipërfaqet e pajisjeve me çelik do të mirëmbahen në mënyrë optimale.
Xhel për pastrim të furrës- të rostos	Artikel-Nr. 463582	Për pastrimin e hapësirës së zierjes me avull. Xheli nuk mban erë
Rizë mikrofiber me struktur të thurur	Artikel-Nr. 460770	Posaçërisht i përshtatshëm për pastrimin e sipërfaqeve të ndjeshme, si p. sh. qelqi, qeramik qelqi, çeliku ose 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 do të kuptoni se çka duhet bërë, para se për herë të parë me furrën tuaj të përgatitni gjellë. Lexoni së pari kapitullin *Udhëzime mbi sigurinë*.

Programimi i orës

Pas vënies në prizë, në panelin e treguesve pulsojnë simboli  dhe katër zero. Rregulloni orën.

1. Shtypni butonin .

Në panelin e treguesve shfaqet ora **12:00**.

2. Rregulloni orën me butonat **+** ose **-**.

Pas pak sekondash do të shfaqet ora e zgjedhur.

Nxeheni furrën

Me qëllim të evitimit të erës së re të keqe, nxehni furrën e zbrazët dhe të mbyllur. Ideale për këtë është një orë me

nxehësin e epërm-/poshtëm  me 240 °C. Kini kujdes në atë, që në hapësirën për zierje të mos ketë mbetje nga paketimi.

Ajroseni kuzhinën, për sa kohë furra nxehet.

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

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

Furrën e fikni pas një ore. Për këtë zgjedhësin e funksioneve e rrotulloni në pozicionin zero.

Pastrimi i pajisjeve shtesë

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

Rregullimi i zonës për zierje

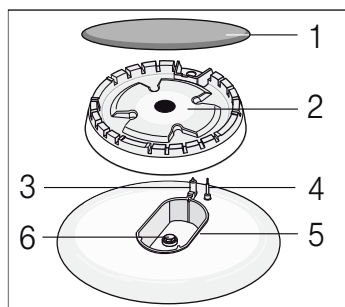
Zona e juaj e zierjes është e pajisur me tre djegës gazi dhe një pllakë nxehëse. Këtu mund të lexoni se si ta ndizni djegësin e gazit dhe si ta rregulloni pllakën nxehëse.

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.



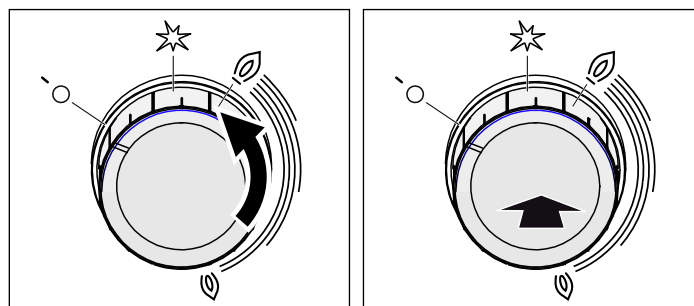
Ndizni djegësin e gazit

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

1. Hapni kapakun e sipërm të sobës. Për sa kohë që soba është në funksionim, kapaku i sipërm duhet të jetë i hapur.

2. Rrotulloni çelësin e vatrës që ju dëshironi në të majtë në pozicionin e ndezjes . Ndezja fillon.

3. Shtypni butonin e vatrës dhe mbajeni të shtypur për 1-3 sekonda. Gazi fillon të dalë jashtë dhe djegësi i gazit ndizet.



Siguresa e ndezjes aktivizohet. Kur flaka e gazit fiket, furnizimi me gaz ndërpritet automatikisht përmes sistemit të sigurisë së ndezjes.

4. Përzgjidhni madhësinë e dëshiruar të flakës. Midis përzgjedhjes 0 Fikur dhe përzgjedhjes 10, flaka nuk është e qëndrueshme. Për këtë arsye zgjidhni gjithmonë një përzgjedhje midis 10 një flake më të madhe dhe 10 më të vogël.
5. Nëse flaka fiket sërish, përsëriteni procesin nga hapi 2.
6. Për të përfunduar procesin e zierjes, rrotulloni çelësin e vatrave të gatimit djathtas, në pozicionin 0 Fikur.

Çelësi i vatrave të gatimit nuk duhet të mbahet i shtypur për më gjatë se 15 sekonda në pozicionin e ndezjes. Nëse djegësi nuk ndizet pas 15 sekondash, prisni të paktën një minutë. Më pas përsërisni sërish procesin e ndezjes.

⚠ Kujdes!

Nëse e rrotulloni çelësin menjëherë pas fikjes së vatrës së gatimit, kur kao është ende e nxehtë, do të dalë gaz. Nëse nuk e rrotulloni çelësin e vatrës së gatimit në pozicionin e ndezjes ✨, furnizimi me gaz do të ndërpritet pas 60 sekondash.

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.

Pllakë gatimi elektrike

Pllaka nxehtë elektrike, shkallët e zierjes	Kapaciteti ngrohës	Diametër të përshtatshëm të tenxheres ose tiganit për pllakën nxehtë elektrike
1	100 W	14,5 cm
2	150 W	14,5 cm
3	220 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	720 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Nxehja e pllakës nxehtë

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

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

Kur pllaka 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 secilën vatër zgjidhni tenxheren me madhësinë e duhur. Diametri i tenxheres apo i tiganëve duhet të përputhet me madhësinë e vatrës së gatimit.

Koha e gatimit varet nga lloji, pesha dhe cilësia e ushqimeve. Për këtë arsye, mund të ketë edhe ndryshime. Kohën optimale të gatimit mund ta vlerësoni vetë më mirë.

Zieni me sa më pak ujë të jetë e mundur, me qëllim që vitaminat dhe materiet minerale të ruhen. Zgjidhni kohët e shkurtra të gatimit në mënyrë që perimet të mund të kafshohen me dhëmbë dhe vjerat ushqimore të mos humbasin.

Shembull	Gatim	Vatër gatimi	Shkalla e zierjes
Shkrirja	Çokolatë, gjalpë, margarinë	Djegësi ekonomik	flakë e vogël
Ngrohja	Çorbë, perime në konservë	Djegës normal Vatër elektrike**	flakë e vogël 1-2
Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë	Supë	Djegësi ekonomik Vatër elektrike**	flakë e vogël 1-2
Avullimi*	Peshk	Djegës normal Vatër elektrike**	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe 3-4
Avullimi*	Patate dhe perime të tjera, peshk	Djegës normal Vatër elektrike**	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe 3-4

* Nëse përdorni një tenxhere me kapak, ulni flakën sapo ushqimi të ziej.

** Opsionale. E disponueshme tek disa pajisje. Në varësi të tipit të pajisjes (Për skuqje mbi flakë ne rekomandojmë të përdorni një tigan.)

Shembull	Gatim	Vatër gatimi	Shkalla e zierjes
Zierja*	Oriz, perime, gatime me mish (me salcë)	Djegës normal Vatër elektrike**	flakë me lartësi të madhe 5-6
Skuqja	Petulla, patate, copë mishi, shkopinj peshku	Djegës i fortë** Djegësi**	ndërmjet flakës së vogël dhe të madhe

* Nëse përdorni një tenxhere me kapak, ulni flakën sapo ushqimi të ziej.

** Opsionale. E disponueshme tek disa pajisje. Në varësi të tipit të pajisjes (Për skuqje mbi flakë ne rekomandojmë të përdorni një tigan.)

Ena e përshtatshme për zierje

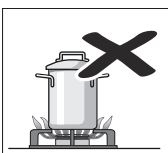
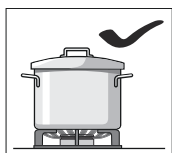
Djegësi/pllaka nxehtëse elektrike	Diametri minimal i tenxheres	Diametri maksimal i tenxheres
Pllaka nxehtëse elektrike*	14,5 cm	14,5 cm
Djegës Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Djegës i fortë 3kW	24 cm	28 cm
Djegësi normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Djegësi me kursim 1kW	12 cm	18 cm

* Opsioni (për modelet me pllaka nxehtëse elektrike)

** Opsioni (për modelet me djegës Wok)

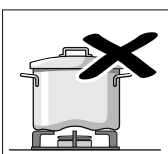
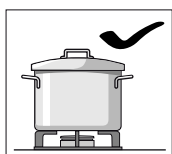
Udhëzime gjatë përdorimit

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



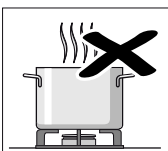
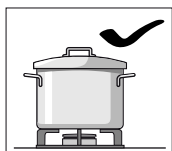
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës.

Mos përdorni enë të vogla për zierje në djegësit e mëdhenj. Flaka nuk lejohej 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.

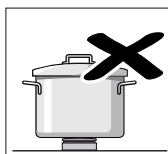
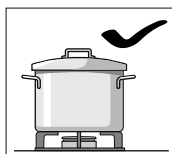
Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



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

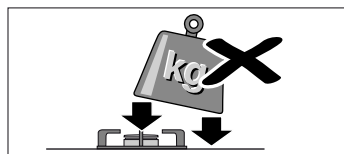


Vendoseni enën gjithmonë në qendër të djegësit, përndryshe ka rrezik të rrëzohet.



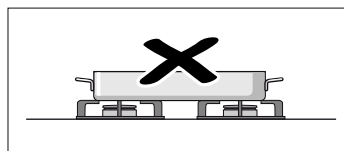
Tenxheret vendosni gjithmonë në skara, asnjëherë direkt në djegës.

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.

Programimi i furrës

Për programimin e furrës keni disa mundësi zgjedhjeje. Më poshtë përshkruhet programimi i lloji të ngrohjes dhe temperaturës si dhe gradacionit të pjekjes në skarë. Në furrë mund të programohet koha e gatimit (kohëzgjatja) dhe koha e fikjes për çdo gatesë. Informacione të tjera mund t'i gjeni në kapitullin *Programimi i funksioneve të kohës*.

Udhëzim: Është e këshillueshme që para gatimit të gatesave të parangrohni furrën, në mënyrë që të shmanget formimi i ujit të kondensuar nëpër xhama.

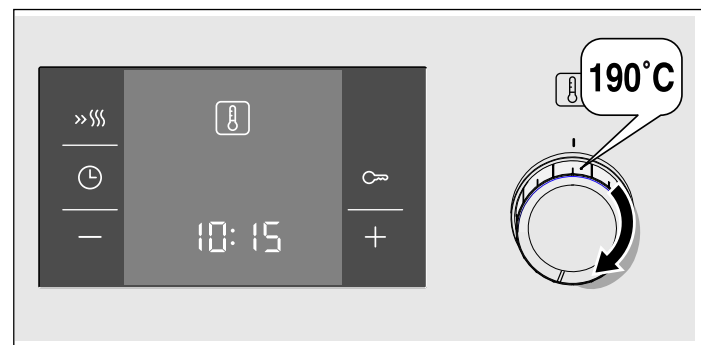
Lloji i nxehjes dhe temperatura

Shembull në figurë: Ngrohje e sipërme/e poshtme me 190°C

1. Me anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e ngrohjes.



2. Me anë të çelësit të temperaturës, rregulloni temperaturën ose gradacionin 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.

Ngrohja e shpejtë

Me ngrohjen e shpejtë, furra juaj e arrin temperaturën e zgjedhur veçanërisht shpejt.

Përdoreni ngrohjen e shpejtë për temperatura mbi 100 °C. Llojet e mëposhtme të ngrohjes janë të përshtatshme:

- Ajër i nxehtë 3D
- Ngrohje e sipërme/e poshtme

Në mënyrë që të keni një rezultat të njëtrajtshëm, futeni fillimisht ushqimin në furrë, nëse ka përfunduar ngrohja e shpejtë.

1. Zgjidhni llojin e dëshiruar të ngrohjes ose temperaturën e dëshiruar.
2. Shtypni shkurt butonin '»»»'.

Në panelin e treguesve do të ndriçojë simboli '»»»'. Furra fillon të nxehet.

Përfundimi i ngrohjes së shpejtë

Do të tingëllojë një sinjal. Simboli '»»»' do të fiket në panelin e treguesve. Vendosini gatesat në furrë.

Ndërprerja e ngrohjes së shpejtë

Shtypni butonin '»»»'. Simboli '»»»' do të fiket në panelin e treguesve.

Programimi i funksioneve të kohës

Kjo sobë ka disa funksione kohe. Me butonin do të aktivizohet menyja, dhe mund të ndryshohen funksionet. Simbolet e kohës ndriçojnë, ndërsa regjistrohen rregullimet. Kllapat [] tregojnë funksionin e zgjedhur të kohës. Një funksion i programuar kohe mund të ndryshohet me butonat + ose -, kur simboli i funksioneve përkatëse të kohës ndodhet brenda kllapave [].

Ora me zile

Funksionimi i kohëmatësit nuk varet nga funksionimi i furrës. Kohëmatësi ka një sinjal të vetin. Në këtë mënyrë do të kuptohet nëse tingëllon kohëmatësi ose fikja automatike (koha e gatimit).

1. Shtypni një herë butonin .

Në panelin e treguesve ndriçojnë simbolet e kohës, kllapat qëndrojnë në .

2. Rregulloni kohën në kohëmatës me butonat + ose -.

Butoni me vlerën standarde + = 10 minuta

Butoni me vlerën standarde - = 5 minuta.

Pas pak sekondash do të shfaqet koha e zgjedhur. Koha e vendosur në kohëmatës do të fillojë të eci. Në panelin e treguesve ndriçon simboli dhe në kohëmatës do të shfaqet ecuria e kohës. Simbolet e tjera të kohës do të fiken.

Koha e vendosur në kohëmatës ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Në panelin e treguesve shfaqet **00:00**. Me butonin çaktivizoni kohëmatësin.

Ndryshoni rregullimet e kohës në kohëmatës

Rregulloni kohën në kohëmatës me butonat + ose -. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar.

Fikni rregullimet e kohës në kohëmatës

Kthejeni sërish zgjedhjen e kohës tek kohëmatësi **00:00** duke shtypur butonin **—**. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar. Kohëmatësi do të fiket.

Shfaqja e rregullimeve të kohës

Kur janë vendosur më shumë se një funksion kohe, simbolet përkatëse ndriçojnë në panelin e treguesve. Simboli për funksionin e zgjedhur të kohës në sfond ndodhet mes kllapave.

Për shfaqjen e kohëmatësit **⌚**, kohës së gatimit **⌚**, kohës së fikjes **⌚** ose orës **⌚** shtypni disa herë butonin **⌚**, derisa të shfaqet simboli i dëshiruar midis kllapave. Të dhënat përkatëse të kohës do të shfaqen për pak sekonda në panelin e treguesve.

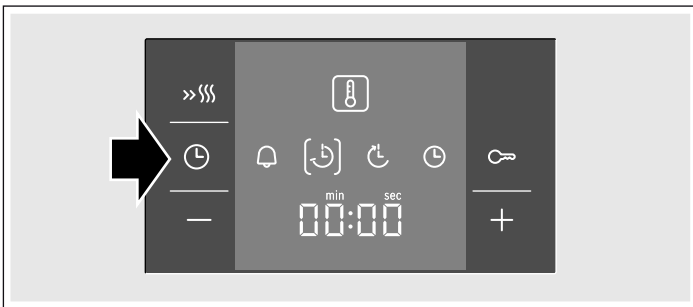
Koha e gatimit

Furra mundëson programimin e kohës së gatimit për çdo gatesë. Furra fiket automatikisht pas përfundimit të kohës së gatimit. Kështu nuk është nevoja të ndërprisni punët e tjera për të fikur furrën, ose të tejkaloni kohën e gatimit gabimisht.

Shembull në figurë: Koha e gatimit prej 45 minutash.

1. Me zgjedhësin e funksionit, vendosni llojin e ngrohjes.
2. Me zgjedhësin e temperaturën vendosni temperaturën ose gradacionin e skarës.
3. Shtypni dy herë butonin **⌚**.

Në panelin e treguesve shfaqet **00:00**. Simbolet e kohës ndriçojnë dhe kllapat shfaqen pranë **⌚**.



4. Vendosni një kohë gatimi me butonat **+** ose **—**.
Butoni me vlerën standarde **+** = 30 minuta
Butoni me vlerën standarde **—** = 10 minuta



Pas disa sekondash furra do të ndizet. Në panelin e treguesve do të shfaqet ecuria e kohës së gatimit dhe simboli **⌚** ndriçon. Simbolet e tjera të kohës do të fiken.

Koha e gatimit ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Furra nuk do të ngrohë më. Në panelin e treguesve shfaqet **00:00**. Shtypni butonin **⌚**. Vendosni një kohë të re gatimi me butonat **+** ose **—**. Ose shtypni dy herë butonin **⌚** dhe rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Ndryshimi i kohëve të gatimit

Ndryshoni kohën e gatimit me butonat **+** ose **—**. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar. Kur është aktivizuar kohëmatësi, shtypni paraprakisht butonin **⌚**.

Fikja e kohëve të gatimit

Kthejeni kohën e gatimit në **00:00** duke shtypur butonin **—**. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar. Koha është fikur. Kur është aktivizuar kohëmatësi, shtypni paraprakisht butonin **⌚**.

Shfaqja e rregullimeve të kohës

Kur janë vendosur më shumë se një funksion kohe, simbolet përkatëse ndriçojnë në panelin e treguesve. Simboli për funksionin e zgjedhur të kohës në sfond ndodhet mes kllapave.

Për shfaqjen e kohëmatësit **⌚**, kohës së gatimit **⌚**, kohës së fikjes **⌚** ose orës **⌚** shtypni disa herë butonin **⌚**, derisa të shfaqet simboli i dëshiruar midis kllapave. Të dhënat përkatëse të kohës do të shfaqen për pak sekonda në panelin e treguesve.

Koha e fikjes

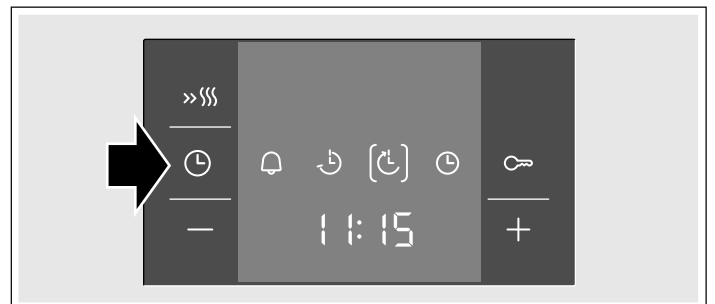
Furra mundëson programimin e kohës për përgatitjen e çdo gatesë. Furra ndizet automatikisht dhe më pas shfaqet sërish ora e vendosur. Ju mund t'i vendosni gatesat në dhomëzën e gatimit p.sh. në mëngjes dhe ta programoni furrën në mënyrë të tillë që në drekë gatesa të jetë gati.

Sigurohuni që ushqimet të mos prishen, si pasojë e ndejtjes së gjatë në furrë.

Shembull në figurë: Është ora 10.30, koha e gatimit është 45 minuta dhe furra duhet të fiket në orën 12.30.

1. Rregulloni zgjedhësin e funksioneve.
2. Rregulloni çelësin e temperaturës.
3. Shtypni dy herë butonin **⌚**.
4. Vendosni një kohë gatimi me butonat **+** ose **—**.
5. Shtypni butonin **⌚**.

Kllapat ndodhet pranë **⌚**. Treguesi tregon orën, në të cilën do të jetë gati gatesa.



6. Ktheni pas kohën e fikjes me butonat **+** ose **—**.



Pas pak sekondash, furra do të shfaqë orën e vendosur dhe do të qëndrojë në pozicionin e pritjes. Paneli i treguesve tregon kohën, në të cilën gatesat do të jenë gati, dhe simboli **⌚** shfaqet brenda kllapave. Simbolit **⌚** dhe **⌚** do të fiken. Kur furra ndizet, do të shfaqet ecuria e kohës dhe simboli **⌚** do të shfaqet brenda kllapave. Simboli **⌚** do të fiket.

Koha e gatimit ka përfunduar

Do të tingëllojë një sinjal. Furra nuk do të ngrohë më. Në panelin e treguesve shfaqet 00:00. Shtypni butonin . Vendosi një kohë të re gatimi me butonat + ose -. Ose shtypni dy herë butonin dhe rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Ndryshimi i kohës së fikjes

Ndryshojeni kohën e fikjes me butonat + ose -. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar. Kur është aktivizuar kohëmatësi, shtypni paraprakisht dy herë butonin . Mos ndryshoni kohën e fikjes kur koha e gatimit është në ecuri e sipër. Përndryshe mund të ndikohet rezultati i gatimit.

Fikja e kohës së fikjes

Me butonin — kthejeni sërish kohën nga koha e fikjes në orën aktuale. Pas pak sekondash do të shfaqet koha e ndryshuar. Furra do të ndizet. Kur është aktivizuar kohëmatësi, shtypni paraprakisht dy herë butonin .

Shfaqja e rregullimeve të kohës

Kur janë vendosur më shumë se një funksion kohe, simbolet përkatëse ndriçojnë në panelin e treguesve. Simboli për funksionin e zgjedhur të kohës në sfond ndodhet mes kllapave. Për shfaqjen e kohëmatësit , kohës së gatimit , kohës së fikjes ose orës shtypni disa herë butonin , derisa të

shfaqet simboli i dëshiruar midis kllapave. Të dhënat përkatëse të kohës do të shfaqen për pak sekonda në panelin e treguesve.

Ora

Pas vënies në prizë ose ikjes së korrentit, në panelin e treguesve pulsojnë simboli dhe katër zero. Rregulloni orën.

- 1. Shtypni butonin . Në panelin e treguesve shfaqet ora 12:00.

- 2. Rregulloni orën me butonat + ose -. Pas pak sekondash do të shfaqet ora e zgjedhur.

Ndryshimi i orës

Nuk duhet të programohet asnjë funksion tjetër i kohës.

- 1. Shtypni katër herë butonin . Në panelin e treguesve ndriçojnë simbolet e kohës, kllapat qëndrojnë pranë .

- 2. Rregulloni orën me butonat + ose -. Pas disa sekondash do të shfaqet koha e programuar.

Fshehja e orës

Ju mund ta fshihni orën. Për këtë, shihni kapitullin Ndryshimi i konfigurimeve bazë.

Sistemi i sigurisë për fëmijët

Furra ka një sistem sigurie për fëmijët, për të shmangur ndezjen aksidentale nga fëmijët. Furra nuk rregullohet. Kohëmatësi dhe ora mund të rregullohen edhe me sistemin e sigurisë së fëmijëve aktiv. Nëse janë zgjedhur lloji i ngrohjes dhe temperatura apo gradacioni i skarës, sistemi i sigurisë së fëmijëve e ndërpret nxehtësinë. Aktivizimi i sistemit të sigurisë së fëmijëve Duhet rregulluar ose një kohë gatimi, ose një kohë fikjeje.

Mbani shtypur butonin për rreth katër sekonda. Në tregues do të shfaqet simboli . Sistemi i sigurisë për fëmijët është i aktivizuar. Çaktivizimi i sistemit të sigurisë së fëmijëve Mbani shtypur butonin për rreth katër sekonda. Simboli do të fiket në panelin e treguesve. Sistemi i sigurisë së fëmijëve është i çaktivizuar.

Ndryshimi i rregullimeve bazë

Furra ka disa rregullime bazë. Këto rregullime mund të përshtaten me nevojat tuaja.

Rregullimet bazë	Zgjedhja 1	Zgjedhja 2	Zgjedhja 3
1 Treguesi i kohës	gjithmonë*	vetëm me butonin	-
2 Kohëzgjatja e sinjalit pas përfundimit të kohës së gatimit ose të kohës së vendosur në kohëmatës	rreth 10 sek.	rreth 2 min.*	rreth 5 min.
3 Koha e pritjes, derisa rregullimi të regjistrohet	rreth 2 sek.	rreth 5 sek.*	rreth 10 sek.

* Rregullim nga fabrika

Nuk duhet të programohet asnjë funksion tjetër i kohës.

- 1. Mbani shtypur butonin për rreth 4 sekonda. Në panelin e treguesve do të shfaqet rregullimi bazë aktual për orën, p.sh. 1 për zgjedhjen .
- 2. Me butonat + ose - ndryshoni rregullimin bazë.

- 3. Konfirmoni zgjedhjen me butonin . Në panelin e treguesve do të shfaqet rregullimi vijues bazë. Me butonin është e mundur të kaloni nëpër gjithë gradacionet dhe ta ndryshoni zgjedhjen me butonat + ose -.
- 4. Për të përfunduar, mbani shtypur butonin për rreth 4 sekonda. Gjithë rregullimet bazë janë regjistruar. Rregullimet bazë mund të ndryshohen në çdo kohë.

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 refleksë të dritës nga llamba e furrës.
- Emali mund të digjet së bashku nga temperaturat shumë të larta. Kështu mund të ndodh të shfaqen dallime të vogla të ngjyrës. Kjo gjë është normale dhe nuk ka asnjë ndikim mbi funksionalitetin. Këndet e teneqeve të holla nuk mund të emajlohen deri në fund. Për këtë arsye mund të jenë të vrazhda. Por nga kjo nuk rrizikohet mbrojtja nga korrozioni.

Mjet për pastrim

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

Gjatë pastrimit të zonës së zierjes

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

Gjatë pastrimit të furrës

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

Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.

Zona	Mjet pastrimi
Sipërfaqet prej çeliku* (në varësi të tipit të pajisjes)	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastroni me një pecetë larëse dhe thajeni më pas me një pecetë të butë. Sipërfaqet prej çeliku pastrojnë gjithmonë paralelisht me drejtimin e teksturës natyrale. Përndryshe mund të krijohen gërvishje. Pastroni menjëherë njollat e smërçit, yndyrës, niseshtesë dhe të bardhës së vezës. Këto njolla mund të krijojnë gërryerje të sipërfaqes. Pranë shërbimit të klientit ose në dyqanet e specializuara mund të gjeni solucione larëse të posaçme për sipërfaqet e ngrohta prej çeliku. Hidhni ju lutem pak detergjent duke krijuar një shtresë të hollë me anë të një pecete të njomë.
Sipërfaqet e emaluara, të llakuara apo ato prej plastike dhe poroze* (në varësi të tipit të pajisjes)	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastroni me një pecetë larëse dhe thajeni më pas me një pecetë të butë. Mos përdorni pastrues qelqi ose kruajtëse qelqi për pastrim.

* Opsional (E disponueshme për disa paisje, në varësi të tipit të pajisjes.)

Zona	Mjet pastrimi
Paneli i komandimit	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastroni me një pecetë larëse dhe thajeni më pas me një pecetë të butë. Mos përdorni pastrues qelqi ose kruajtëse qelqi për pastrim.
Mbulesa e sipërme e qelqtë* (në varësi të tipit të pajisjes)	Pastrues për xhamat: Pastrojini me një pecetë të butë. Ju mund ta hiqni mbulesën e sipërme prej qelqi, që të mund të pastroni. Për këtë ju lutem vini re kapitullin <i>Mbulesa e sipërme e qelqtë!</i>
Butonat rrotullues Mos e hiqni!	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastroni me një pecetë larëse dhe thajeni më pas me një pecetë të butë.
Korniza e planit të gatimit	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Mos paroni me gërryes xhamash, limon apo uthull.
Vatra me gaz dhe mbajtës tenxheresh* (në varësi të tipit të pajisjes)	Uji i shpëlarjes i nxehtë. Përdorni pak ujë, pasi ai nuk duhet të depërtojë në brendësi të pajisjes. Largoni menjëherë ushqimet e derdhura dhe mbetjet ushqimore. Ju mund ta hiqni mbajtësin e tenxheres. Mbajtës tenxheresh prej gize*: Mos i lani në enëlarëse.
Djegësi i gazit* (në varësi të tipit të pajisjes)	Hiqni kokën dhe kapakun e djegësit, pastrojini me ujë të nxehtë me sapun. Mos i lani në enëlarëse. Birat përmes të cilave del gazi duhet të jenë gjithmonë të lira. Kandaleta: furçë e vogël e butë. Djegësi i gazit funksionin vetëm nëse kandaleta është e thatë. Thani mirë të gjitha pjesët. Kur t'i montoni. sërish bëni kujdes t'i vendosni në pozicionin e duhur. Kapakët e djegësit janë emaluar në ngjyrë të zezë. Me kalimin e kohës ngjyra ndryshon. Kjo nuk ka asnjë ndikim në funksionim.
Vatra gatimi elektrike* (në varësi të tipit të pajisjes)	Solucione gërryese ose sfungjerë pastrimi: Më pas nxehtëni pak vatrën, në mënyrë që ajo të thahet mirë. Pllakat me lagështi ndryshken me kalimin e kohës. Në fund aplikoni një solucion mirëmbajtës. Largoni menjëherë ushqimet e derdhura dhe mbetjet ushqimore.
Unaza e vatrës së gatimit* (në varësi të tipit të pajisjes)	Pjesët e çngjyrosura në ngjyrë të verdhë deri në blu tek unazat e vatrave të gatimit i pastroni me një solucion për sipërfaqet e çelikut. Mos përdorni mjete gërryese ose gërvishës.

* Opsional (E disponueshme për disa paisje, në varësi të tipit të pajisjes.)

Zona	Mjet pastrimi
Plan gatimi prej qeramike* (në varësi të tipit të pajisjes)	Mirëmbajtja: Solucione për mbrojtjen dhe mirëmbajtjen e qeramikës Pastrimi: Solucione pastrimi të përshtatshëm për qeramikë. Ndiqni udhëzimet e pastrimit që gjenden mbi ambalazh. ⚠Kruajtëse qelqi për ndotje të forta: Hiqni siguresën dhe pastroni vetëm duke përdorur një teh. Kujdes, tehu është shumë i mprehtë. Rrezik lëndimi. Pas pastrimit aktivizoni sërish siguresën. Teht e dëmtuara zëvendësojini menjëherë me të rinj.
Vatër gatimi prej qelqi* (në varësi të tipit të pajisjes)	Mirëmbajtja: Solucione për mbrojtjen dhe mirëmbajtjen për qelq Pastrimi: Solucione pastrimi për qelq. Ndiqni udhëzimet e pastrimit që gjenden mbi ambalazh. ⚠Kruajtëse qelqi për ndotje të forta: Hiqni siguresën dhe pastroni vetëm duke përdorur një teh. Kujdes, tehu është shumë i mprehtë. Rrezik lëndimi. Pas pastrimit aktivizoni sërish siguresën. Teht e dëmtuara zëvendësojini menjëherë me të rinj.
Paneli i xhamit	Pastrues për xhamat: Pastrojini me një pecetë të butë. Mos përdorni gërryese xhami. Dera është e çmontueshme në mënyrë që të mund të pastroni rehat. Për këtë ju lutem vini re kapitullin <i>Çmontimi dhe montimi i derës së pajisjes!</i>
Sistemi i sigurisë për fëmijët* (në varësi të tipit të pajisjes)	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse. Nëse është lidhur një sistem sigurie për fëmijët në derën e furrës, ky duhet larguar para pastrimit. Në rastin e ndotjeve të mëdha, sistemi i sigurisë së fëmijëve nuk funksionon më si duhet.
Guarnicioni Mos e hiqni!	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse. Mos e fërkoni.
Zona e gatimit	Tretësirë sapune e nxehtë ose ujë me uthull: Pastrojini me një pecetë larëse. Në rastin e ndotjeve të mëdha, përdorni tela të spërdredhur çeliku ose pastrues të posaçëm furre. Përdorini vetëm kur dhomëza e gatimit është e ftohtë. ⚠Tek sipërfaqet vetëpastruese ju lutem përdorni funksionin e vetëpastrimit. Për këtë ju lutem vini re kapitullin <i>Vetëpastrim!</i> Kujdes! Asnjëherë mos përdorni pastrues sobe për sipërfaqet vetëpastruese.
Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse.

* Opsional (E disponueshme për disa paisje, në varësi të tipit të pajisjes.)

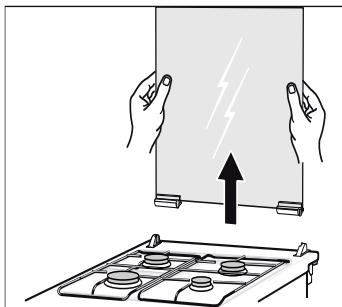
Zona	Mjet pastrimi
Korniza	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse ose me një furçë. Kornizat mund t'i hiqni për t'i pastruar. Për këtë ju lutem vini re kapitullin <i>Çmontimi dhe montimi i kornizave!</i> Shina teleskopike* (në varësi të tipit të pajisjes) Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse ose me një furçë. Mos e hiqni yndyrën nga shinat rrëshqitëse, por pastrojini me shinat të montuara. Mos përdorni zbutës, mos i lani në enëlarëse dhe mos i lani me funksionin e vetëpastrimit. Mund të dëmtojë kornizën dhe të ndikojë në funksionimin e pajisjes.
Aksesori	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Zbuteni dhe pastrojini me një pecetë larëse ose me një furçë. Tava e pjekjes prej alumini*: (në varësi të tipit të pajisjes) Thajeni me një pecetë të butë. Mos i lani në enëlarëse. Mos përdorni asnjëherë pastrues furre. Për të shmangur gërvishtjet, mos i prekni asnjëherë sipërfaqet prej metali me një thikë ose me një objekt të ngjashëm të mprehtë. Të papërshtatshëm janë pastruesit agresiv, sfungjerët gërvishtës, dhe leckat e vrazhda pastruese. Përndryshe mund të krijohen gërvishtje. Helli rrotullues* (në varësi të tipit të pajisjes) Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse ose me një furçë. Mos i lani në enëlarëse. Termometër për pjekje* (në varësi të tipit të pajisjes) Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse ose me një furçë. Mos i lani në enëlarëse.
Sirtari fundor* (në varësi të tipit të pajisjes)	Uji i shpëlarjes i nxehtë: Pastrojini me një pecetë larëse.
* Opsional (E disponueshme për disa paisje, në varësi të tipit të pajisjes.)	

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. Mentsha me shkronjën R duhet të montohet në anën e djathtë, mentsha me shkronjën L të montohet në anën e majtë.

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

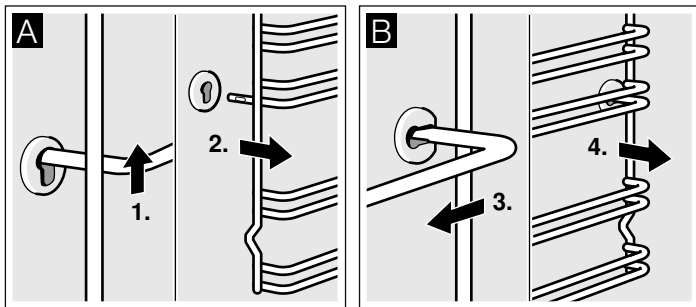
Mbulesën e epërme e mbyllni tek atëherë, kur pllakat nxehëse të jenë ftohur.

Montimi dhe çmontimi i kornizës

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

Nxjerrja e kornizës

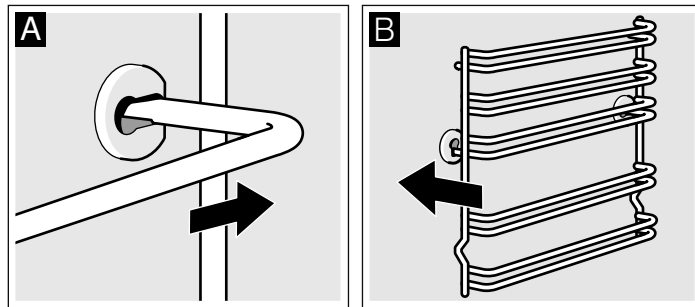
1. Kornizën mbani përpara nga lartë
2. dhe hiqeni (Fotografia A).
3. Pastaj tërë kornizën hiqeni përpara
4. dhe hiqeni krejtësisht (Fotografia B).



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

Varja e mbështetësit

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

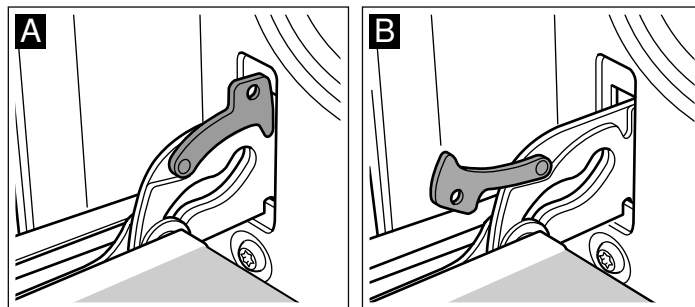


Mbështetësi përshtatet djathtas dhe majtas. Kini kujdes në atë që, si në fotografinë B lartësia 1 dhe 2 të jenë poshtë ndërsa lartësia 3, 4 dhe 5 lartë.

Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

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

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

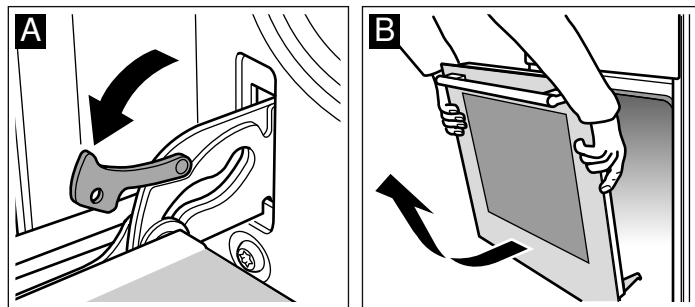


⚠ Rrëzik nga lëndimi!

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

Nxirr derën

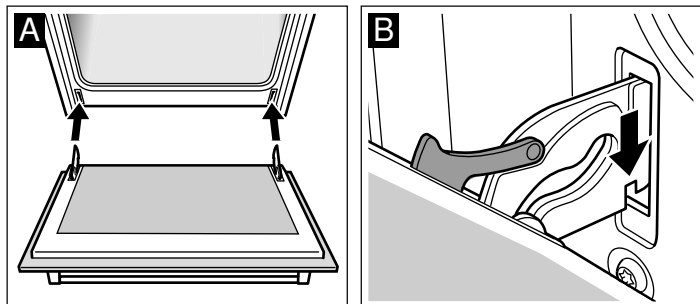
1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët për mbyllje, në të djathtë dhe në të majtë (Fotografia A).
3. Mbyll derën e furrës deri në fund. Kape me të dy duart majtas dhe djathtas. Mbylle edhe më tej dhe nxirre (Fotografia B).



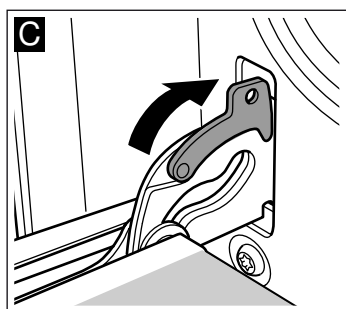
Montimi i derës

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

1. Gjatë montimit të derës së furrës të kini 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!

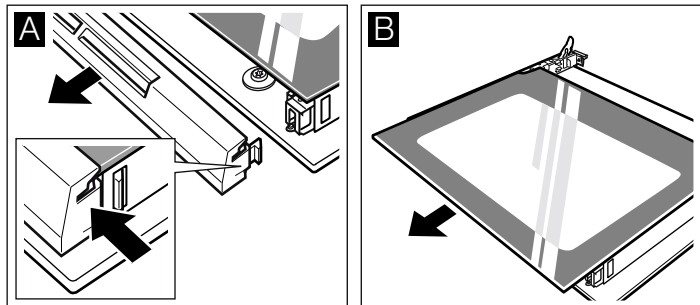
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

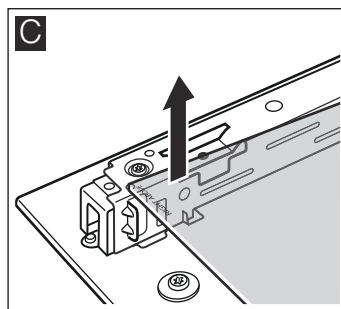
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

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.

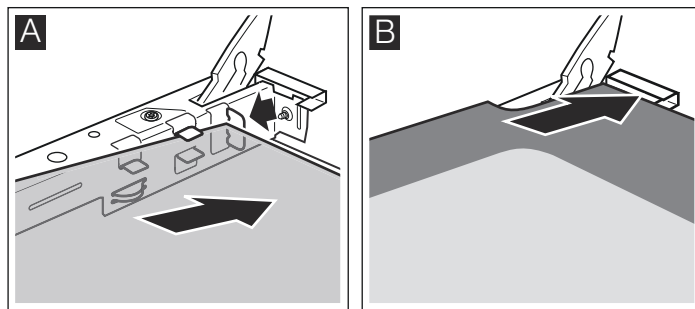
⚠ Rrezik nga lëndimi!

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 ndezës të lagur.	Djegësin e gazit e ndizni me një ndezës të gazit ose me një shkrepës.

Njoftime defektesh

Kur në panelin tregues shfaqet një njoftim defekti me anë të **E**, shtypni butonin . Njoftimi do të fiket. Funkcioni i zgjedhur i kohës do të fiket. Nëse njoftimi i defektit nuk fiket, njoftoni shërbimin e klientit.

Defektet e mëposhtme mund të ndiqen vetë nga përdoruesi.

Njoftimi i defektit	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja/Udhëzime
E011	Një nga butonat është mbajtur shtypur shumë gjatë ose ka ngecur.	Shtypni gjithë butonat njëri pas tjetrit. Kontrolloni nëse ka ngecur ose është ndotur një nga butonat.

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!!

Riparimet joprofesionale janë të rrezikshme. Vetëm një teknik i specializuar i shërbimit tonë të klientit është i lejuar të kryejë riparime.

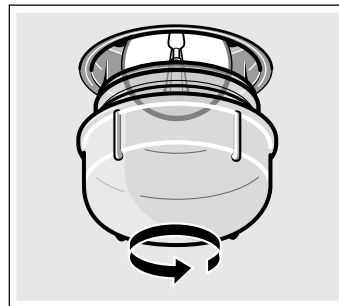
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën në arkën e siguresave.

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



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

Mbulesa e qelqtë

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

Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne gjithmonë 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 te kompetenca e prodhuesit. Kështu mund të jeni të sigurt se riparimin do ta realizojnë teknikët e trajnuar për riparim, të cilët janë të pajisur me pjesë këmbimi origjinale për pajisjet tuaja.

Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

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

Kursimi i energjisë në furrë

- Furrën e paranxehni 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 piqui 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

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

Për ju të testuara në studion tonë të gatimit

Këtu do të gjeni një zgjidhje gjellësh dhe rregullimet optimale për to. Ne do të ju tregojmë, se cila mënyrë e 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. Paranxehni vetëm nëse është dhënë në tabela. Pajisjen e shtroni me letër për pjekje tek pas paranxehjes.
- Të dhënat kohore në tabela janë vlera orientuese. Ato varen nga kualiteti dhe nga cilësia e ushqimeve.
- Përdorni pajisjen e bashkëdërguar. Pajisjet plotësuese i gjeni si pajisje të veçanta në shitore të specializuara ose në shërbimin e klientëve. Para përdorimit nxirrni pajisjet dhe enët e panevojshme nga hapësira për zierje.
- Përdorni gjithmonë një leckë mbrojtëse, kur nga hapësira për zierje të nxirrni pajisje ose enë të nxehta.

Ëmbëlsirat dhe biskotat

Pjekja në një nivel

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

Nëse piqui 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:

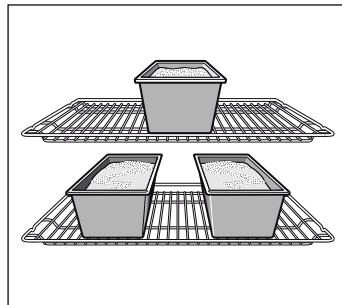
- Tepsia për pjekje: Lartësia 5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bukë dhe bukëza

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

Mos derdhni asnjëherë ujë në furrën e nxehtë.

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

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

Këshilla për pjekje

Dëshironi të piqu sipas recetës tuaj personale.	Orientohuni sipas të pjekurave të ngjashme në tabelat e pjekjes.
Kështu do ta shihni, nëse ëmbëlsira e përzier është pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para mbarimit të kohës së pjekjes, të dhënë në recetë, ngulni një kruese dhëmbësh në pjesën më të lartë të ëmbëlsirës. Nëse në kruese nuk ngjitet më brumë, ëmbëlsira është gati.
Ëmbëlsira ulet.	Herën tjetër përdorni më pak lëng ose uleni temperaturën e furrës për 10 gradë. Vini re kohët e përzierjes të dhëna në recetë.
Ëmbëlsira në mes është më e fryrë, ndërsa në skaje më ulët.	Mos i lyeni me yndyrë skajet e kallëpit çmontues. Pas pjekjes, me një thikë lironi ëmbëlsirën me kujdes.
Ëmbëlsira sipër bëhet tepër e errët.	Futni më thellë atë, zgjidhni një temperaturë më të ulët dhe piquen 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 piqu ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, piqu më parë fundin. Shtrojeni me bajame ose thërmija 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 piqu me nxehtësin e epërm-/të poshtëm  në një nivel. Dalja e letrës për pjekje jashtë tepsisë, ndikon në qarkullimin e ajrit. Letrën për pjekje e preni gjithmonë në pajtim me madhësinë e tepsisë.
Ëmbëlsira nga pemët është shumë e çelë nga poshtë.	Herën tjetër ëmbëlsirën futni një nivel më thellë.
Lëngu i pemëve po noton mbi.	Herën tjetër përdorni, nëse e keni, një tigan universal më të thellë.
Të pjekura të vogla nga brumi me tharm, gjatë pjekjes ngjiten me njëra tjetrën.	Rreth secilës të pjekur duhet të jetë një distancë prej rreth 2 cm. Kështu ka mjaft vend që të pjekurat të fryhen mirë dhe të skuqen nga të gjitha anët.
Ju keni pjekur në më shumë nivele. Në tepsinë e epërme biskotat janë më të errëta se në atë të poshtmen.	Për pjekje në më shumë nivele përdorni gjithmonë 3D-ajrin e nxehtë  . Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piquen 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 pikoje 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 pëlcasë.

Skuqja

Mishit pa dhjam shtoni edhe pak ujë brenda. Fundi i enës duhet të jetë ½ cm afërsisht i mbushur. Mishit që piqet me avull shtoni ujë brenda në enë. Fundi i enës duhet të jetë 1 - 2 cm i mbuluar. Sasia e lëngut varet nga lloji i mishit dhe nga materiali i enës. Nëse e përgatitni mishin në tavë të emajluar, nevoitet pak më tepër lëng, se sa në enë qelqi. Enët nga çeliku janë kushtimisht të përshtatshme. Mishi zihet ngadalë dhe skuqet më pak. Përdorni temperaturë më të madhe dhe/ose leni të zihet më gjatë.

Pjekja në skarë

Gjatë pjekjes me skarë nxehti rreth 3 minuta më parë, ara në hapësirën për zierje se ta futni ushqimin për skarë. Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur. varet nga shkalla e rregulluar e skarës. Në këtë mënyrë ato skuqen në mënyrë të barabartë dhe ngelin bukur të lëngshme. Copat e mishit i ktheni pas ⅔ kohës së zierjes. Stekat e kripni pasi që të jenë pjekur në skarë. Vendosni copat e mishit drejtpërdrejtë në skarë. Një copë e vetme mishi bëhet më e mirë nëse e vendosni në mes të skarës. Futeni në mënyrë plotësuese një tigan universal në lartësinë 1. Lëngu i mishit do të mblidhet, dhe kështu furra ngel e pastër Tepsinë për pjekje ose tiganin universal gjatë pjekjes me skarë mos e futni në lartësinë 4 ose 5. Në saje të nxehtësisë së fortë ata mund të shtrembërohen dhe gjatë nxjerrjes mund ta 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 shpërndahet më mirë. Mishin e lopës pas pjekjes mbështjellni 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
Mish gjedhi						
Të skuqura të kaurdisura gjedhi	1,0 kg	mbyllur	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet gjedhi, medium	1,0 kg	hapur	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Biftek, medium	1,0 kg	hapur	1		210-230	50
Steka, medium, 3 cm të trashë		Skara	5		3	15
Mish viçi						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Mish derri						
Të skuqura pa lëkurë (p. sh. qafë)	1,0 kg	hapur	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Të skuqura me lëkurë (p. sh. shpatulla)	1,0 kg	hapur	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Brinjë derri me koc	1,0 kg	mbyllur	2		210-230	70
Mish qengji						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		150-170	120

Mish i bluar

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

Salsiçe						
Salsiçe		Skara	4		3	15

Shpend Të dhënat në tabelë mbi peshën janë të dhëna për shpezë, të pambushura, të gatshme për pjekje. Së pari vendosni shpezën me pjesën e gjoksit për teposhtë në rosto. Kthejeni pas ⅔ kohës së caktuar.	Copat e skuqura, si të skuqura roleta miske ose gjoks miske, pas gjysmës së kohës së dhënë ktheni. Copat e shpendëve ⅔ pas së kohës së dhënë ktheni. Lëkurën e rosës ose patës e shponi nën fletë. Kështu yndyra do të kulloj. Shpendi skuqet veçanërisht shijshëm, nëse pak para se të përfundojë koha e skuqjes e lyeni me gjalpë, ujë të kripur ose lëng portokalli.					
---	---	--	--	--	--	--

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

Peshk Copat e peshkut i ktheni pas ⅔ 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 piqui 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 termometrin për mish (është në dispozicion në dyqanin e specializuar) ose bëni “provën me lugë”. Shtypni me lugë mbi roston. Nëse është i fortë, është atëherë gati. Nëse shtypet lehtë, atëherë i duhet edhe më tepër kohë.
Rostoja ka marrë ngjyrë te errët dhe korja vende-vende është djegur.	Kontrolloni lartësinë e elementit vendosës dhe temperaturën.
Rostoja duket mirë, por salca është djegur.	Herën tjetër zgjidhni një enë pjekjeje më të vogël ose 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
Tava					
Tavë, e ëmbël	Kallëp tave	2		180-200	40-50
Tavë jufkash	Kallëp tave	2		210-230	30-40
Gratinë					
Gratin patatesh, shtesa natyrale, max. 4cm i lartë	1 Kallëp tave	2		160-180	60-80
	2 Kallëpe tave	1+3		150-170	65-85
Tost					
Tost me kaçkavall, 4 copa	Skara	4		160-170	10-15
Tost me kaçkavall, 12 copa	Skara	4		160-170	15-20

Produkte të gatshme

Përfillni të dhënat e prodhuesit në paketim.

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

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

Shkrirja

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

Përfillni ju lutemi, të dhënat e prodhuesit, që gjenden në paketim.
Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.
Shpendët i vendosni në pjatë me anën e gjoksit nga poshtë.

Gjëra të ngrira	Pajisja	Lartësi a	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C
p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpë, torte me çokollatë ose glazurë sheqeri, fruta, pula, salsiçe dhe mish, bukë, bukëza, ëmbëlsira dhe të pjekura të tjera	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 nxehtjes	Temperatura	Kohëzgjatja
600 g unaza molle	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 5 orë.
800 g të çara dardhe	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 8 orë.
1,5 kg kumbulla ose xhenarika	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 8-10 orë.
200 g bar kuzhine, i pastruar	Tigani universal + skara	3+1		80 °C	rreth 1½ orë.

Zierja

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

Kujdes!

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

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.

Pemë në gota njëlitërshe	nga flluskat	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 flluska, temperaturën e ktheni prapa në 120 deri 140 °C. Varësisht nga lloji i perimeve rreth 35 deri

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. Nxehtësin e poshtëm □ e rregulloni.
- 5. Temperaturën e vendosni në 170 deri 180 °C.

Zierja

Pemë

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

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

70 minuta gjatë. Pas kësaj kohe fikni furrën dhe përdorni ngrohtësinë e mbetur.

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

Nxjerrja e gotave

Pas zierjes gotat i nxirrni nga hapësira për zierje

Kujdes!

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

Akrilamidi në ushqime

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

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

Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përmbajtje të vogël akrilamidi.

Në përgjithësi	■ Kohët e zerjes i mbani sa më të shkurta. ■ Gjellët piqini sa të marrin ngjyrë të verdhë në të artë, nuk duhet të marrin ngjyrë kafe. ■ Sa më e madhe dhe sa më e trashë të jetë gjella, aq më pak akrilamid përmban.
Pjekja	Me nxehtësin e epërm-/poshtëm max. 200 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 180 °C.
Gurabije	Me nxehtësin 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:

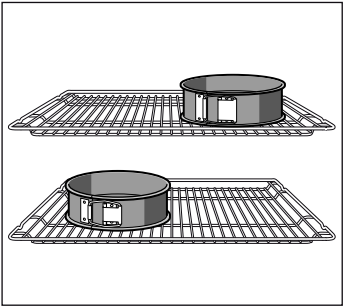
Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piquen në të njëjtën kohë.

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 nxehësin 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 nxehjes	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Të pjekura të lyera, paranxehni*	Tepsia për pjekje	3	□	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje	3	⊗	140-150	30-40
	Tepsia për pjekje + tigan universal	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigan universal	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Keksë të vegjël, paranxehni*	Tepsia për pjekje	3	□	150-170	20-35
	Tepsia për pjekje	3	⊗	150-170	20-35
	Tepsia për pjekje + tigan universal	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 tepsi për pjekje + tigan universal	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Biskota uji, paranxehni*	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 paranxehje mos e përdorni nxehjen e shpejtë.

Pjekja në skarë

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

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

* Pas 2/3 së kohës ktheni.

Содржин

Важни сигурносни напомени	60	Време на часовникот	74
Причини за оштетувања	63	Безбедност за деца	74
Оштетувања на рерната	63	Промена на основните поставки	75
Оштетувања на преградата	64	Одржување и чистење	75
Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок	64	Средства за чистење	75
Приклучок за гас	64	Горен стаклен капак	77
Пречки на инсталацијата за гас / мирис на гас	64	Откачување и закачување на рамките	77
Поместете го уредот до доводот за гас или до рачката од вратата	64	Откачување и закачување на вратата од рерната	77
Електричен приклучок	64	Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата	78
Шпоретот поставете го хоризонтално	64	Пречка што треба да направите?	79
Зацврстување на сид	64	Табела на пречки	79
Поставување на уредот	65	Заменете ја сијаличката на покривот од рерната	79
Мерки на кои треба да се внимава при транспортот	65	Стаклен капак	79
Вашиот нов уред	65	Сервисна служба	79
Општо	65	Број на производ и датум на производство	79
Област за готвење	66	Совети за заштеда на енергија и заштита на околината	80
Контролно поле	66	Штедење на енергија во рерната	80
Комора за готвење	67	Штедење на енергија на полето за готвење на гас	80
Ваша опрема	67	Отстранување согласно прописите за животна средина	80
Вметнете ја опремата	67	За Вас, тестирано во нашето студио за готвење	80
Специјална опрема	68	Колачи и печиво	80
За сервисната служба	69	Совети за печење	82
Пред првото користење	69	Месо, живина, риба	83
Програмирање на времето на часовникот	69	Совети за печење и скара	84
Загревање на рерната	69	Суфле, гратинирани јадења, тостови	85
Чистење на опремата	69	Готови производи	85
Поставување на полето за готвење	70	Специјални оброци	86
Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот	70	Одмрзнување	86
Палење на пламеникот на гас	70	Сушење	86
Електрична плоча за готвење	70	Зготвување	86
Табела - готвење	71	Акриламид во прехранбените производи	87
Соодветни садови за готвење	71	Јадења за контрола	88
Напомени при користењето	71	Печење	88
Програмирање на рерната	72	Скара	88
Вид на топлина и температура	72		
Брзо загревање	72		
Програмирање на временските функции	73		
Автоматски тајмер	73		
Време за готвење	73		
Време на исклучување	74		

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

⚠ Важни сигурносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само тогаш ќе може безбедно и правилно да го употребувате Вашиот уред. 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.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

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.

Не користете несоодветни заштитни уреди или заштитна решетка за децата. Тие може да предизвикаат несреќа.

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.

- Запалливите предмети што се наоѓаат во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запалливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете го струјниот приклучок или исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.
- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот ќе се вжешти, запалливите материјални може лесно да предизвикаат пожар. не чувајте и не користете запалливи предмети под или во близина на рерната (на пр. спреј, средства за чистење). Не чувајте запалливи предмети во или на рерната.
- Доколку на ринглите со гас нема сад за готвење при работа стануваат многу жешки. Уредот и аспираторот над него може да се оштетат или да доведат до пожар. Остатоците од маснотија во филтерот од аспираторот може да се запалат. Ринглите на гас користете ги само со поставен сад за готвење.
- Задната страна на уредот станува жешка. Тоа може да доведе до оштетување на каблите за приклучување. Каблите за струја и гас не смеат да дојдат во допир со задната страна на уредот.
- Не ставајте запалливи предмети на ринглите и не ги чувајте во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот. Извадете го електричниот приклучок одн. исклучете

ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.

- Горните површини на преградата може да станат многу жешки. Во фиоката чувајте ја само опремата од рерната. Предметите кои може да предизвикаат пламен или се запаливи 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.

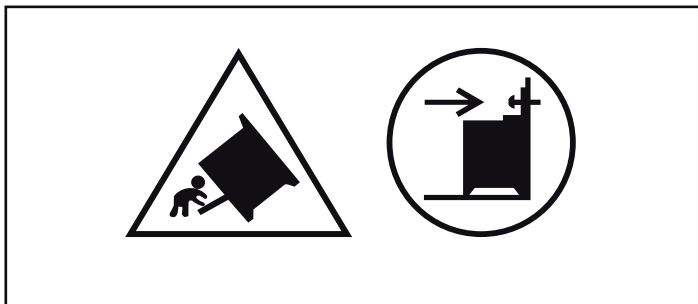
Опасност од повреда!

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

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 °C. Се акумулира

топлина. Времето за печење повеќе не одговара и емајлот се оштетува.

- Вода во жешката комора за готвење: Не налевајте вода во жешката комора за готвење. Настанува пареа. Со промена на температурата може да се оштети емајлот.
- Мокри прехранбени производи: Мокрите прехранбени производи не ги оставајте да стојат во рерната подолго време. Ќе се оштети емајлот.
- Овошен сок: Плехот за печење не го преполнувајте со многу сочни овошни колачи. Овошниот сок, што капе од плехот за печење остава дамки, што нема да може да ги отстраните. Доколку е можно, користете подлабока универзална тава.
- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потпирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од уредот. Не потпирајте садови или опрема на вратата од рерната.
- Вметнете ја опремата: Во зависност од типот на уредот, опремата може да го изгребе стаклото од вратата при

затворањето. Опремата секогаш ставајте ја до крај во комората за готвење.

- Транспорт на редот: Уредот не го носете или држете за рачката. Рачката од вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.

Оштетувања на преградата

Внимание!

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

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 (*) свезда.
- 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 цреводот да не биде приклезено или притиснато. Цреводот 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

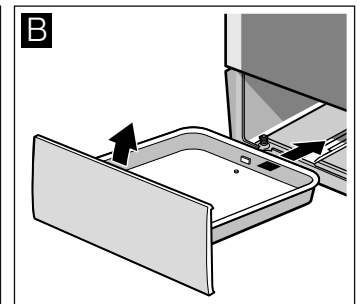
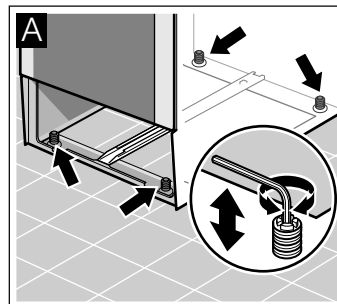
Внимание!

- 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 оддели уредот од струјната мрежа.
- Мора да се погрижите за расположливоста на повеќеполен разделен систем.
- Никогаш не употребувајте продолжен кабел или повеќекратен штекер.
- Од сигурносни причини овој уред смее да се приклучува само на заземјен приклучок. Доколку приклучокот на заштитниот кабел не одговара на прописите, заштитата од електрична опасност не е загарантирана.
- За приклучок на уредите мора да се употреби кабел од тип N 05 W-F или кабел со иста вредност.

Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

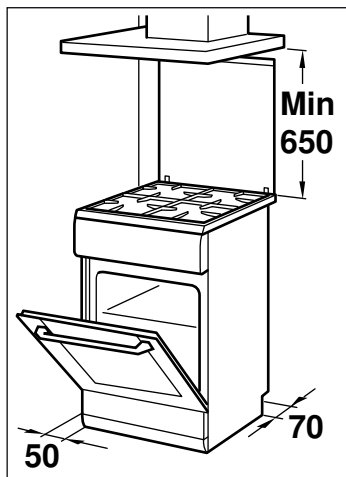
1. Извлечете ја фиоката и подигнете нагоре. Во фиоката се наоѓаат ногарки за подесување од предната и задната страна.
2. Ногарките за подесување по потреба подесете ги пониско или повисоко со шестаголен клуч, додека шпоретот треба да стои хоризонтално (Слика А).
3. Повторно вметнете ја фиоката (слика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



Зацврстување на сид

За да не се преврти шпоретот, мора да го зацврстите на сид со приложениот држач. Ве молиме внимавајте на упатството за монтажа за 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 ниеден друг предмет.
- Растојанието помеѓу горниот раб на шпоретот и долниот раб на аспираторот мора да одговара со податоците на производителот на аспираторот.

- Внимавајте на тоа, по поставувањето уредот да не се поместува. Растојанието од јакиот пламеник или вок-пламеникот до граничниот мебел одн. до 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.

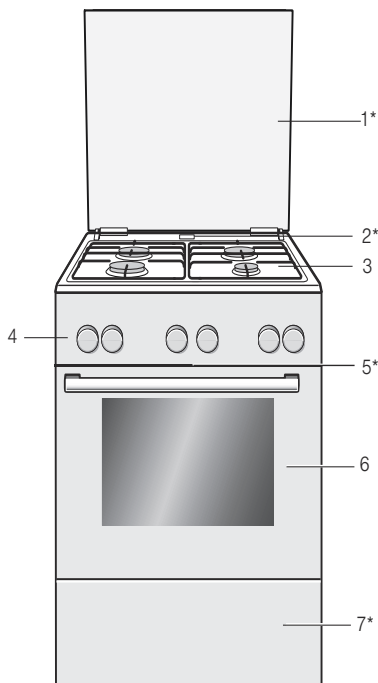
Транспортирајте го уредот во исправна позиција. Не го држете уредот за рачката од вратата или за задните приклучоци, бидејќи истите можат да се оштетат. Не поставувајте тешки предмети на уредот.

Вашиот нов уред

Во ова поглавје ќе добиете информации во врска со уредот, режимите на работа и опремата.

Општо

Изведбата зависи од односниот вид на уред.



Објаснување

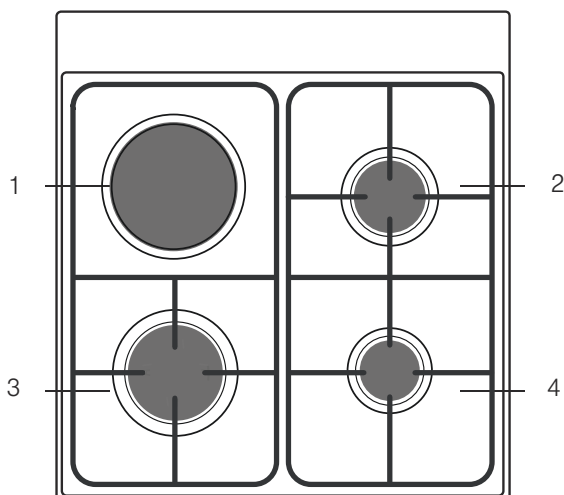
1*	Покривна плоча**
2*	Излез на пареа
Внимание! Кога рерната работи, од ова место излегува жешка пареа	
3	Поле за готвење**
4	Контролно поле**
5*	Вентилатор за ладење
6	Врата од рерната**
7*	Долна фиока**

* Опционално (расположливо кај некои уреди)

** Во зависност од типот на уредот можни се поединечни отстапувања.

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

Контролно поле

Во зависност од типот на уредот можни се детални отстапувања.

Бирач на функции

Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина.

Позиција	Употреба
○ Нулта позиција	Рерната е исклучена.
🌀 3D-топол воздух*	За колачи и печива. Можно е готвење на три нивоа. Вентилаторот на задниот сид од рерната рамномерно ја распределува топлината во рерната.
🔥 Горен/долен грејач*	За колачи, потпечени јадења и посни парчиња печење, на пр. телешко или дивеч, на едно ниво. Топлината доаѓа рамномерно од горе и долу.
🍷 Степен за пица	Брзо подготвување на намирници од фрижидер без претходно загревање, на пр. пица, помфрит или печиво од лиснато тесто. Топлината доаѓа од долната страна и од вентилаторот на задниот сид на рерната.
🍖 Печење на скара со циркулација на воздух	Печење на месо, живина и риба. Грејните тела за скара и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот подеднакво ја распределува топлината за скарата околу јадењата.
🍷 Скара, голема површина	На пр. за печење стекови, виршли, тост и риба. Целата површина под грејните тела за скарата се вжештува.
🍷 Скара, мала површина	Печење на скара на мали количини стекови, виршли, тостови и риба. Внатрешниот дел на кружното грејно тело се вжештува.
🔥 Долен грејач	Конзервирање, печење и потпекување. Топлината доаѓа од долу.

* Видот на топлина е одреден со класата на ефикасност на енергија според EN 60350.

Позиција	Употреба
❄️ Одмрзнување	Одмрзнување на: на пр. месо, живина, леб и колачи. Вентилаторот подеднакво ја распределува топлината околу јадењата.
💡 Светло	Вклучување на сијаличката во рерната.

* Видот на топлина е одреден со класата на ефикасност на енергија според EN 60350.

Доколку се постави еден вид на топлина, сијаличката во рерната ќе се вклучи.

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.

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.

Позиција	Плоча за готвење/функција
0	Нулта позиција Ринглата е исклучена.
1-6	Степени за готвење 1 = најниска јачина 6 = највисока јачина

Кога ја вклучувате плочата за готвење, свети сијаличката за приказ.

Копчиња и приказ

Со копчињата ги поставувате различните дополнителни функции. На приказот може да ги прочитате поставените вредности.

Копче	Употреба
»»» Брзо загревање	Рерната загрева особено брзо.
⌚ Временски функции	Изберете Кујнски аларм ⌚, Времетраење ⌚, Време на завршување на готвењето ⌚ и Време на часовникот ⌚.
🛡 Безбедност за деца	Блокада и деблокада на функциите на рерната.
- Минус	Намалување на поставените вредности.
+ Плус	Зголемување на поставените вредности.

Која временска функција стои на приказот во преден план, ќе видите во заградите [] кои стојат околу ознаката. Исклучок: На времето за готвење свети само ознаката ⌚, доколку менувате.

Копчиња

Под копчињата има сензори. Не треба силно да притискате. Допрете ја само соодветната ознака.

Комора за готвење

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

Сијаличка во рерната

За време на работата на рерната, свети сијаличката во комората за готвење.

Со поставката ⌚ на бирачот на функции може да се вклучи сијаличката дури и кога е исклучена рерната.

Вентилатор

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

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

Внимание!

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

Ваша опрема

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

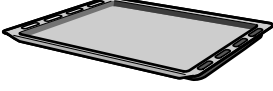
За подобро да ги зготвите некои од оброците односно користењето на рерната да Ви биде уште поудобно, имате избор на специјална опрема.



Решетка

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

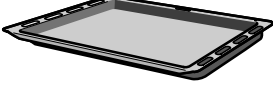
Решетката вметнете ја со отворената страна кон вратата на рерната и испакнатината надолу.



Емајлиран плех за печење

За колачи и ситни колачиња.

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



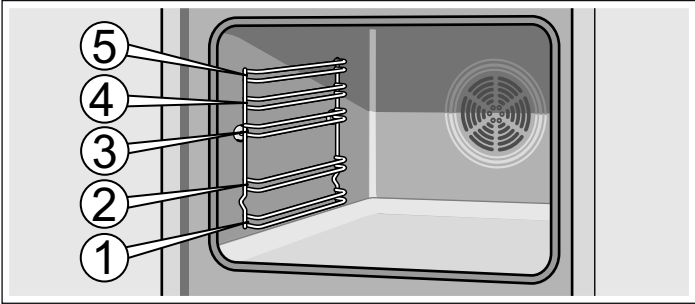
Универзална тава

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.

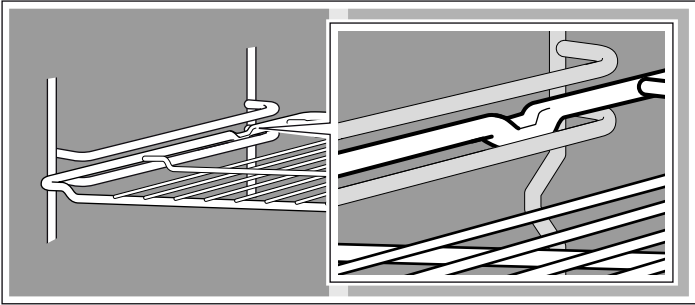
Вметнете ја опремата

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



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

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



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

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

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

Специјална опрема

Специјалната опрема може да ја купите во сервисната служба или во специјализираните продавници. Во нашите проспекти

или на интернет ќе најдете обемна понуда за вашата рерна. Расположливоста на специјална опрема или можноста за нарачка преку интернет се разликува во зависност од земјата. Информации за тоа ќе најдете во продажната документација.

Не секоја специјална опрема одговара со секој уред. При купувањето секогаш наведете ја точната ознака (бр. на производ) на вашиот уред.

Специјална опрема за	HEZ-број	Примена
Практично чување на опремата за готвење (easyStore)	HEZ25E900	Практично чување на опремата за готвење на горниот стаклен капак. Се состои од 4 закачалки. Таа е наменета за закачување на приборот за готвење (црпалка, штипалка итн.). Таа мора да се стави на горниот поклопец на вашиот уред, пред да го користите. Точните упатства за тоа ќе ги најдете во упатството за инсталација.
Практично чување на опремата за готвење (easyStore)	HEZ25E901	Практично чување на опремата за готвење на горниот стаклен капак. Се состои од 2 закачалки и 1 прачка. Таа е наменета за закачување на приборот за готвење (црпалка, штипалка итн.). Таа мора да се стави на горниот поклопец на вашиот уред, пред да го користите. Точните упатства за тоа ќе ги најдете во упатството за инсталација.
Плех за пица	HEZ317000	Идеален е за пица, намирници од фрижидер или големи тркалезни колачи. Плехот за пица може да го користите наместо универзална тава. Поставете го плехот на решетката и ориентирајте се според податоците во табелите.
Решетка за вметнување	HEZ324000	За пржење. Секогаш поставувајте ја решетката во универзалната тава. Ќе се соберат маснотијата и сокот од месото што капат.
Плех за скара	HEZ325000	За печење на скара наместо решетката или како заштита од прскање, за да не се извалка многу рерната. Плехот за скара користете го само во универзалната тава. Печење на плехот за скара: Користете ги само висините за вметнување 1, 2 и 3. Плех за скара како заштита од прскање: Универзалната тава со плехот за скара вметнете ја под решетката.
Камен за печење	HEZ327000	Каменот за печење е погоден претежно за подготовка на домашно приготвен леб, земички и пица, коишто треба да имаат крцкаво дно. Каменот за печење мора секогаш претходно да се загрее на препорачаната температура.
Емајлиран плех за печење	HEZ331003	За колачи и ситни колачи. Плехот за печење ставете го во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Емајлиран плех за печење со нелеплив слој	HEZ331011	Колачите и ситните колачиња лесно се одлепуваат од плехот за печење. Плехот за печење ставете го во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Универзална тава	HEZ332003	За сочни колачи, печива, намирници од фрижидер и големи печења. Може да се користи и за собирање на маснотијата или сокот од месото под решетката. Универзалната тава ставете ја во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Универзална тава со нелеплив слој	HEZ332011	Сочните колачи, печивата, намирниците од фрижидер и големи печења лесно се одлепуваат од универзалната тава. Универзалната тава ставете ја во рерната со закосувањето накај вратата на рерната.
Капак за професионална тава	HEZ333001	Со капакот професионалната тава станува сад за печење.
Професионална тава со решетка за вметнување	HEZ333003	Особено е погодна за подготовка на големи количини.
Монтажни држачи на извлекување		
3-кратен држач за целосно извлекување	HEZ338352	Со шините на извлекување на висините 1, 2 и 3 може повеќе да ја извлечете опремата без да се преврти. 3-кратниот држач за целосно извлекување не е погоден за уреди со вртлив ражен.

Специјална опрема за	HEZ-број	Примена
3-кратен држач за целосно извлекување со функција за запирање	HEZ338357	Со шините на извлекување во висините 1, 2 и 3 може целосно да ја извлечете опремата без да се преврти. Шините на извлекување се вклопуваат, па на тој начин многу е лесно да ја поставите опремата. 3-кратниот држач за целосно извлекување со функција за запирање не е погоден за уреди со вртлив ражен.
Решетка	HEZ334000	За садови, калапи за колачи, печења, парчиња скара и намирници од фрижидер.
Огноотпорен стаклен сад	HEZ915001	Огноотпорниот стаклен сад е погоден за динстани и потпечени јадења, кои се подготвуваат во рерна. Особено е погоден за автоматиката за програми или за печење.

За сервисната служба За Вашите апарати од домаќинството може да ги купите соодветните средства за нега и чистење или соодветната		опрема кај сервисната служба, во специјализираните продавници или преку интернет преку e-Shop. Притоа наведете го соодветниот број на артиклот.
Крпи за нега на површините од челик	Број на артикал. 311134	Го намалува собирањето нечистотија. Со натопување во специјално масло, горните површини на уредите од челик ја добиваат оптималната нега.
Гел за чистење на скара во рерната	Бр. на артикал. 463582	За чистење на комората за готвење. Гелот е без миризба.
Крпа од микрофибер со структура на саќе	Бр. на артикал 460770	Особено погодна за чистење на чувствителни површини, како на. пр. стакло, керамичко стакло, челик или алуминиум. Со едно бришење крпата од микрофибер ја отстранува нечистотијата од вода и маснотии.
Осигурување на вратата	Бр. на артикал 612594	За да не може децата да ја отвораат вратата од рерната. Во зависност од вратата на уредот, осигурувачите различно се зашрафуваат. Внимавајте на приложените страници што ги добивате со осигурувачите за вратата.

Пред првото користење

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

Програмирање на времето на часовникот

По приклучувањето, на полето за приказ трепка ознаката  и четири нули. Поставете го времето на часовникот.

- Притиснете го копчето .
На полето за приказ се појавува времето на часовникот **12:00**.
- Поставете го времето на часовникот со копчињата **+** или **-**.
По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време на часовникот.

Загревање на рерната

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

- Со бирачот на функции поставете Горен/долен грејач .
- Со бирачот на температура поставете 240 °Ц.
По еден час исклучете ја рерната. За тоа свртете го бирачот на функции на нулта позиција.

Чистење на опремата

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

Поставување на полето за готвење

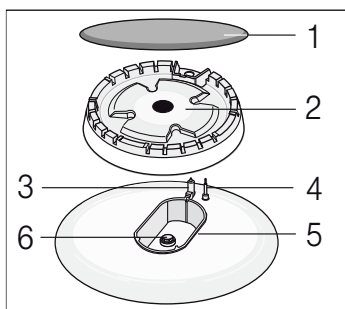
Полето за готвење е опремено со три рингли на гас и една плоча за готвење. Овде може да прочитате како да ги запалите ринглите на гас и како да ја подесите плочата за готвење.

Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот

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

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

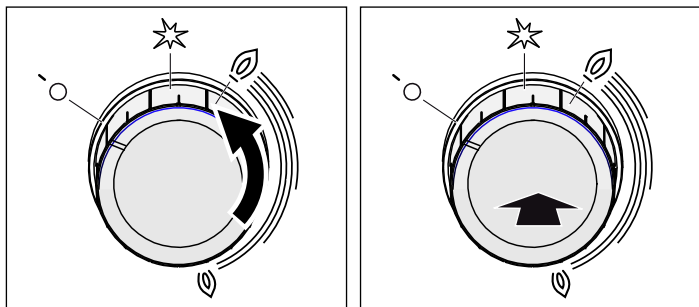
Млазницата (6) мора да биде сува и чиста. Капакот за пламеникот секогаш ставајте го точно на држачот за пламеникот.



Палење на пламеникот на гас

Капакот за пламеникот поставувајте го секогаш точно на држачот за пламеникот. Отворите на држачот за пламеник мора секогаш да бидат отворени. Сите компоненти мора да бидат суви.

- Отворете го горниот поклопец на шпоретот. Сè додека е шпоретот во употреба, горниот капак мора да биде отворен.
- Свртете го прекинувачот на саканата рингла налево и во позиција за палење . Палењето започнува.
- Притиснете го прекинувачот за рингли и држете го притиснат 1-3 секунди. Гасот почнува да струи и се пали пламеникот на гас.



Осигурувачот при палење е активиран. Доколку пламенот гас се изгаси, доводот на гас автоматски ќе се прекине со помош на осигурувачот при палење.

- Поставете ја саканата големина на пламен. Помеѓу поставката Исклучено и поставката, пламенот не е стабилен. Затоа секогаш избирајте поставка меѓу поголем и помал пламен.
- Доколку пламенот повторно се изгаси, повторете ја постапката од чекор 2.
- За да го завршите процесот на готвење, свртете го прекинувачот за ринглите во позиција Исклучено.

Прекинувачот за рингли не смее да се активира подолго од 15 секунди во позиција за палење. Доколку пламеникот не се запали по 15 секунди, почекајте најмалку една минута. Потоа повторете ја постапката за палење.

Внимание!

Доколку веднаш по исклучувањето на шпоретот го свртите прекинувачот за ринглите додека шпоретот е сè уште врел, излегува гас. Доколку прекинувачот за ринглите не го свртите во позиција за палење , ќе се прекине доводот на гас за 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.

Електрична плоча за готвење

Електрична рингла, степени за готвење	Капацитет на топлина	Соодветен пречник на тенџере или тавче за електричната рингла
1	100 W	14,5 см
2	150 W	14,5 см
3	220 W	14,5 см
4	500 W	14,5 см
5	720 W	14,5 см
6	1000 W	14,5 см

Загревање на плочата за готвење

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

Вака ја поставувате електричната рингла

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

Тоа го правите вака:

- Отворете го горниот капак. мора да биде отворен.
- Прекинувачот на електричната плоча за готвење свртете го на лево на соодветниот степен на готвење помеѓу 1-6.
- Дијаметарот на електричната плоча за готвење изнесува 145 мм. За готвење употребете тенџере со мазна долна страна и еднаков дијаметар.
- 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

Кога ќе се вклучи ринглата, сијаличката за приказ свети.

Важни информации за Вашата електрична рингла

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

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

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

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

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

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

Табела - готвење

За секоја рингла изберете ја правилната големина на тенџере. Пречникот на дното од тенџерето или тавчето треба да одговара со големината на ринглата.

Времињата за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата. Поради тоа, можни се отстапувања. Оптималното време за готвење најдобро ќе го процените самите.

Гответе со што е можно помалку вода, за да се задржат витамините и минералите. Одберете кратко време на готвење, за да биде зеленчукот цврст при гризење и нутритивно хранлив.

Пример	Јадење	Рингла	Степен на готвење
Топење	Чоколадо, путер, маргарин	Економичен пламеник	мал оган
Затоплување	Чорба, конзервиран зеленчук	Нормален пламеник Електрична плоча за готвење**	мал оган 1-2
Затоплување и одржување на топлината	Супи	Економичен пламеник Електрична плоча за готвење**	мал оган 1-2
Готвење на пареа*	Риба	Нормален пламеник Електрична плоча за готвење**	помеѓу голем и мал оган 3-4
Динстање*	Компири и останат зеленчук, месо	Нормален пламеник Електрична плоча за готвење**	помеѓу голем и мал оган 3-4
Готвење*	Ориз, зеленчук, оброци со месо (со сосови)	Нормален пламеник Електрична плоча за готвење**	голема висина на пламен 5-6
Пржење	Палачинки, компири, шницли, рибини стапчиња	Појак пламеник** Вок-пламеник**	помеѓу голем и мал оган

* Ако тенџерето го користите со капак, исклучете го огнот, штом зоврие.

** Опционално. Расположлив кај некои уреди. во зависност од типот на уредот (За пржење на вок-пламеник препорачуваме користење на вок-тава.)

Соодветни садови за готвење

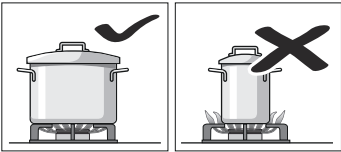
Пламеник/ електрична рингла	Минимален дијаметар на тенџерето	Максимален дијаметар на тенџерето
Електрична рингла*	14,5 см	14,5 см
Вок-пламеник** 3,6 kW	24 см	28 см
Силен пламеник 3kW	24 см	28 см
Нормален пламеник 1,7 kW	18 см	24 см
Економичен пламеник 1 kW	12 см	18 см

* Опција (за модели со електрична рингла)

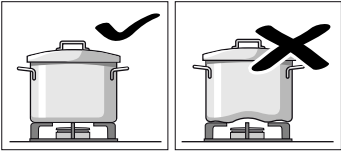
** Опција (за модели со вок-пламеник)

Напомени при користењето

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

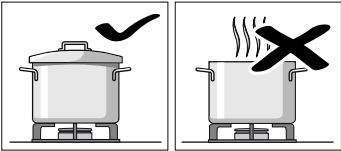


Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник. Не ставајте помали садови за готвење на големи пламеници. Пламенот не треба да ги допира страните на садовите за готвење.

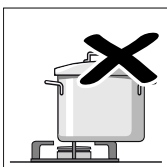
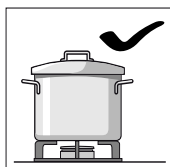


Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење. Садовите може да се превртат.

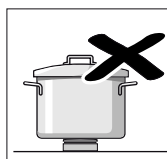
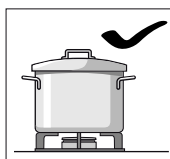
Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.



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

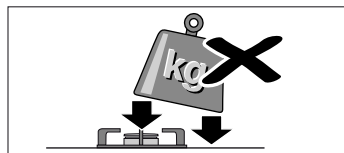


Садот секогаш поставувајте го на средината на пламеникот, инаку може да се преврти.



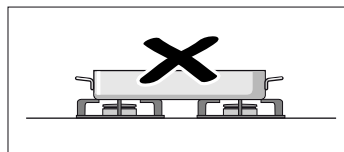
Лонците поставувајте ги на решетките, а не директно на пламениците.

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.

Програмирање на рерната

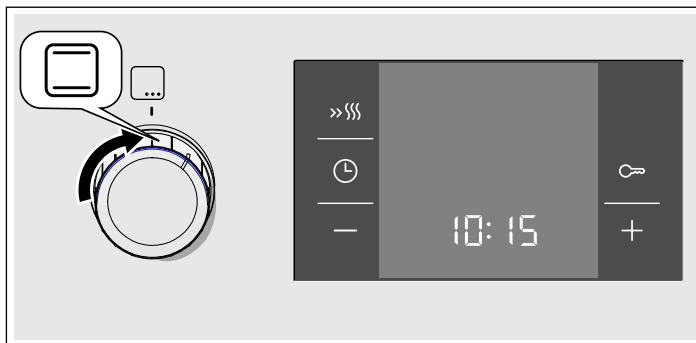
Имате повеќе можности за избор за програмирање на рерната. Подолу ќе го опишеме програмирањето на видот на топлина и температура, односно степените за скара. Со рерната може да се програмира времето на готвење (времетраењето) и времето на исклучување за секое јадење. Други информации ќе добиете во поглавјето *Програмирање на временските функции*.

Напомена: Се препорачува, пред готвењето на јадењата, претходно да ја загреете рерната, за да го спречите прекумерното создавање на кондензирана вода на стаклата.

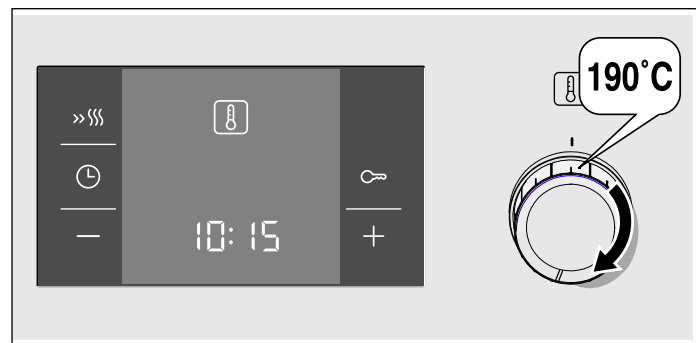
Вид на топлина и температура

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

1. Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина.



2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот за 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.

Брзо загревање

Со помош на брзото загревање, Вашата рерна ја постигнува поставената температура особено брзо.

Употребувајте го брзото загревање при готвење на температури над 100 °C. Погодни се следните видови топлина:

- Топол воздух 3D
- Горен/долен грејач

За да одржите еднаков резултат од готвењето, најпрво ставете ги јадењата во комората за готвење, доколку е завршено брзото загревање.

1. Изберете го саканиот вид на топлина и температура.
2. Притиснете кратко на копчето »»».

На полето за приказ светнува ознаката »»». Рерната почнува да грее.

Крај на брзото загревање

Се слуша сигнал. Ознаката »»» се гаси на полето за приказ. Ставете ги јадењата во рерната.

Прекин на брзото загревање

Притиснете го копчето »»». Ознаката »»» се гаси на полето за приказ.

Програмирање на временските функции

Овој шпорет има различни временски функции. Со копчето  го активирате менито, и може да ги промените функциите. Временските ознаки светат, додека се преземат поставките. Заградите ја покажуваат [] избраната временска функција. Веќе програмираната временска функција може директно да се промени со копчињата **+** или **-**, доколку ознаката на соодветната временска функција се наоѓа во загради [].

Автоматски тајмер

Работата на автоматскиот тајмер не зависи од работата на рерната. Автоматскиот тајмер има сопствен сигнал. Така ќе може да разликувате, дали е вклучен автоматскиот тајмер или автоматиката за исклучување (време за готвење).

1. Притиснете го копчето еднаш.

На полето за приказ светнуваат временските ознаки, заградите се наоѓаат околу .

2. Поставеното време на автоматскиот тајмер, поставете го со копчињата **+** или **-**.

Предложена вредност на копчето **+** = 10 минути

Предложена вредност на копчето **-** = 5 минути.

По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време. Поставеното време на автоматскиот тајмер, започнува да тече. На полето за приказ светнува ознаката [>] и се прикажува истекувањето на времето на автоматскиот тајмер. Другите временски ознаки се гасат.

Поставеното време на автоматскиот тајмер, е истечено

Се слуша сигнал. На полето за приказ се појавува **00**. Со копчето  исклучете го автоматскиот тајмер.

Промена на поставката за време на автоматскиот тајмер

Поставеното време на автоматскиот тајмер, поставете го со **+** или **-**. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди.

Бришење на поставката за време на автоматскиот тајмер

Поставката за време на автоматскиот тајмер на **00:00** вратете ја со притискање на копчето **-**. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди. Автоматскиот тајмер се исклучува.

Проверка на временските поставки

Во случај кога се поставени повеќе функции за време, на полето за приказ светнуваат соодветните симболи. Ознаката за временска функција се наоѓа во преден план во загради.

За да се повика автоматскиот тајмер , времето за готвење , времето на исклучување  или часовникот  притиснете го повеќе пати копчето , додека не се појави саканата ознака во загради. Соодветните податоци за времето ќе се појават за неколку секунди на полето за приказ.

Време за готвење

Рерната овозможува програмирање на времето за готвење за секое јадење. По истекот на времето, рерната автоматски се исклучува. На тој начин не мора да ги прекинете сите други работи, за да ја исклучите рерната, и времето за готвење нема да се пречекори.

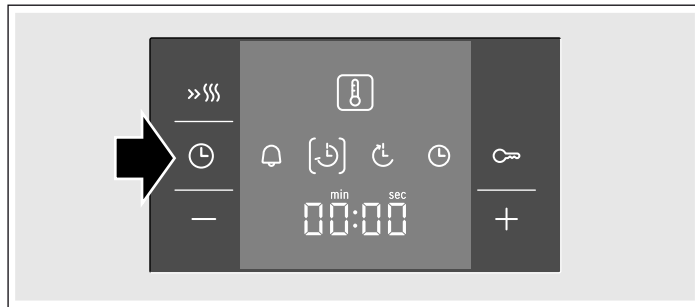
Пример на слика: Време за готвење од 45 минути.

1. Со бирачот на функции поставете го начинот на подгревање.

2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на печење.

3. Два пати притиснете го копчето .

На полето за приказ се појавува **00**. Светнуваат временските ознаки, заградите се појавуваат покрај .



4. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** или **-**.

Предложена вредност на копчето **+** = 30 минути

Предложена вредност на копчето **-** = 10 минути



По неколку секунди се вклучува рерната. На полето за приказ се појавува истекувањето на времето за готвење и ознаката [>] светнува. Другите временски ознаки се гасат.

Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. Рерната престанува да грее. На полето за приказ се појавува **00:00**. Притиснете го копчето . Поставете ново време за готвење со копчињата **+** или **-**. Или два пати притиснете го копчето  и свртете го бирачот на функции во нулта позиција. Рерната е исклучена.

Промена на времето за готвење

Променете го времето со копчињата **+** или **-**. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди. Доколку е поставен автоматскиот тајмер, притиснете претходно на копчето .

Бришење на времето за готвење

Времето за готвење вратете го на **00:00** со притискање на копчето **-**. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди. Времето ќе се избрише. Доколку е поставен автоматскиот тајмер, притиснете претходно на копчето .

Проверка на временските поставки

Во случај кога се поставени повеќе функции за време, на полето за приказ светнуваат соодветните симболи. Ознаката за временска функција се наоѓа во преден план во загради.

За да се повика автоматскиот тајмер , времето за готвење , времето на исклучување  или часовникот  притиснете го повеќе пати копчето , додека не се појави саканата ознака во загради. Соодветните податоци за времето ќе се појават за неколку секунди на полето за приказ.

Време на исклучување

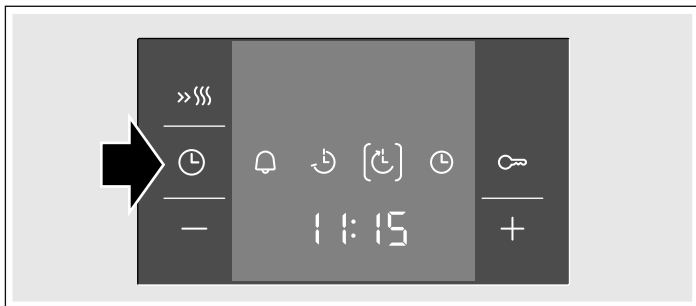
Рерната овозможува програмирање на времето, кога да биде готово јадењето. Рерната автоматски се вклучува и повторно се исклучува во подесеното време на часовникот. На пр. може да ги ставите јадењата наутро во комората за готвење и да ја програмирате рерната, така што тие ќе бидат готови попладне.

Проверете, дали се расипани прехранбените производи, доколку стоеле предолго во рерната.

Пример на слика: Сега е 10.30 часот, времето на готвење изнасува 45 минути, а рерната треба да ја исклучите во 12.30 часот.

1. Поставување на бирачот на функции.
2. Поставување на бирачот на температура.
3. Два пати притиснете го копчето .
4. Поставете го времето за готвење со копчињата + или -.
5. Притиснете го копчето .

Заградите се наоѓаат покрај . Приказот го покажува времето на часовникот, кога треба да биде готово јадењето.



6. Вратете го назад времето на исклучување со копчињата + или -.



По неколку секунди, рерната ќе го прикаже поставеното време на часовникот и стои во позиција на чекање. Полето за приказ го покажува времето, кога ќе бидат готови јадењата, а ознаката  се појавува во загради. Ознаките  и  се гасат. Откако ќе се вклучи рерната, ќе се прикаже истеченото време, и ознаката  се појавува во загради. Ознаката  се гаси.

Времето за готвење е истечено

Се слуша сигнал. Рерната престанува да грее. На полето за приказ се појавува **00:00**. Притиснете го копчето . Поставете

ново време за готвење со копчињата + или -. Или два пати притиснете го копчето  и свртете го бирачот на функции во нулта позиција. Рерната е исклучена.

Промена на времето на исклучување

Променете го времето на исклучување со копчињата + или -. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди. Доколку е поставен автоматскиот тајмер, притиснете два пати на копчето . Не го менувајте времето на исклучување, доколку времето за готвење веќе тече. Тоа може да влијае на резултатот од готвењето.

Бришење на времето на исклучување

Времето на исклучување повторно вратете го на актуелното време -. Променетото време ќе се прикаже по неколку секунди. Рерната ќе се вклучи. Доколку е поставен автоматскиот тајмер, притиснете два пати на копчето .

Проверка на временските поставки

Во случај кога се поставени повеќе функции за време, на полето за приказ светнуваат соодветните симболи. Ознаката за временска функција се наоѓа во преден план во загради.

За да се повика автоматскиот тајмер , времето за готвење , времето на исклучување  или часовникот  притиснете го повеќе пати копчето , додека не се појави саканата ознака во загради. Соодветните податоци за времето ќе се појават за неколку секунди на полето за приказ.

Време на часовникот

По приклучувањето или по прекин на струја, на полето за приказ трепка ознаката  и четири нули. Поставете го времето на часовникот.

1. Притиснете го копчето .

На полето за приказ се појавува времето на часовникот **12:00**.

2. Поставете го времето на часовникот со копчињата + или -.

По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време на часовникот.

Промена на времето на часовникот

Не смее да се програмира друга временска функција.

1. Четири пати притиснете го копчето .

На полето за приказ светнуваат временските ознаки, заградите се наоѓаат покрај .

2. Поставете го времето на часовникот со копчињата + или -.

По неколку секунди ќе се прикаже програмираното време.

Скривање на часовникот

Часовникот може да го сокриете. Како да го направите тоа, Ве молиме погледнете во поглавјето *Промена на основните поставки*.

Безбедност за деца

Рерната има функција за безбедност на децата, за да го спречи невнимателното вклучување од страна на децата.

Рерната не може да се постави. Автоматскиот тајмер и времето на часовникот може да се постават со активираниот безбедност за деца.

Доколку видот на топлина и температура или степени за скара се поставени, Безбедноста за деца го прекинува греењето.

Активирање на безбедноста за деца

Не смее да се постави ниту време за готвење ниту време на исклучување.

Држете го притиснато копчето  околу четири секунди.

На приказот се појавува ознаката . Безбедноста за деца е вклучена.

Деактивирање на безбедноста за деца

Копчето  држете го притиснато околу четири секунди.

Ознаката  се гаси на полето за приказ. Безбедноста за деца е исклучена.

Промена на основните поставки

Рерната има и одредени основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите на вашите потреби.

Основни поставки	Избор 1	Избор 2	Избор 3
1 Приказ на време	секогаш*	само со копчето 2	-
2 Времетраење на сигналот по завршување на времето за готвење или на поставеното време на автоматскиот тајмер	околу 10 сек.	околу 2 мин.*	околу 5 мин.
3 Време на чекање додека не се преземе основната поставка	околу 2 сек.	околу 5 сек.*	околу 10 сек.

*Фабричка поставка

Не смее да се програмира друга временска функција.

- Држете го притиснато копчето 1 околу 4 секунди.
На полето за приказ се појавува актуелната основна поставка за часовникот, на пр. 1 за избор 1.
 - Со копчињата + или - променете ја основната поставка.
 - Потврдете со копчето 2.
На полето за приказ се појавува следната основна поставка.
Со копчето 1 може да менувате низ степените, а со копчињата + или -, да ја промените поставката.
 - За завршување држете го притиснато копчето 1 околу 4 секунди.
- Сите основни поставки ќе се преземат.
- Основните поставки може да ги промените во било кое време.

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.

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 миене или средства за миене за машини за миене 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 миене 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 миене садови.

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

Зона	Средство за чистење
Површини од челик* (во зависност од типот на уредот)	Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене и исушете со мека крпа. Кај површините од челик секогаш бришете паралелно со линиите. Инаку може да настанат гребнатини. Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Под ваквите дамки може да се создаде р'ѓа. Во сервисната служба или во специјализираните продавници може да најдете средства за нега на жешки површини од челик. Нанесете тенок слој од средството за нега со мека крпа.
Емајлирани, лакирани, пластични и ситопечатни површини* (во зависност од типот на уредот)	Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло или стругачи за чистење на стакло.
Контролно поле	Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло или стругачи за чистење на стакло.
Горен стаклен покривач* (во зависност од типот на уредот)	Средство за чистење на стакло: Исчистете со мека крпа. Горниот стаклен покривач може да го извадите за да го исчистите. Ве молиме внимавајте на инструкциите во поглавјето Горен стаклен покривач!
Вртливи копчиња Не го вадете!	Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене и исушете со мека крпа.
Рамки на полето за готвење	Врел раствор за плакнење: Не чистете со стругач за стакло, лимон или оцет.

* Опционално (расположлив за некои уреди, во зависност од типот на уредот.)

Зона	Средство за чистење
Поле за готвење на гас и држач за тенџериња* (во зависност од типот на уредот)	Врел раствор за плакнење. Употребете помалку вода, таа не смее да доспее низ долните делови на пламеникот во внатрешноста на уредот. Претеченото јадење и остатоците од јадењето веднаш отстранете ги. Може да го извадите држачот за тенџериња. Држач за тенџериња од лиено железо*: Не чистете во машина за миене садови.
Пламеник за гас* (во зависност од типот на уредот)	Извадете ја главата на пламеникот, исчистете со топол раствор за плакнење. Не го чистете во машина за перење садови. Излезните отвори за гас мора секогаш да бидат слободни. Свеќички за палење: Мала мека четка. Пламеникот за гас функционира само доколку свеќичките за палење се суви. Исушете ги добро сите делови. При повторното ставање, внимавајте на правилната положба. Капаците за пламениците се црно емајлирани. Со текот на времето бојата се менува. Ова не влијае на функцијата.
Електрична рингла* (во зависност од типот на уредот)	Абразивни средства или сунѓери за чистење: Потоа кратко загрејте ја плочата за готвење, за да се исуши. Влажните плочи со текот на времето ќе зарѓаат. На крај нанесете средство за нега. Претеченото јадење и остатоците од јадењето веднаш отстранете ги.
Прстен за плочата за готвење* (во зависност од типот на уредот)	Доколку бојата на прстенот за плочата за готвење се промени во жолто до сино светкава, исчистете го со средство за нега на челик. Не користете сунѓери за триење или средства што гребат.
Поле за готвење од керамичко стакло* (во зависност од типот на уредот)	Нега: заштитно и средство за нега за керамичкото стакло Чистење: средства за чистење коишто се погодни за керамичко стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата. ⚠Стругач за стакло за јака нечистотија: Отклучете и исчистете само со сечилото. Внимавајте, сечилото е многу остро. Опасност од повреда. По чистењето повторно заклучете. Веднаш заменете ги оштетените сечила.
Стаклено поле за готвење* (во зависност од типот на уредот)	Нега: заштитно и средство за нега за стаклото Чистење: средство за чистење за стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата. ⚠Стругач за стакло за јака нечистотија: Отклучете и исчистете само со сечилото. Внимавајте, сечилото е многу остро. Опасност од повреда. По чистењето повторно заклучете. Веднаш заменете ги оштетените сечила.
Стаклени површини	Средство за чистење на стакло: Исчистете со мека крпа. Не користете стругач за стакло. Вратата може да се извади за подобро да ја исчистите. Ве молиме внимавајте на напомените во поглавјето <i>Откачување и закачување на вратата од рерната!</i>

* Опционално (расположлив за некои уреди, во зависност од типот на уредот.)

Зона	Средство за чистење
Безбедност за деца* (во зависност од типот на уредот)	Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миене. Доколку на вратата од рерната има механизам за безбедност на децата, истиот мора да се извади пред чистењето. При јаки нечистотии Безбедноста за деца не функционира правилно.
Дихтунг Не го вадете!	Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миене. Не тријте.
Зона за готвење	Врел раствор за плакнење или оцетна вода: Исчистете со мека крпа за миене. При јаки нечистотии употребете жица за садови или средство за чистење на рерна. Користете ги само во ладна рерна. ⚠За самочистечките површини Ве молиме користете ја функцијата за самочистење. Внимавајте на инструкциите во поглавјето <i>Самочистење!</i> Внимание! Никогаш не користете средство за чистење на шпорет за самочистечките површини.
Стаклен поклопец за сијаличката во рерната	Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миене.
Рамки	Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене или четка. За да ги исчистите рамките, може да ги извадите. Ве молиме притоа внимавајте на инструкциите во поглавјето <i>Откачување и закачување на рамките!</i> Монтажни држачи на извлекување* (во зависност од типот на уредот) Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене или четка. Не ја отстранувајте маснотијата за подмачкување од шините на извлекување, најдобро е да исчистите со вбризување. Не натопувајте, не чистете во машина за миене садови или со функцијата Самочистење. Може да се оштетат рамките и нивната функција.

* Опционално (расположлив за некои уреди, во зависност од типот на уредот.)

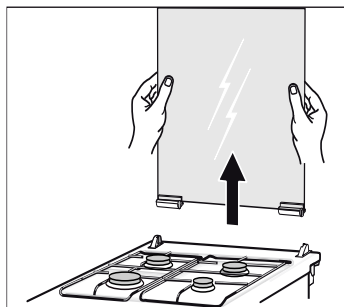
Зона	Средство за чистење
Опрема	Врел раствор за плакнење: Натопете и исчистете со крпа за чинии или четка. Алуминиумски плех за печење*: (во зависност од типот на уредот) Исушете со мека крпа. Не го чистете во машина за перење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење рерна. За да избегнете гребнатини, никогаш не ги допирајте металните површини со нож или слични остри предмети. Не се погодни абразивни средства, сунѓери или груби крпи за чистење. Инаку може да настанат гребнатини. Вртлив ражен* (во зависност од типот на уредот) Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене или четка. Не чистете во машина за миене садови. Термометар за печење* (во зависност од типот на уредот) Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миене или четка. Не чистете во машина за миене садови.
Долна фиока* (во зависност од типот на уредот)	Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миене.
* Опционално (расположлив за некои уреди, во зависност од типот на уредот.)	

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.



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.

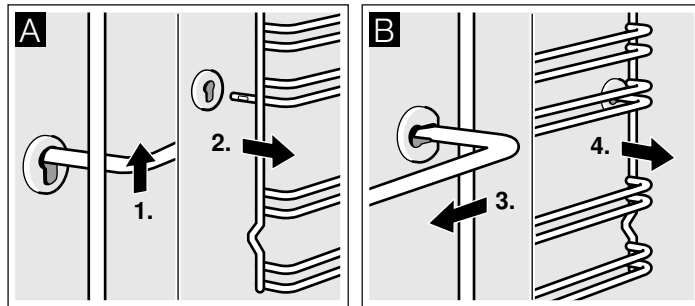
Горниот покривач затворете го кога ринглите ќе се оладат.

Откачување и закачување на рамките

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

Откачете ги рамките

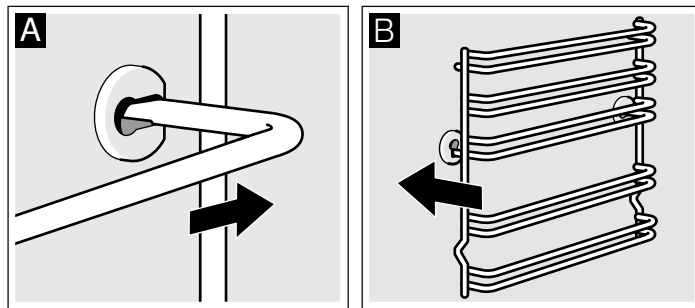
1. Подигнете ги рамките напред и нагоре
2. и откачете ги (слика А).
3. Потоа повлечете ги сите рамки нанапред
4. и извадете ги (слика В).



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

Закачување на рамките

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

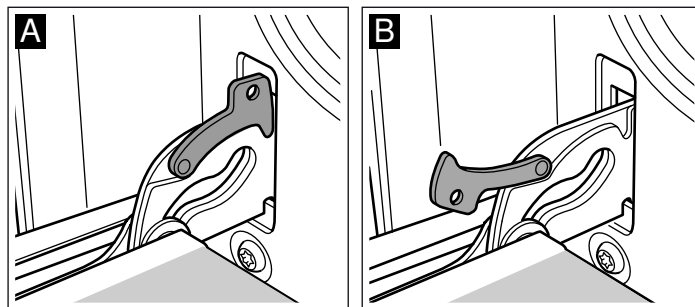


Рамките се поставуваат десно и лево. Внимавајте на тоа дека, како што е прикажано на сликата В висина 1 и 2 се долу а висина 3, 4 и 5 горе.

Откачување и закачување на вратата од рерната

За да ги исчистите и демонтирате 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.



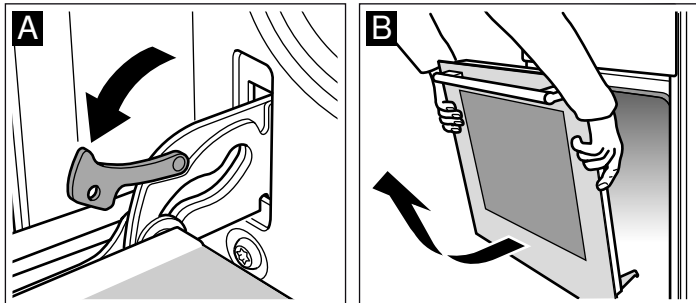
⚠ Опасност од повреда!

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

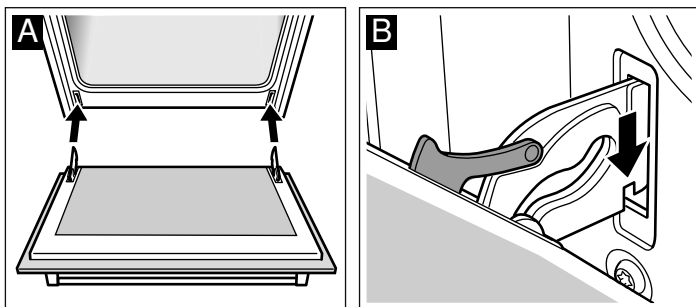
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлекете (слика В).



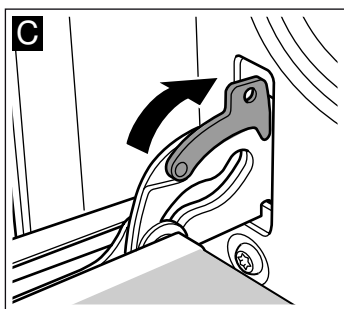
Закачување на вратата

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!

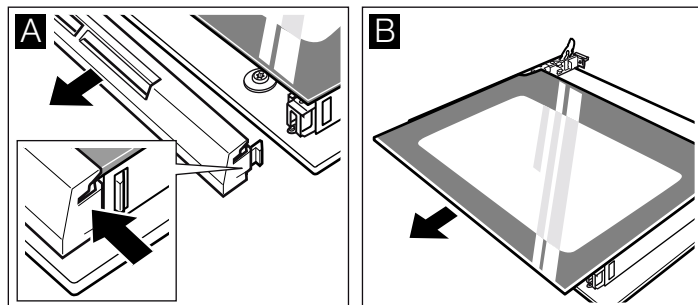
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посегайте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

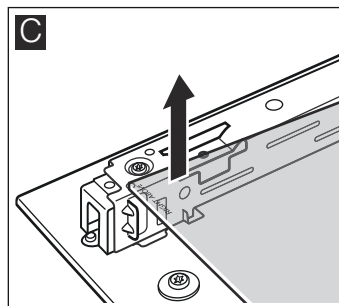
За подобро чистење може да ги демонтирате стаклата од вратата од рерната.

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.

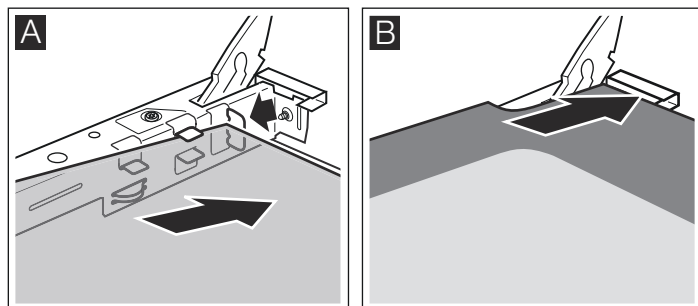
⚠ Опасност од повреда!

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 наосо наназад (слика А).
2. Горното стакло вметнете го косо наназад додека не го вметнете во двата држачи. Мазната површина треба да биде однадвор. (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.

Пораки за грешка

Доколку на полето за приказ се појави порака за грешка со **E**, притиснете го копчето . Пораката се гаси. Поставената временска функција ќе се избрише. Доколку не се изгаси пораката за грешка, известете ја сервисната служба.

Следните грешки може да ги отстрани и самиот корисник.

Порака за грешка	Можна причина	Помош/совети
E011	Едно од копчињата било предолго притиснато или се заглавило.	Притиснете на сите копчиња едно по друго. Проверете дали е заглавено или извалкано некое од копчињата.

⚠ Опасност од струен удар!!

Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги изврши само техничар на сервисната служба обучен од нас.

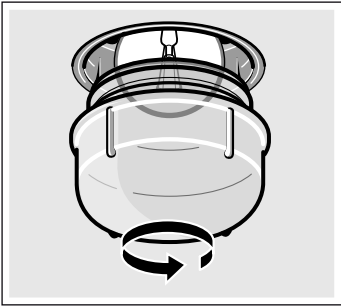
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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!

Исключете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

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



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

Стаклен капак

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

Сервисна служба

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

Број на производ и датум на производство

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

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

Сервисна служба ☎

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

Барльм елдер бойнша контакт млмметтери сервистик Ыызмет Ыосымшасында берілген.

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

Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

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

Штедење на енергија во рерната

- Загрејте ја претходно рерната само тогаш кога во табелите на упатството за употреба или во рецептот така е определено.
- Користете темни црно лакирани или емајлирани калапи за печење. Тие особено добро ја апсорбираат топлината.
- Отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко за време на готвењето, печењето или пржењето.
- Доколку печете повеќе колачи, најдобро е да ги печете 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/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

За Вас, тестирано во нашето студио за готвење

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

Напомени

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

Колачи и печиво

Печење на едно ниво

Со Горен/Долен грејач најдобро ќе испечете колачи.

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

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

Печење на повеќе нивоа

Користете 3D-топол воздух .

Висини на вметнување при печење на 2 нивоа:

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

Висини на вметнување при печење на 3 нивоа:

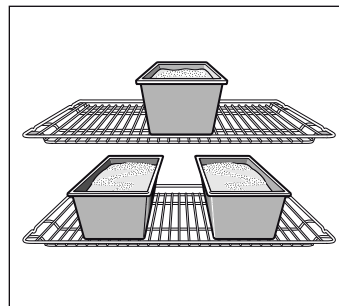
- Плех за печење: Висина 5
- Универзална тава: Висина 3

- Плех за печење: Висина 1

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

Во табелите ќе пронајдете голем број предлози за Вашите оброци.

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



Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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

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

Табели

Во табелите ќе го пронајдете висот на топлина за различните колачиња и печива. Температурата и времето на печење зависат од својствата на тестото. Затоа во табелите се дадени областите на температура. Најпрво обидете се со најниска вредност. Со пониска температура печивата 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 слаг	Плех за печење	3		80-100	130-150
Печиво со пандишпан	Плех за печење	2		200-220	30-40

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Лиснато печиво	Плех за печење	3		180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1		180-200	25-35
	2 плеха за печење + универзална тава	5+3+1		160-180	35-45
Печиво од квасено тесто	Плех за печење	3		180-200	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1		170-190	25-35

Леб и земички

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

Не налевајте вода во рерната додека е жешка.

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

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

Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт.	Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.
Така ќе дознаете, дали Вашиот милиброд е готов.	На 10 мин. пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.
Колачот паѓа.	Наредниот пат употребете помалку течност или поставете ја температурата за 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.
Колачот нараснал на средината, а ана рабовите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојте го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко во рерната, одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.
Колачот е многу сув.	Со чепкалка за заби направете мали дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Наредниот пат употребете температура повисока за 10 степени и скратете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. колач со сирење) добро изгледа но однатре е течен (леплив, со водени линии).	Наредниот пат употребете помалку течност и печете подолго на пониска температура. Доколку правите колачи со сочен прелив, најпрво испечете го дното. Наросете го со бадеми или лебни трошки и врз него додадете го преливот. Внимавајте на рецептите и времето на печење.
Печивото е нерамномерно потемнето.	Изберете пониска температура и печивото рамномерно ќе се испече. Ровките печива печете ги со горен/долен грејач  на едно ниво. Хартијата што стрчи може да влијае на циркулацијата на воздух. Исечете ја хартијата така да одговара на големината на плехот.
Колачот од овошје од долната страна е многу светол.	Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.
Сокот од овошје плива над него.	Наредниот пат, употребете подлабока универзална тава, доколку имате.
Малите печива од квасено тесто при печењето се лепат едно до друго.	За секое парче печиво треба да има растојание од околу 2 см. Така ќе има доволно место, парчињата печиво убаво да нараснат и рамномерно да се испечат.
Ако сте печеле на повеќе нивоа. На горниот плех печивото е потемно од долниот.	При печење на повеќе нивоа употребете 3D-топол воздух  . Плеховите вметнати во исто време, не мора истовремено да бидат готови.
При печење на сочни колачи излегува кондензирана вода.	При печењето може да настане водена пареа. Таа излегува преку вратата. Пареата може да се насобере на контролната табла или блискиот мебел и да капе како кондензирана вода. Ова е природно.

Месо, живина, риба

Сад

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

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

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

Доколку печете во садовите за печење од челик, месото нема да потемне многу и ќе биде малку посуво. 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. ½ 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 ⅔ од времето за готвење.

Посолете ги стековите дури откако ќе ги испечете на скара.

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

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

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

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

Месо

По половина од времето свртете ги парчињата месо.

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

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

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

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
Говедско месо						
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
Телешко месо						
Телешко печење	1,0 кг	отворено	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинско месо						
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

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц, степен за скара	Времетраење во минути
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 $\frac{2}{3}$ од времето.

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

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

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

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

Совети за печење и скара

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

Суфле, гратинирани јадења, тостови

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

Садот ставајте го секогаш на решетката.

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

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Потпечени јадења					
Потпечено јадење, благо	Калап за потпечено јадење	2		180-200	40-50
Потпечени тестенини	Калап за потпечено јадење	2		210-230	30-40
Гратинирани јадења					
Гратиниран компир, со 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
Тост					
Препекување на тостови, 4 парчиња	Решетка	4		160-170	10-15
Препекување на тостови, 12 парчиња	Решетка	4		160-170	15-20

Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

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

температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.

Резултатот од готвењето многу зависи од прехранбениот производ. Претходното 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
Пица, замрзната					
Пица со тенка основа	Универзална тава	2		190-210	15-20
	Универзална тава + решетка	3+1		180-200	20-30
Пица со дебела основа	Универзална тава	2		170-190	20-30
	Универзална тава + решетка	3+1		170-190	25-35
Пица багет	Универзална тава	3		170-190	20-30
Минипица	Универзална тава	3		180-200	10-20
Пица, од ладилник, предгреење	Универзална тава	1		180-200	10-15
Производи од компир, замрзнати					
Пом фрит	Универзална тава	3		190-210	20-30
	Универзална тава + Плех за печење	3+1		180-200	30-40
Крокети	Универзална тава	3		190-210	20-25
Решетки, полнети пиршки од компир	Универзална тава	3		190-210	15-25
Печива, замрзнати					
Земички, багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
Перек (тесто)	Универзална тава	3		200-220	10-20
Печива, предгреење					
Подгреани земички или багети	Универзална тава	3		190-210	10-20
	Универзална тава + решетка	3+1		160-180	20-25
Храна за пржење, замрзната					
Рибини стапчиња	Универзална тава	2		200-220	10-15
Пилешки стапчиња,- медаљони	Универзална тава	3		190-210	10-20
Штрудла, замрзната					
Штрудла	Универзална тава	3		190-210	30-40

Специјални оброци

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

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

Подготовка на јогурт

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

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
Прокел	околу 45 минути	околу 30 минути
Грав, цвекло, црвена зелка	околу 60 минути	околу 30 минути
Грашок	околу 70 минути	околу 30 минути

Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

Внимание!

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

Акриламид во прехранбените производи

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

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

Совети за подготовка на јадења без акриламид	
Општо	■ Времето на готвење нека биде што е можно пократко. ■ Јадењата треба да потемнат со златно жолтеникава боја, да не бидат претемни. ■ Големите, дебели парчиња за готвење содржат помалку акриламид.
Печење	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

Јаденџа 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

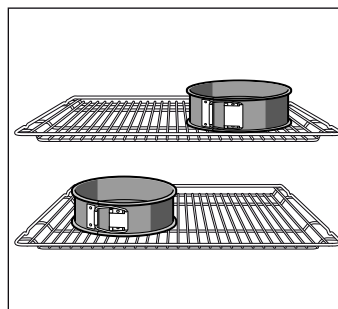
Плеховите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

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

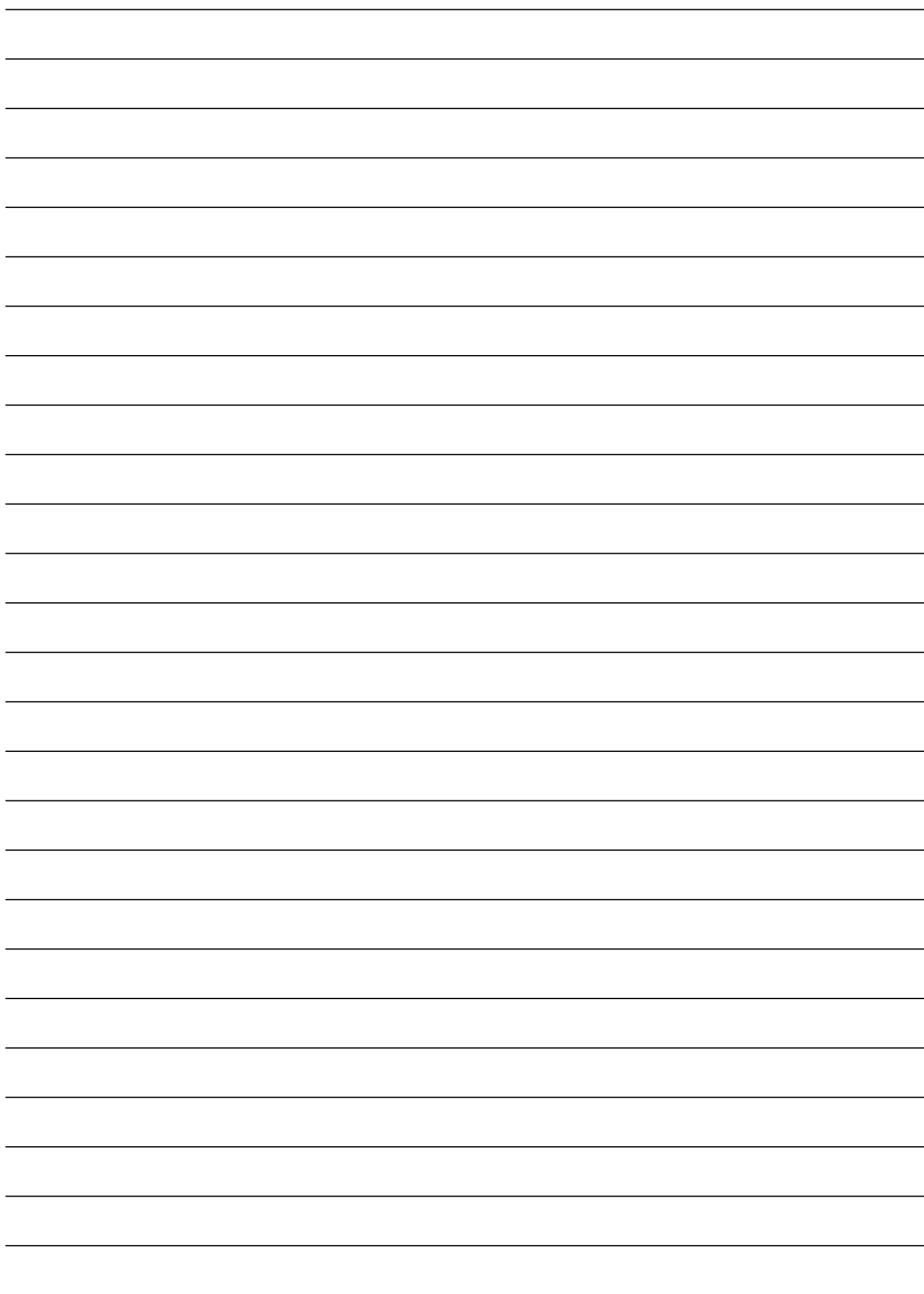
* За предгреење не користете Брзо загревање.

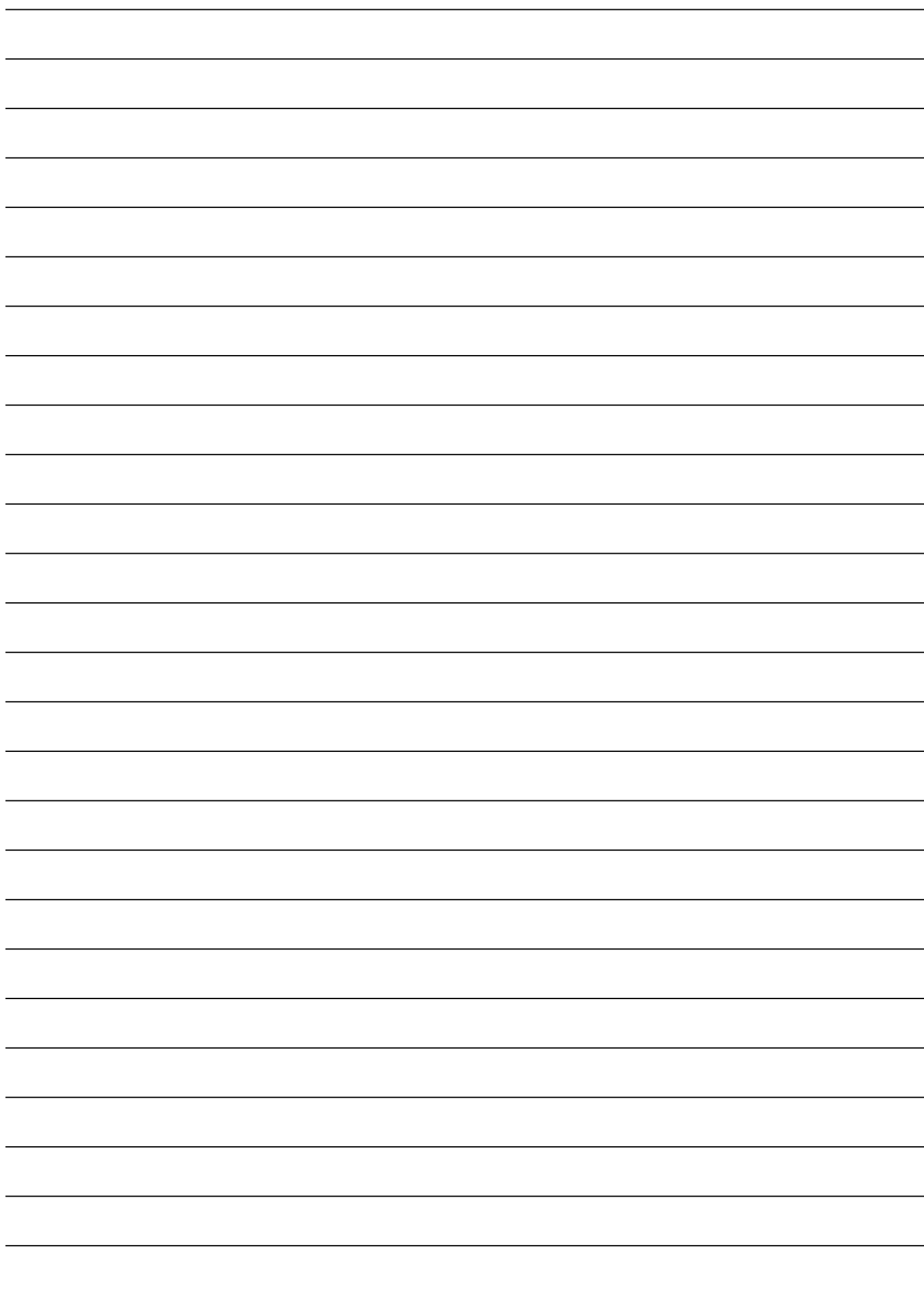
Скара

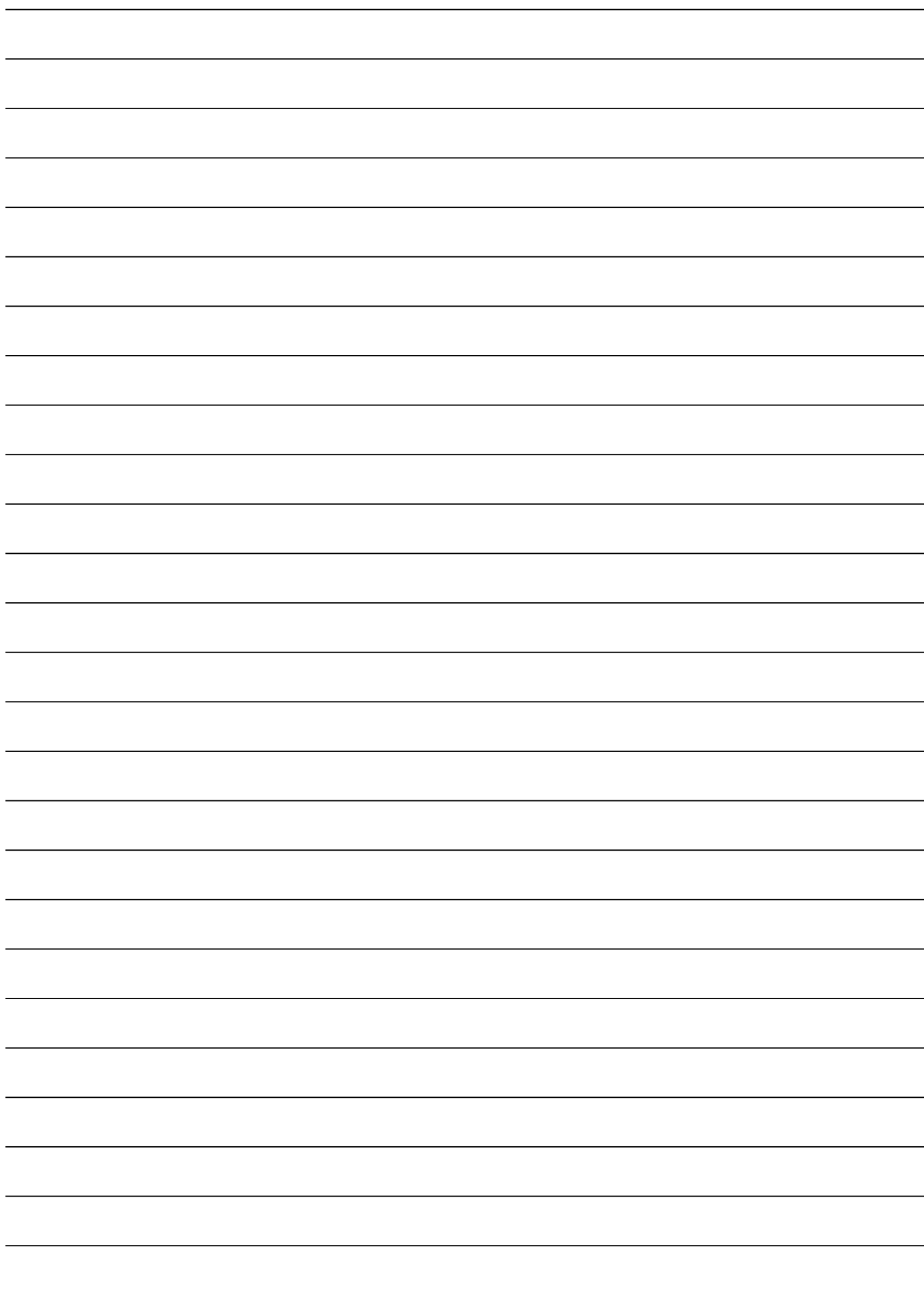
Доколку ги поставувате прехранбените продукти директно на решетката дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната останува почиста.

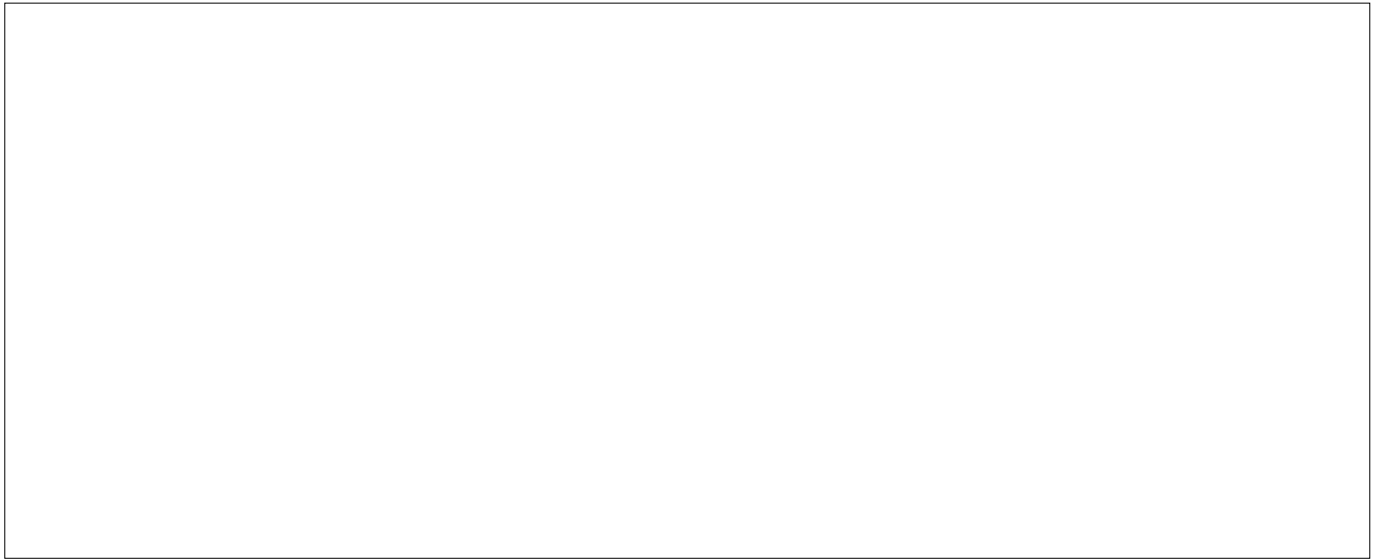
Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Ниво на скара	Времетраење во минути
Потпекување на тост 10 минути предгреење	Решетка	5		3	1½-2
Говедски бургер, 12 парчиња* без предгревање	Решетка + универзална тава	4+1		3	25-30

* По ⅔ од времето превртете









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001157111

02
181295