



Vgradna pečica HBN311.2
Furra montuese HBN311.2
Ugradna rerna HBN311.2



BOSCH

[sl] Navodila za uporabo 3
[sq] Udhëzim për përdorim 19

[sr] Uputstva za upotrebu 37

Pomembna varnostna navodila	3	Številki E in FD	11
Vzroki poškodb	4	Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	11
Vaša nova pečica	5	Varčevanje energije	11
Upravljalno polje	5	Okolju prijazno odstranjevanje	11
Izbirno stikalo.....	5	Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu	11
Temperaturni regulator	5	Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	12
Budilka	5	Kolači in pecivo.....	12
Notranjost aparata	6	Nasveti za peko.....	13
Vaš pribor	6	Meso, perutnina, ribe	14
Vstavljanje pribora	6	Nasveti v zvezi s peko in žarom	15
Dodatni pribor.....	6	Narastki, gratinirane jedi, toast.....	16
Pred prvo uporabo	7	Gotove jedi	16
Segrevanje pečice	7	Posebne jedi	16
Čiščenje pribora	7	Odtaljevanje	16
Nastavitev pečice	7	Presuševanje	17
Načini gretja in temperatura	7	Vkuhanje.....	17
Hitro segrevanje	7	Akrilamid v živilih	18
Vzdrževanje in čiščenje	8	Priporočljivi sistem priprave jedi	18
Čistilna sredstva.....	8	Peka	18
Montaža in demontaža ogrodja	8	Peka na žaru.....	18
Montaža in demontaža vratc pečice	9		
Demontaža in montaža stekel vratc	10		
Odprava motenj	10		
Preglednica motenj.....	10		
Menjava žarnice na stropu pečice.....	10		
Stekleni pokrov.....	11		
Servisna služba	11		

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.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo. Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

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

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

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali

mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

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

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

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

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.

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.

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.

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

Pozor!

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

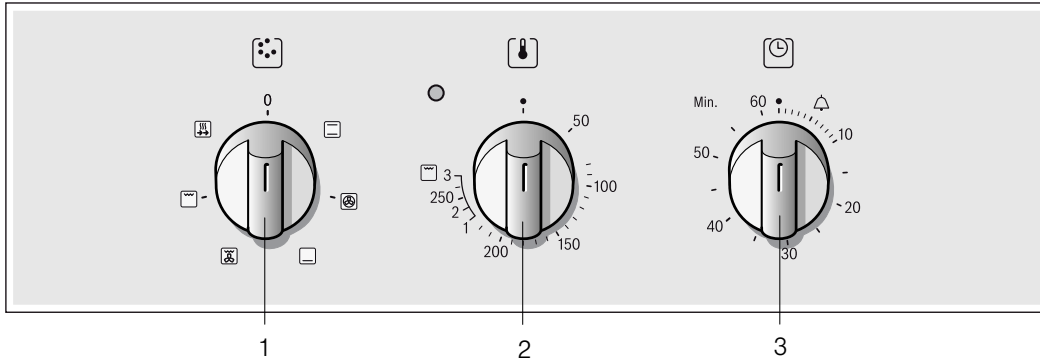
Vaša nova pečica

V tem poglavju so opisani deli vaše nove pečice. Razložena je uporaba upravljalnega polja in posameznih upravljalnih

elementov. Prav tako boste dobili informacije o notranjosti aparata in priboru.

Upravljalno polje

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



Pojasnila

1	Izbirno stikalo
2	Gumb za izbiro temperature
3	Budilka

Izbirno stikalo

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

Ko je želeni način gretja nastavljen, se prižge lučka v pečici.

Položaji	Funkcija
0	Izklop Pečica je izključena.
	Zgornje in spodnje gretje Peka je možna le na enem nivoju. Ta nastavev je zelo primerna za kolače in pice v modelih ali na pekaču ter pusto pečenko iz govedine, teletine in divjačine. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
	3D vroč zrak* Kolače, pice, drobno pecivo, piškote in listnato testo lahko istočasno pečete na dveh nivojih. Ventilator z obročastim grelnikom na zadnji strani pečice enakomerno razporeja toploto.
	Spodnje gretje S spodnjim gretjem lahko jedi od spodaj močnejše porjavite oz. popečete. Deluje spodnji grelnik.
	Obtočni žar Obtočni žar je še posebej primeren za peko rib, perutnine in velikih kosov mesa na žaru. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje segreti zrak v pečici.
	Raven žar, velika površina Na žaru lahko pečete več zrezkov, klobas, rib in popečenega kruha. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
	Hitro segrevanje Za hitro pogrevanje jedi.

* Način segrevanja po razredu energetske učinkovitosti EN50304.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo in stopnjo žara.

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

Lučka nad temperaturnim regulatorjem sveti, ko se pečica segreva. Ob prekinitvi segrevanja ugasne. Pri nekaterih nastavitvah lučka ne sveti.

Stopnje žara

Pri ravnem žaru izberite s temperaturnim regulatorjem stopnjo pečenja na žaru.

Budilka

Z alarmom lahko nastavite čas do 60 minut. Alarm deluje neodvisno od pečice. Deluje kot običajna elektronska ura.

Položaj	Funkcija
•	Nulta nastavev Nastavev je izključena
	Potek nastavljenega časa priprave Zvočni signal po poteku nastavljenega časa
- 60	Prikaz minut Prikaz časa, v minutah.

Kako nastaviti

Alarm nastavite na želeni čas.

Ko poteče čas priprave

Ko čas poteče, se zasliši signal. Stikalo se bo samodejno postavilo nazaj v položaj izključeno •.

Notranjost aparata

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

Žarnica v pečici

Ko je pečica vključena, sveti lučka v pečici. Z vrtenjem izbirnega stikala v poljuben položaj lahko lučko v pečici vključite, ne da bi vključili tudi gretje pečice.

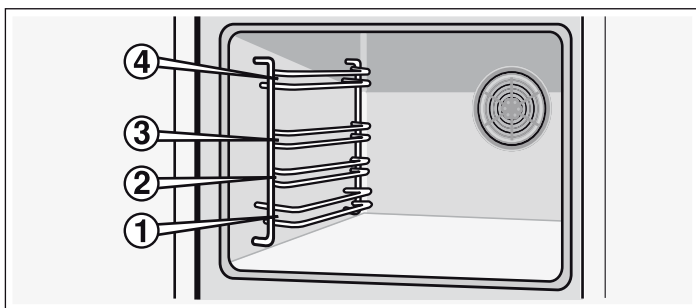
Vaš pribor

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

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

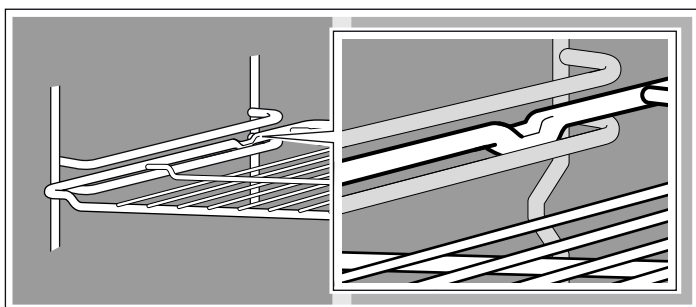
Vstavljanje pribora

Pribor lahko vstavite v pečico na 4 različne nivoje. Pribor vedno vstavite do prislona, da se ne bo dotikal steklenih vrat.



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

Pri vstavljanju v pečico bodite pozorni na izboklino na zadnji strani. Le tako se bo pravilno zaskočil.



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.

Opomba: Oblika pribora se lahko zaradi vročine spremeni. Takoj ko se pribor ohladi, se mu povrne prvotna oblika. 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-številkco.



Rešetka

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

Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice, ukrivljeni del pa navzdol.



Univerzalen pekač

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

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

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali v specializirani trgovini. V naših brošurah ali na internetu najdete različne izdelke za svojo pečico. Izбира dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

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

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Aluminijast pekač	HEZ 430001	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajliran pekač	HEZ 431001	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalna ponev	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate 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.

Vratca pečice – dodatni varnostni ukrepi

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


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

Poleg tega je na voljo zaščitna naprava, ki preprečuje neposreden stik z vratci pečice. Ta dodatni pribor (440651) je na voljo pri servisni službi.

Pred prvo uporabo

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

Segrevanje pečice

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite 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.

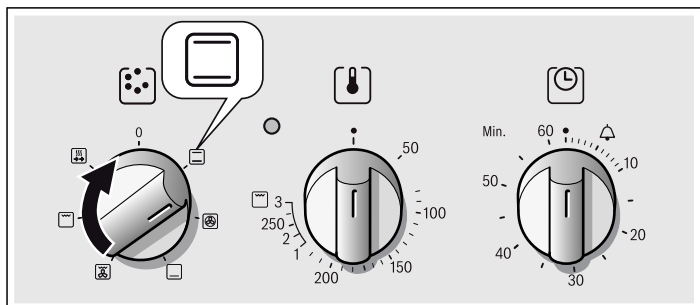
Nastavitev pečice

Svojo pečico lahko nastavite na več načinov. Tukaj je opisano, kako nastavite želeni način segrevanja in temperaturo ali stopnjo žara.

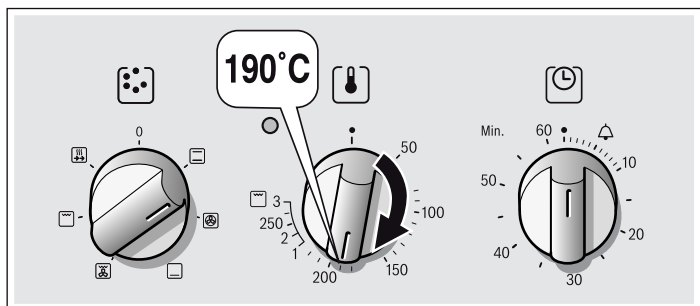
Načini gretja in temperatura

Primer na sliki: zgornje/spodnje gretje 190 °C.

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.



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



Pečica se segreva.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitev

Način gretja, temperaturo in stopnja žara lahko po potrebi tudi spreminjate.

Hitro segrevanje

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

Hitro segrevanje uporabljajte le pri temperaturah nad 100 °C.

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

1. Izbirno stikalo preklonite v položaj .

2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo.

Pečica začne delovati po nekaj sekundah. Sveti kontrolna lučka nad temperaturnim regulatorjem.

Hitro segrevanje je končano

Signalna lučka nad temperaturnim regulatorjem ugasne. Dajte jed v pečico in nastavite želeni način gretja.

Prekinitev hitrega segrevanja

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič. Pečica je izključena.

Vzdrževanje in čiščenje

Z rednim negovanjem in čiščenjem ostane vaša pečica dolgo časa kot nova. Kako lahko svojo pečico 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 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.

Prednji deli iz legiranega jekla	Obrišite aparat z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Obrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Prednje dele iz legiranega jekla je mogoče spolirati s posebnimi negovalnimi sredstvi. Upoštevajte proizvajalčeva navodila. Posebna sredstva za čiščenje nerjavnega jekla so na voljo pri servisni službi in v specializiranih trgovinah.
---	--

Emajlirane in lakirane površine	Obrišite z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Obrišite do suhega z mehko krpo.
--	---

Gumbi	Obrišite z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Obrišite do suhega z mehko krpo.
--------------	---

Steklo	Lahko ga očistite s čistilom za steklo. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev in ostrih kovinskih predmetov. Sicer lahko površino stekla poškodujete ali opraskate.
---------------	---

Tesnilo	Obrišite z vlažno krpo. Obrišite do suhega z mehko krpo.
----------------	--

Notranjost pečice	Očistite s toplo vodo ali mešanico vode in kisa. Pri trdovratni umazaniji: Čistilo za pečice uporabite le na ohlajenih površinah.
--------------------------	---

Stekleni pokrov žarnice v pečici	Obrišite z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Obrišite do suhega z mehko krpo.
---	---

Pribor	Namočite v topli milnici. Očistite s ščetko ali gobico.
---------------	---

Aluminijast pekač (opcija)	Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabite čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Čistite v vodoravnem položaju z malo čistilnega sredstva in vlažno krpo za čiščenje stekla ali krpo z mikrovlakni. Obrišite do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, hrapavih gobic ali grobih čistilnih robčkov. Tako bi lahko poškodovali pekač.
-----------------------------------	---

Varovalo za otroke (opcija)	Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Vse plastične dele namočite v toplo milnico in jih očistite s čistilno gobico. Obrišite do suhega z mehko krpo. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno.
------------------------------------	---

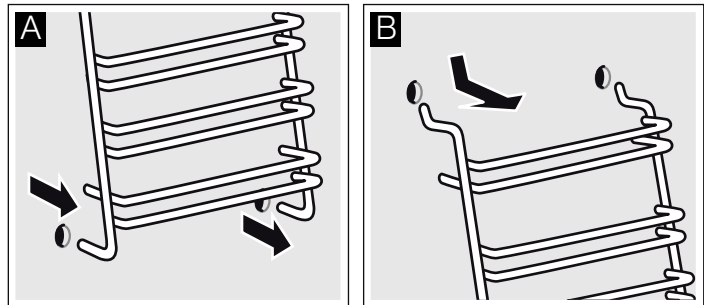
Kuhalna plošča	Navodila za vzdrževanje in čiščenje najdete v navodilih za uporabo svoje kuhalne plošče.
-----------------------	--

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

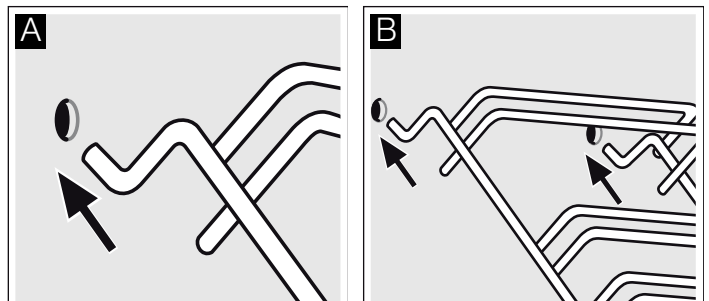
1. Ogrodje izvlecite navzdol in nekoliko naprej. Izvlecite podaljševalne zatiče iz pritrdilnih odprtin v spodnjem predelu ogrodja (slika A).
2. Nato dvignite ogrodje in ga previdno izvlecite (slika B).



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

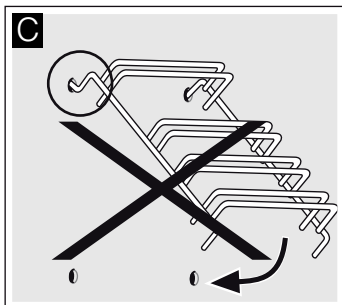
Namestitev ogrodja

1. Oba kaveljčka previdno vstavite v zgornji luknji. (sliki A-B)



⚠ Napačna namestitvev!

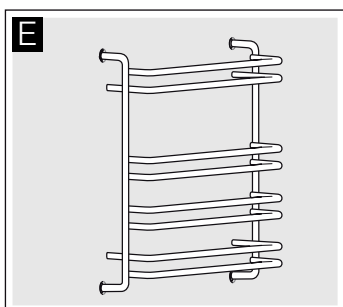
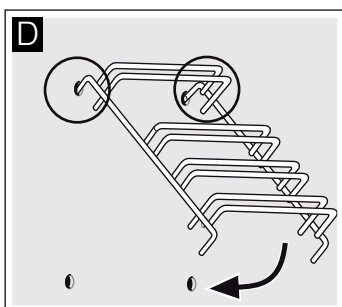
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler oba kaveljčka nista popolnoma zasidrana v zgornji luknji. Emajl se lahko poškoduje in počni (slika C).



2. Oba kaveljčka morata biti popolnoma obešena v zgornji luknji. Nato ogrodje počasi in previdno premaknite navzdol in obesite v spodnji luknji (slika D).

3. Obe ogrodji namestite na stranski steni pečice (slika E).

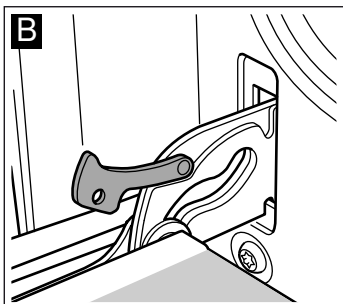
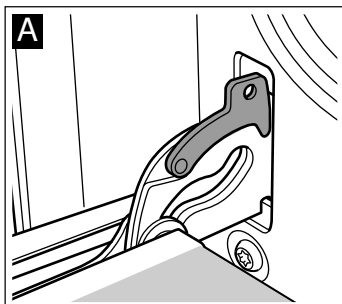
Ob pravilno nameščenih ogrodjih je razdalja med dvema zgornjima nivojema vstavitve večja.



Montaža in demontaža vratc pečice

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

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

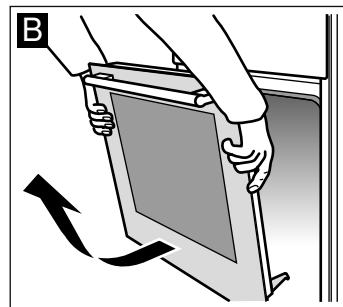
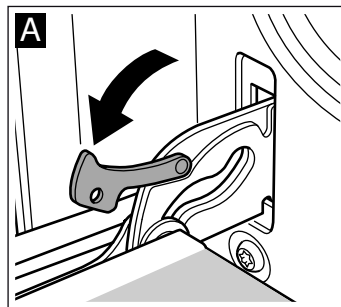


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc

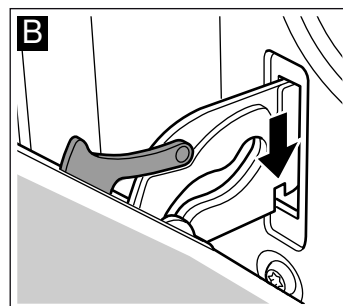
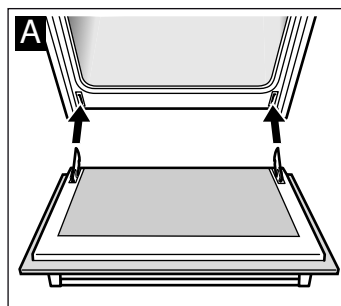
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonu. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



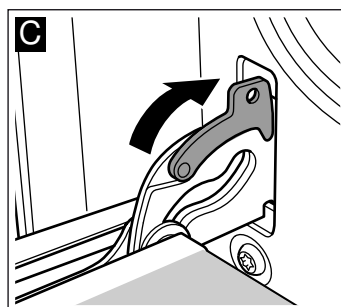
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

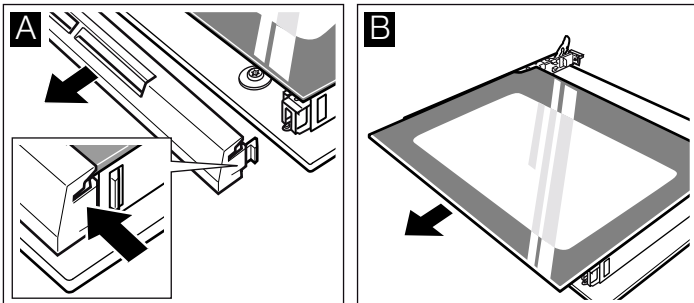
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

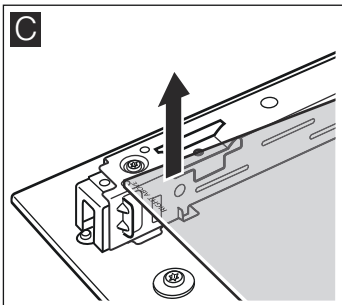
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

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



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

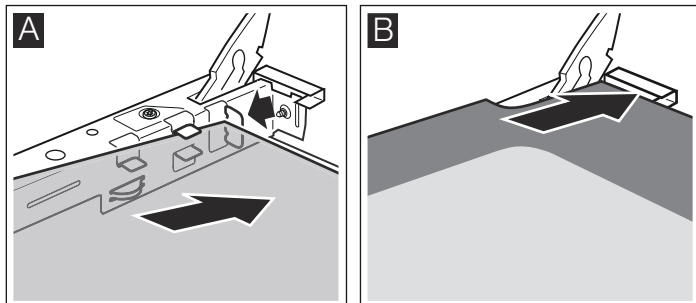
⚠ Nevarnost poškodb!

Spraskano steklo na vratcih aparata lahko 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, pogledjte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

Preglednica motenj

Če vam priprava kakšne jedi ne uspe, preberite razdelek . *Jedi smo za vas preizkusili v svojem kuhalnem studiu.* Tukaj najdete uporabne nasvete in informacije glede kuhanja in peke.

Napaka	Možni vzroki	Odpravljanje napak/informacije
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka v okvari.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Pečica ne greje.	Prah na kontaktih	Gumbe nekajkrat obrnite v levo in desno.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Popravila, ki niso opravljena strokovno, predstavljajo nevarnost. Popravila lahko opravi samo tehnik naše servisne službe.

Pozor!

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

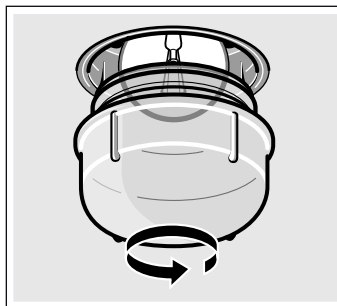
Menjava žarnice na stropu pečice

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

⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

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



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

Stekleni pokrov

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

Servisna služba

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

Številki E in FD

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

Št. E	FD-št.
-------	--------

Servisna služba

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

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

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

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije pri peki in kako odsluženi aparat odstranite.

Varčevanje energije


- Pečico ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki 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 ogreta. 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.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

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 stekla vratc. Vratca pečice z lepilnim trakom prilepite na stranski steni 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.

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu


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


Opombe

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

Kolači in pecivo


Peka na enem nivoju

Peka kolačev in tort vam bo najbolj uspela z uporabo zgornjega/spodnjega gretja .

Pri peki z 3D vročim zrakom  vstavite pribor na naslednje višine:

- Kolači v modelih: nivo vstavitve 2
- Pecivo na pekaču: nivo vstavitve 3

Peka in praženje na več nivojih

Uporabljajte 3D vroč zrak .

Nivo vstavitve pri peki in praženju na dveh nivojih:

- Univerzalni pekač: nivo vstavitve 3
- Pekač: nivo vstavitve 1

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

V preglednicah najdete optimalne načine gretja za nekatere jedi.

Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

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









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

Preglednice

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

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

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

Kolači v modelih	Model	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Enostavni kolači iz umešanega testa	Model za kraljevi kolač	2		160-180	55-65
Fini kolači iz umešanega testa (npr. peščeni kolač)	Model za kraljevi kolač	2		155-175	65-75
Jedi iz listnatega testa z robom	Tortni model	1		160-180	30-40
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za sadno torto	2		160-180	25-35
Biskvitna torta	Tortni model	2		160-180	30-40
Sadna ali skutina torta, krhko testo*	Temen tortni model	1		170-190	70-90
Fini sadni kolači iz umešanega testa	Tortni model	2		150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. kiš/čebulna pita)	Tortni model	1		180-200	50-60

* Kolač pustite pribl. 20 minut v pečici, da se ohladi.

Torte na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom	Univerzalni pekač:	3		160-180	25-35
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3		150-170	35-45
Umešano ali kvašeno testo s svežim sadjem	Univerzalni pekač:	3		140-160	40-50
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3		130-150	50-60
Biskvitna rulada (predgrevanje)	Univerzalni pekač:	2		170-190	15-20
Pletenica, 500 g moke	Univerzalni pekač:	2		160-180	25-35
Božični kolač, 500 g moke	Univerzalni pekač:	3		160-180	50-60

* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

Torte na pekaču	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Božični kolač, 1 g moke	Univerzalni pekač:	3	☐	150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalni pekač:	2	☐	180-200	55-65
Pica	Univerzalni pekač:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3	☒	150-170	35-45

* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

Kruh in žemljice

Pri peki kruha vedno predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

Nikoli ne vlivajte vode neposredno v vročo pečico.

Kruh in žemljice	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Kvašen kruh, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač:	2	☐	270	8
				190	35-45
Kruh iz kislega testa, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač:	2	☐	270	8
				190	35-45
Žemljice (npr. ržene žemljice)	Univerzalni pekač:	2	☐	200-220	20-30


Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Piškoti	Univerzalni pekač:	3	☐	150-170	10-20
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3
Kolački iz beljaka in sladkorja	Univerzalni pekač:	3	☒	70-90	135-145
Princeske	Univerzalni pekač	2	☐	200-220	30-40
Testenine	Univerzalni pekač	3	☐	110-130	30-40
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3
Krhko pecivo	Univerzalni pekač	3	☒	190-210	20-30
				Aluminijast pekač* + univerzalni pekač**	1+3

* Dodatne pekače dobite pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah.

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalni pekač nad pekač.

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 zobobrcem zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobobrcu 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 zobobrcem 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 univerzalni pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.

Pekli ste na več nivojih. Na zgornjem pekaču je pecivo temnejše kot na spodnjem. Za peko na več nivojih vedno uporabljajte 3D vroč zrak . Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda. Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

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

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

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

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

Podatki v preglednicah:
Posoda brez pokrovke = odprto
Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

Peka

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

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

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

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

Nasveti v zvezi z žarom

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

Žar predhodno segrevajte pribl. 3 minute, preden na rešetko položite kose hrane.

Kose položite neposredno na rešetko. Kosi so najbolje pripravljani na osrednjem delu rešetke. Vstavite dodaten univerzalni pekač na višino 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Pekača ali univerzalne ponve ne vstavljajte na višino 4. Pri visokih temperaturah lahko spremenita obliko in pri ponovnem izvlečenju poškodujeta notranjost aparata.

Na žaru pecite čim bolj enako velike kose. Tako enakomerno porjavijo in ostanejo lepo sočni. Zrezke solite šele po peki na žaru.

Jedi na žaru obrnite 2/3 po navedenem času.

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

















Meso

Kose mesa na polovici peke obrnite.

Ko je pečenka gotova, naj še približno 10 minut počiva v izključen, zaprti pečici. Tako se sok mesa lahko bolje porazdeli.

Po dušenju jo zavijte v aluminijasto folijo in pustite v pečici počivati 10 minut.

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

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Govedina						
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, rožnata sredica	1,0 kg	odprto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Goveja pečenka, rožnata sredica*	1,0 kg	odprto	1		230-250	50
Zrezki, 3 cm, angleško pečeni		Rešetka + univerzalen pekač	4+1		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Svinjina						
brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	1	☐	210-230	80
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1	☒	170-190	120
Mleto meso						
Pečenka iz mletega mesa	pribl. 750 g	odprto	1	☒	180-200	70
Klobasice						
Klobasice		Rešetka + univerzalni pekač	4+1	☐	3	15

Perutnina

Vrednosti v preglednici veljajo pri vstavitvi v mrzlo pečico.

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

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite univerzalno ponev na višini 1.

Pri raci in gosi zarezite v kožo pod krili, da lahko odteka mast.

Perutnino položite na rešetko tako, da bodo prsa obrnjena navzdol. Perutnino obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

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

Perutnina	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Piščančje polovice, 1-4 kosi	po 400g	Rešetka	2	☒	210-230	40-50
Deli piščanca	po 250 g	Rešetka	3	☒	210-230	30-40
Piščanec, cel, 1-4 kosi	po 1 kg	Rešetka	2	☒	200-220	55-85
Raca, cela	1,7 kg	Rešetka	2	☒	170-190	80-100
Gos, cela	3,0 kg	Rešetka	2	☒	160-180	110-130
Mlad puran, cel	3,0 kg	Rešetka	2	☒	180-200	80-100
2 puranji bedri	po 800g	Rešetka	2	☒	180-200	80-100

Riba

Kose mesa obrnite $\frac{2}{3}$ po 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 polovico krompirja ali ognjevarno posodico.

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalni pekač na višini 1. Ponev prestreza sokove ribe in pečica ostane čistejša.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Temperatura v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Riba, cela	po 300 g	Rešetka	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2	☒	180-200	60-70
Riba v filetih oz. zrezkih	po 300 g	Rešetka	4	☐	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	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Narastki					
Narastek, sladek	Model za narastke	2		170-190	50-60
Testenininski narastek	Model za narastke	2		210-230	25-35
Gratinirane jedi					
Gratiniran krompir iz surovih sestavin Višina največ 2 cm	Model za narastke	2		150-170	50-60
Toast					
Peka toasta, 12 kosov	Rešetka	4		3	4-5
Toast, popekanje, 12 kosov	Rešetka	3		3	5-8

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	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Sadni zavitek	Univerzalen pekač	3		190-210	45-55
Pomfrit	Univerzalen pekač	3		210-230	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica-bageta	Rešetka	2		190-210	15-20

Opomba

Pri kuhanju globoko zamrznjenih jedi lahko univerzalen pekač spremeni obliko. Razlog so velike temperaturne razlike, ki jim je pribor izpostavljen. Oblika se že tekom priprave ponovno normalizira.

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

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

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

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

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

Vzhajanje kvašenega testa

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

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

Odtaljevanje

Čas odtaljevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

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

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

Zamrznjena hrana	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura
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.

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
Češnjice, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

Zelenjava

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

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

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob 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 vkuhanju vzemite iz notranjosti aparata.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno	<ul style="list-style-type: none">■ 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 rumenjaki zmanjšata 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.

Brizgano pecivo (kot brizgani kolači v sladkornem sirupu):

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


Jabolčna pita z vrhno plastjo testa, višina 1:








Spremenite položaj temnega tortnega modela, vstavite ga diagonalno.

Jabolčna pita z vrhno plastjo testa, višina 2:

Spremenite položaj temnega tortnega modela.

Priprava v kovinskem tortnem modelu:

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

Jed	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Brizgano pecivo	Univerzalen pekač	3		150-170	20-30
	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		140-160	30-40
Drobno pecivo	Univerzalen pekač	3		150-170	25-35
Drobno pecivo, predgrevanje	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		140-160	30-40
Biskvit z vodo	Tortni model	2		160-180	30-40
Jabolčna pita z vrhno plastjo testa	Univerzalen pekač + 2 tortna modela Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rešetki* + 2 tortna modela Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* Dodatne pekače in rešetke dobite kot pribor v specializiranih trgovinah ali pri servisni službi.

** Pri peki na dveh nivojih vedno vstavite univerzalen pekač na zgornji nivo.

*** Pekač za kolače razporedite diagonalno po priboru.

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	Nivo	Način gretja	Stopnja žara	Trajanje, minute
Popekanje toasta 10 minut predgrevanja	Rešetka	4		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

sq Përshkrim i përmbajtjes

Udhëzime të rëndësishme sigurie	19
Shkaqet e dëmtimeve	20
Furra juaj e re	21
Paneli i përdorimit.....	21
Zgjedhësi i funksioneve.....	21
Zgjedhësi i temperaturës	22
Zilja	22
Dhomëza e gatimit.....	22
Pajisja e juaj	22
Futja e aksesorit.....	22
Aksesorë të veçantë.....	23
Para përdorimit të parë	23
Nxeheni furrën	23
Pastrimi i pajisjeve shtesë.....	23
Rregullimi i furrës	24
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura	24
Nxehja e shpejt	24
Mirëmbajtja dhe pastrimi	24
Mjet për pastrim	24
Montimi dhe çmontimi i kornizës.....	25
Montimi dhe çmontimi i derës së furrës.....	26
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës	26
Një pengesë, çfarë duhet bërë?	27
Tabela e pengesave.....	27
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë.....	27
Mbulesa e qelqtë	27
Shërbimi i klientëve	28

E-numri dhe FD- numri.....	28
Këshilla për energjinë dhe mjedisin	28
Kursimi i energjisë	28
Hedhja sipas normave ekologjike	28
Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit	28
Për ju të testuara në studion tonë të gatimit	28
Ëmbëlsirat dhe biskotat.....	29
Këshilla për pjekje	30
Mish, shpezë, peshk	31
Këshilla për pjekje dhe tiganisje.....	32
Tava, gratina, toste	33
Produkte të gatshme.....	33
Gjellë të veçanta	33
Shkrirja	34
Të thara.....	34
Zierja	34
Akrlamidi në ushqime	35
Gjellë për testim	36
Pjekja.....	36
Pjekja në skarë.....	36

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 aparatën tuaj të shërbehëni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim dhe montim e ruani për përdorim të mëvonshëm ose për pronarin e ardhshëm.

Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim inkaso. Respektoni udhëzuesin e posaçëm të montimit.

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

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

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

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvojë 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 aparatën. 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 përçuesve lidhës.

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

Rrezik nga djegia!

- Sendet që digjen të shtresuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e aparatit, nëse nga aparati del tym. Aparatin e fikni dhe hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehtëse dhe të ndizet. Gjatë paraxehjes në pajisje mos shtroni asnjëherë letër për pjekje të pa përforcuar. 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.

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.

Rrezik nga djegia!

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

Rrezik nga lëndimi!

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

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 kabllor së aparateve elektrike mund të shkrihet. Kabllon 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

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 emalit.
- Ushqime të lëngshme: Mos ruani ushqime të lëngshme për kohë më të gjatë në hapësirën për zierje të mbyllur. Do të dëmtohet emali.
- Lëng pemësh: Te ëmbëlsirat e pemëve me shumë lëng, tepsinë për pjekje mos e mbushni shumë. Lëngu i pemëve, i cili pikon nga tepsia e pjekjes, krijon njolla, të cilat pastaj nuk largohen. Nëse është e mundur, përdorni tiganin e thellë universal.

- Ftohje me derën e hapur të aparatit: Hapësira për zierje lihet të ftohet vetëm në gjendje të mbyllur. Edhe nëse dera e aparatit është e hapur vetëm për një dhëmb, ballinat mobilieve fqinje me kalimin e kohës mund të dëmtohen.
- Shtupësi i derës i ndotur fortë Nëse shtupësi i derës është shumë i ndotur, dera e aparatit gjatë punës më nuk mund të

mbyllet si duhet. Ballinat e mobilieve fqinje mund të dëmtohen. Shtupësin e derës e mbani gjithmonë të pastër.

- Dera e aparatit si sipërfaqe për ulje ose si vend për vendosje: Mos vendosni, ulni, ose varni në derën e aparatit. Mos vendosni enë ose pajisje mbi derën e aparatit.
- Futja e pajisjeve: Varësisht nga tipi i aparatit pajisja gjatë mbylljes mund ta gërvishtë fletën e derës së aparatit. Pajisjen gjithmonë e futni në hapësirën për zierje deri në një goditje.
- Transportimi i aparatit: Mos e mbartni ose lëvizni aparatin duke e kapur për dorezën e derës. Doreza e derës nuk e mban peshën e aparatit, andaj dhe mund të thyhet.

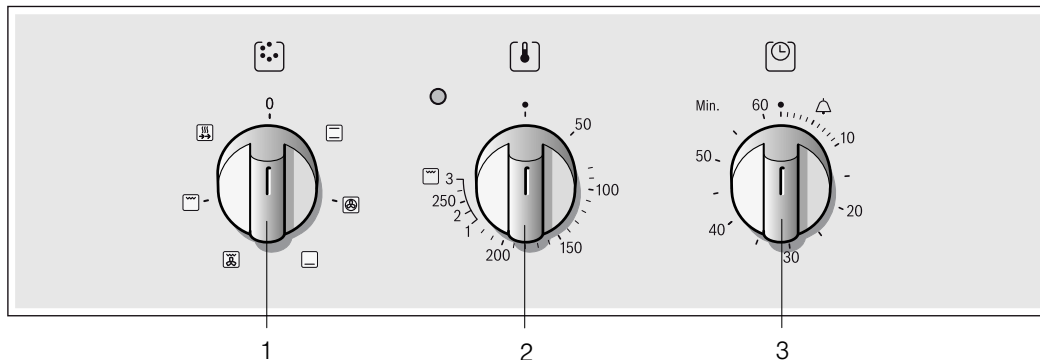
Furra juaj e re

Këtu do të njiheni me furrën tuaj të re. Do t'ju shpjegojmë panelin e komandimit dhe secilin nga elementët e komandimit.

Do të merrni gjithashtu informacione për dhomëzën e gatimit dhe aksesoret.

Paneli i përdorimit

Këtu do të gjeni një vështrim të përgjithshëm të panelit të komandimit. Funksionimi varet nga çdo tip i caktuar pajisjeje.



Shpjegimet

1	Zgjedhësi i funksioneve
2	Zgjedhësi i temperaturës
3	Alarmi

Zgjedhësi i funksioneve

Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e nxehtësisë për furrën. Zgjedhësi i funksioneve mund të rrotullohet djathtas ose majtas.

Nëse është rregulluar mënyra e dëshiruar e nxehtësisë, llamba në furrë ndriçon.

Pozitat	Funksioni	
0	Fikur	Furra është e fikur.
	Nxehtësi i epërm-dhe i poshtëm	Pjekja dhe skuqja është e mundur vetëm në një nivel. Për ëmbëlsira dhe pica në kallëpe ose në tepsi si dhe për copa të skuqura pa dhjamë nga gjedhi, viçi dhe egërsira ky rregullim është i përshtatshëm mirë. Nxehtësia vjen në mënyrë të barabartë nga lartë dhe poshtë.

* Mënyrë e nxehtësisë sipas klasës së efikasitetit të energjisë EN50304.

Pozitat


Funksioni

	3D-Ajër i nxehtë*	Ëmbëlsira, pica, të pjekura të vogla, gurabije, keksë të vegjël dhe jufta mund të piqni në të njëjtën kohë në dy nivele. Në saje të një ventilator me nxehtësi unazor në murin e pasmë të furrës ajri i nxehtë do të shpërndahet në mënyrë të barabartë.
	Nxehtësi i poshtëm	Me nxehtësinë e poshtëm gjellët mund ti paspiqni dhe skuqni nga poshtë. Temperatura vjen nga poshtë.
	Skarë me ajër qarkullues.	Pjekja me skarë me ajër qarkullues është më së miri e përshtatshme për peshq, shpend dhe copa të mëdha të mishit. Nxehtësi i skarës dhe ventilatori ndizen dhe fikën ndërrueshëm. Ventilatori e shpërndan ajrin e nxehtë përreth gjellës.
	Pjekje e rrafshët në skarë, sipërfaqe e madhe	Me skarë mund të piqni më shumë steka, salsiçe, peshq dhe toste. E gjithë sipërfaqja nën nxehtësinë e skarës nxehtë.
	Nxehtësi e shpejt	Për ngrohje të shpejtë të gjellëve.

* Mënyrë e nxehtësisë sipas klasës së efikasitetit të energjisë EN50304.


Zgjedhësi i temperaturës

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

Pozitat	Funksioni
•	Fikur Furra nuk nxehet.
50-270	Zona e temperaturës Të dhënat e temperaturës në °C.
1, 2, 3	Shkallët e skarës Shkallët e skarës për skarën, me sipërfaqe  të madhe. Shkalla 1 = e dobët Shkalla 2 = e mesme Shkalla 3 = e fortë



Kur furra nxehet, llambëza mbi zgjedhësin e temperaturës ndriçon. Në pauzat e nxehtjes shuhet. Te disa rregullime ajo nuk ndriçon.

Shkallët e skarës

Tek pjekja e rrafshët në skarë  me zgjedhësin e temperaturës rregulloni një shkallë skare.

Zilja

Zilen mund ta rregulloni deri në 60 minuta . Zilja punon në mënyrë të pavarur prej furrës. Ajo mund të përdoret si një zile e kuzhinës.

Pozicioni	Funksioni
•	Zero-pozicioni Rregullimi fikur
	Përfundimi i kohës së rregulluar Sinjali pas përfundimit të kohës së rregulluar
 - 60	Treguesi i minutave Treguesi i kohës, në Minuta.

Kështu rregulloni

Rregulloni zilen në kohëzgjatjen e dëshiruar.

Koha ka mbaruar

Pasi të përfundojë koha, tingëllon një sinjal. Ndërprerësi vetë rrotullohet në pozitën e fikur • .

Dhomëza e gatimit

Llamba e furrës ndodhet në dhomëzën e gatimit. Ventilatori e mbron furrën nga mbinxehja.

Llamba e furrës

Llamba e furrës ndriçon gjatë punës së furrës. Duke e rrotulluar zgjedhësin e funksioneve në pozicionin e dëshiruar llamba e furrës mund të ndizet gjithashtu, edhe kurë furra nuk nxehet.

Ventilatori ftohës

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

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

Kujdes!

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

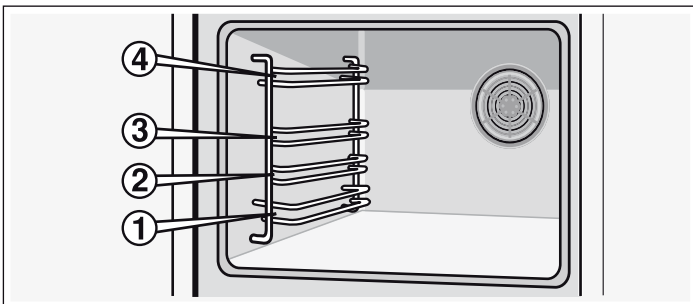
Pajisja e juaj

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

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

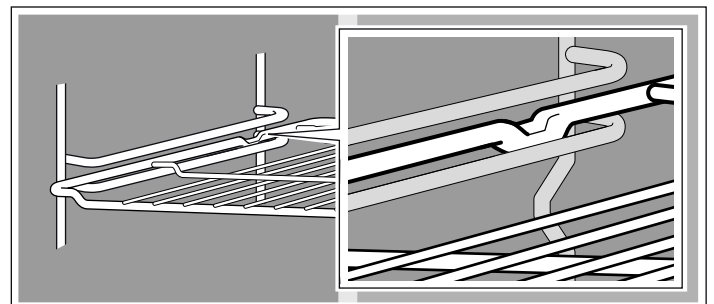
Futja e aksesorit

Aksesorin mund ta futni në 4 lartësi të ndryshme në furrë. Shtyjeni gjithmonë mirë deri sa të mbërthehet, në mënyrë që të mos e prekë xhamin e derës.



Kur aksesorin është nxjerrë pothuajse deri në mes, mbërthehet. Tani mund t'i nxirni lehtësisht gatesat.

Kur e futni në furrë, bëni kujdes buzën e dalë në pjesën e pasme të aksesorit. Vetëm kështu mund të mbërthehet mirë.



Udhëzim: Aksesorin mund të shformohet nga nxehtja. Sapo të jetë ftohur, aksesorin do të marrë sërish formën e tij. Funksionimi nuk ndikohet.

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

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



Skara

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

Futeni skarën me pjesën e hapur në derën e furrës dhe kurbaturën nga poshtë.



Tigani universal

Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Tigani mund të përdoret gjithashtu dhe si akumullues i yndyrës, nëse skuqni direkt mbi skarë.

Futeni tiganin universal me kanalën nga ana e derës së furrës.

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 do të gjeni produkte të përshtatshme për furrën tuaj. Disponueshmëria dhe mundësia për t'i blerë këta aksesorë të veçantë përmes internetit ndryshon në varësi të vendit. Informacionet përkatëse do t'i gjeni në dokumentet e shitjes.

Jo çdo aksesor i veçantë i përshtatet çdo pajisjeje. Kur e blini, jepni gjithmonë emrin e plotë (E-Nr.) të pajisjes tuaj.

Aksesorë të veçantë	HEZ Nummer (Numri i prodhimit)	Funksioni
Skara	HEZ 434000	Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish të pjekur, copa mishi në skarë dhe gatesa të ngrira.
Tava e pjekjes prej alumini	HEZ 430001	Për kekë dhe gurabije. Futni tavën e pjekjes në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Tavë pjekjeje e emaluar	HEZ 431001	Për kekë dhe gurabije. Futni tavën e pjekjes në furrë me pjesën e pjerrët nga ana e derës së furrës.
Tava universale	HEZ 432001	Për ëmbëlsira të lëngshme, pasta, gatesa të ngrira dhe mish rosto të madh. Mund të përdoret edhe 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.

Dera e furrës - masat plotësuese të sigurisë

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

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

Përveç kësaj, në dispozicion është një pajisje mbrojtëse, e cila e pengon prekjen e drejtpërdrejtë të derës së furrës. Kjo pajisje e veçantë (440651) gjendet në shërbimin e klientëve.

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*.

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.

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.

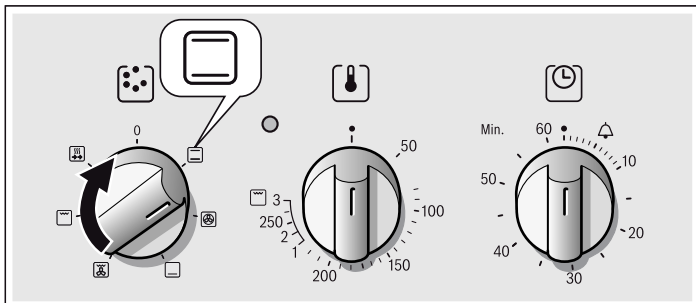
Rregullmi i furrës

Ju keni mundësi të ndryshme për të bërë rregullimin e furrës suaj. Këtu do të ju sqarojmë, se si ta rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehtësisë dhe temperaturën ose shkallën e skarës.

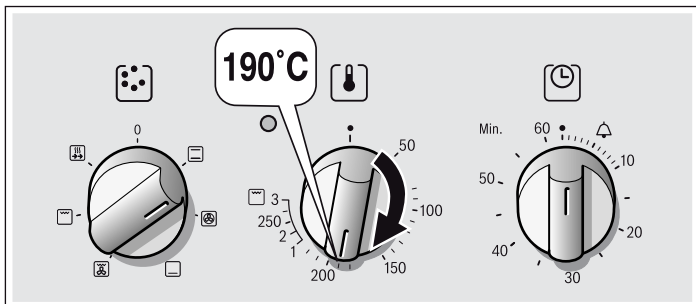
Mënyrat e nxehtësisë dhe temperatura

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

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



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



Furra do të nxehtë.

Fikja e furrës

Zgjedhësin e funksioneve e çoni në pozicionin zero

Ndërrimi i rregullimeve

Mënyra e nxehtësisë, temperatura dhe shkalla e skarës mund të ndërrohen sipas nevojës.

Nxehtësia e shpejt

Me nxehtësinë e shpejt, temperatura e rregulluar e furrës arrihet më shpejt.

Nxehtësinë e shpejt e përdorni vetëm për temperatura mbi 100 °C.

Për ta arritur zierjen e barabartë të gjellëve tuaja, gjellët i futni në furrë tek pasi të ketë përfunduar nxehtësia e shpejt.

1. Zgjedhësin e funksioneve e ndërroni në pozicionin
2. Me zgjedhësin e temperaturës e rregulloni temperaturën.

Furra pas disa sekondave starton. Llamba treguese mbi zgjedhësin e temperaturës ndriçon.

Nxehtësia e shpejtë ka përfunduar

Llamba treguese mbi zgjedhësin e temperaturës shuhet. Futni gjellën tuaj në furrë dhe rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehtësisë.

Ndërprerja e nxehtësisë së shpejtë

Zgjedhësin e funksioneve e rrotulloni në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Mirëmbajtja dhe pastrimi

Në rast se kujdeseni dhe e pastroni furrën tuaj si duhet, ajo do të jetë në gjendje të mirë dhe funksionale për një kohë të gjatë. Më poshtë do t'ju shpjegojmë sesi të kujdeseni dhe si ta pastroni furrën tuaj si duhet.

Udhëzime

- Disa materiale të ndryshme, si pjesët prej qelqi, plastike ose metali në pjesën ballore të furrës mund të pësojnë çngjyrosje të lehta.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si vija, janë reflekset e dritës së llambës së furrës.
- Si pasojë e temperaturave shumë të larta, shtresa e emailit digjet. Për këtë arsye mund të krijohen çngjyrosje të vogla. Kjo është normale dhe nuk ka asnjë ndikim në funksionim. Qoshet e tavave të holla nuk emalohen plotësisht. Për këtë arsye mund të jenë të ashpra. Mbrojtja nga gërryerja nuk do të ndikohet nga kjo.

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 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.

Ballinat nga çeliku i fisnikëruar	Aparatin e fshini me ujë dhe pak mjet shpëlarës Fshini gjithmonë paralel me strukturën natyrale. Përndryshe mund të shkaktohen gërvishtje. Thani me një leckë të butë. Njollat e gëlqeres, yndyrës, shtirakut dhe të bardhës së vesë i largoni menjëherë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin apo lecka të vrazhda për pastrim. Pjesët e përparme nga çeliku i fisnikëruar mund t'i lustroni me ndihmën e një mjeti special për mirëmbajtje. Përfillni udhëzimet e prodhuesit. Pastruesin special të çelikut të fisnikëruar e gjeni në shërbimin tonë të klientëve ose në treg.
sipërfaqet e emaluara dhe ato të lyera me llak	i fshini me mjet shpëlarës dhe ujë të ngrohtë Thani me një leckë të butë.
Sustat	i fshini me mjet shpëlarës dhe ujë të ngrohtë Thani me një leckë të butë.
Fleta e qelqit	Mund të pastrohet me një pastrues qelqi. Mos përdorni mjete agresive për pastrim apo sende të mprehta metalike. Këto mund ta gërvishtin dhe dëmtojnë sipërfaqen e qelqit.
Shtupës	Të fshihet me një leckë të butë. Thani me një leckë të butë.
Pjesa e brendshme e furrës	Pastroni me ujë të ngrohtë apo ujë me uthull. Kur ka ndotje të mëdha: Pastruesi për furrë të përdoret vetëm në sipërfaqet e ftohura.
Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	i fshini me mjet shpëlarës dhe ujë të ngrohtë Thani me një leckë të butë.
Pajisje	Zbutni në këllirë të ngrohtë. Pastroni me një furçë ose me një sfungjer.
Tepsia për pjekje nga alumini (opsion)	Mos i pastroni në pjatlarëse. Asnjëherë mos përdorni pastrues për furrë. Me qëllim tu shmangemi gërvishtjeve, asnjëherë mos i prekni sipërfaqet metalike me thikë apo me ndonjë send të fortë. Pastroni horizontalisht me pak mjet shpëlarës me një leckë të lagët për pastrim të qelqit ose leckë prej mikro fibrash . Thani me një leckë të butë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin ose lecka të vrazhda për pastrim. Ata e gërvishtin tepsinë
Pajisja për sigurinë e fëmijëve (zgjedhje)	Nëse është e vendosur një pajisje për sigurinë e fëmijëve, ajo duhet të hiqet para pastrimit. Të gjitha pjesët prej plastike i zbutni në këllirë të ngrohtë dhe i fshini me sfungjer. Thani me një leckë të butë. Kur është shumë e ndotur, pajisja për sigurinë e fëmijëve nuk funksionon më si duhet.
Zona e zierjes	Udhëzime për mirëmbajtje dhe pastrim do të gjeni në udhëzimin për përdorim për sobën tuaj.

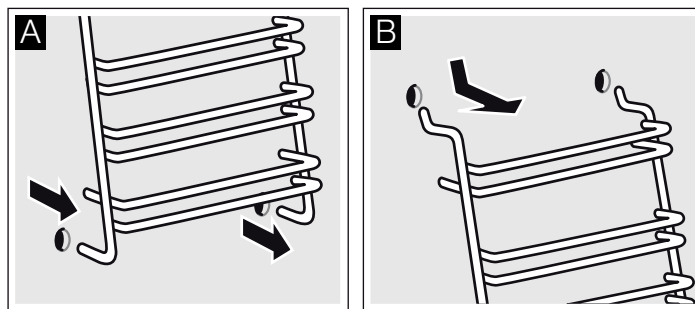
Montimi dhe çmontimi i kornizës

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

Zhvarja e mbështetësit:

1. Mbështetësin e nxirri poshtë dhe e tërhiqi pak nga para. Kunjat vazhdues që gjenden në zonën e poshtme të mbështetësit i nxirri jashtë nga vrimat përforcuese (Pasqyrimi A).

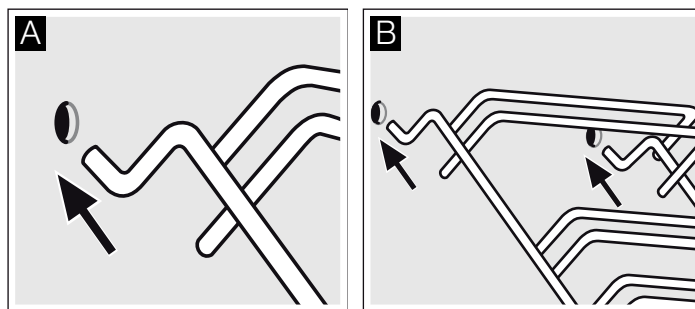
2. Në fund mbështetësin e palosni lartë dhe me kujdes e nxirri jashtë (Pasqyrimi B).



Pastroni kornizën me mjet pastrues dhe me sfungjer për shpëlarje. Përdorni një furçë për ndotje të forta.

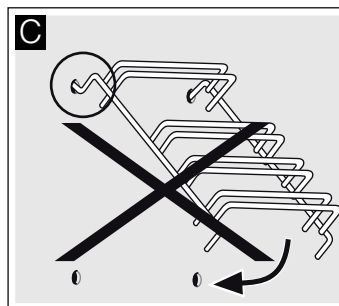
Varja e mbështetësit:

1. Të dy grepat i vendosni me kujdes në vrimat e epërme. (Pasqyrimi A-B)



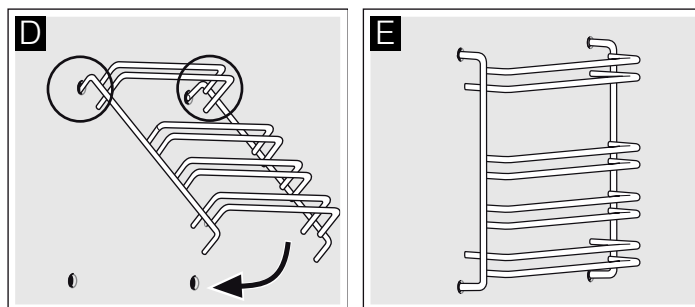
⚠ Montim i gabuar!

Mbështetësin mos e lëvizni asnjëherë, para se të dy grepat të jenë ankoruar plotësisht në vrimat e epërme. Emali mund të dëmtohet dhe thyhet (pasqyrimi C).



2. Të dy grepat duhet të jenë varur plotësisht në vrimat e epërme. Tani mbështetësin ngadalë dhe me kujdes e lëvizni nga poshtë dhe e varni në vrimat e poshtme (pasqyrimi D).
3. Të dy mbështetësit i varni në muret anësore të furrës (pasqyrimi E).

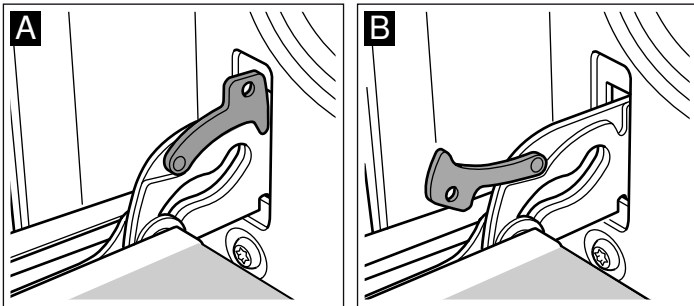
Te mbështetëset e montuara drejtë distanca ndërmjet dy lartësive të epërme të futjes është më e madhe.



Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

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

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

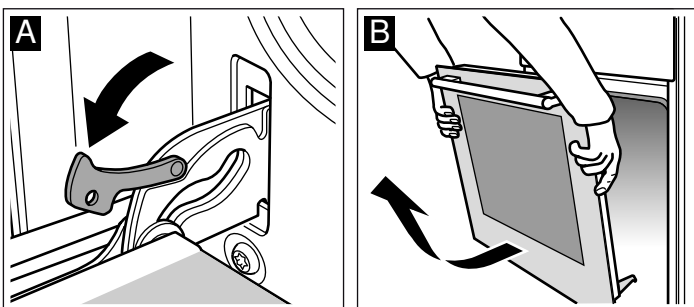


⚠ Rrizik nga lëndimi!

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

Nxirr derën

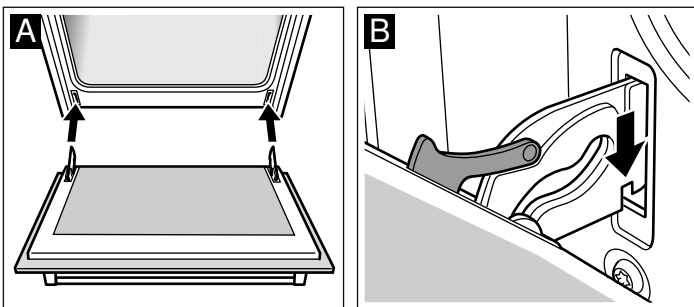
1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët për mbyllje, në të djathtë dhe në të majtë (Fotografia A).
3. Mbyll derën e furrës deri në fund. Kape me të dy duart majtas dhe djathtas. Mbylle edhe më tej dhe nxirre (Fotografia B).



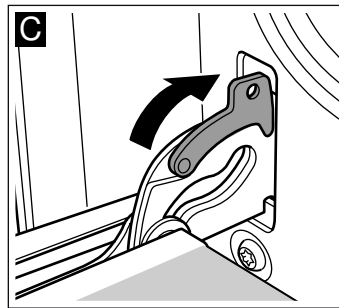
Montimi i derës

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

1. Gjatë montimit të derës së furrës të 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!

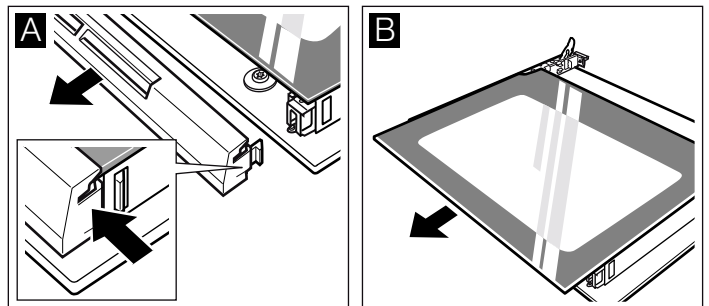
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

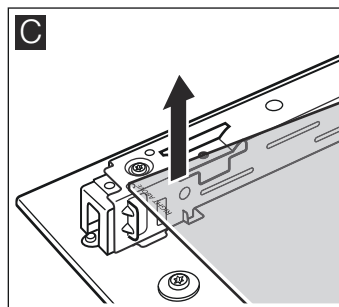
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

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.

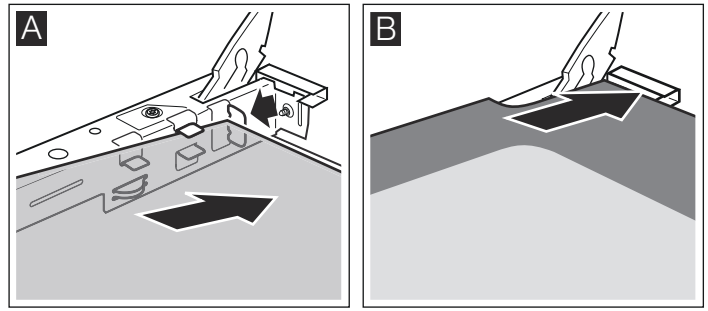
⚠ Rrizik nga lëndimi!

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 me ndonjë gjellë nuk mund t'ia dilni, lexoni udhëzimin . *Gjellët i kemi testuar në studion tonë të gatimit.* Këtu do të gjeni këshilla dhe informacione të dobishme për zierje, pjekje dhe skuqje.

Siguresa në arkën e siguresave në defekt.	Shkaqet e mundshme	Mënjanimi i pengesave/ Informacione
Furra nuk funksionon.	Siguresa është në defekt. Rënie e rrymës.	Shikoni në arkën e siguresave, mos vallë është defekt siguresa. Kontrolloni, se a funksionon llamba e kuzhinës respektivisht aparatet tjera të kuzhinës.
Furra nuk nxehet.	Pluhur në pjesët e kontaktit.	Dorezat e ndërprerësve i rrotulloni disa herë djathtas dhe majtas.

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Riparimet e bëra jashtë rregullave janë të rrezikshme. Riparimet mund të bëhen vetëm nga tekniku u shërbimit tonë të klientëve.

Kujdes!

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

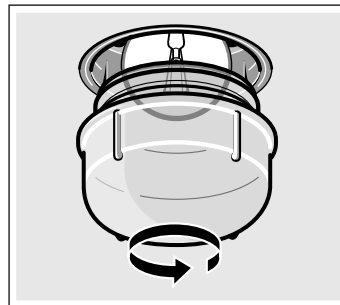
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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

⚠ Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën ne arkën e siguresave.

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



3. Llambën e ndërroni me llambë të njëjtit tip.

4. Mbulesën e qelqtë e vidhosni përsëri.

5. Leckën e kuzhinës e nxirrni dhe siguresën e ndizni.

Mbulesa e qelqtë

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

Shërbimi i klientëve

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

E-numri dhe FD- numri

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

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

Shërbimi i klientëve

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

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

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

Këshilla për energjinë dhe mjedisin

Këtu mund të gjeni këshilla, sesi të kurseni energji gjatë gatimit ose pjekjes dhe sesi ta mënjaroni pajisjen siç duhet.

Kursimi i energjisë


- 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.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

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 (p.sh. tepsinë për pjekje) për ta parandaluar dëmtimin e aparatit vendosni në sirtarët përkatës me karton të hollë në skaje. Vendosni një karton apo diçka të ngjashme mes anës së përparme dhe të pasme, për të ndaluar goditjen nga ana e brendshme në qelqin e derës. Derën e furrës me një shirit ngjitës e përforconi për muret anësore të aparatit.

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

Nëse paketimi origjinal nuk është në dispozicion

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

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

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 zbrastë.
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

Te pjekja e ëmbëlsirave dhe tortave nxehtësi i epërm-/i poshtëm  i jep rezultatet më të mira.

Gjatë pjekjes me 3D ajrin e nxehtë  pajisjen e futni në lartësitë e futjes si më poshtë:

- Ëmbëlsira në kallëpe ëmbëlsirash: Lartësia e futjes 2
- Ëmbëlsira në tepsi për pjekje: Lartësia e futjes 3

Pjekja dhe skuqja në më shumë nivele

Përdorni  3D ajrin e nxehtë.

Lartësitë e futjes te pjekja dhe skuqja në 2 nivele:

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

Gjellët e futura në të njëjtën kohë në furrë, nuk do të thotë se edhe në të njëjtën kohë do të jenë gati.

Në tabela do të gjeni një zgjedhje të gjellëve.

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

Tabelat












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

Nëse 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 nxehtësisë	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, minuta
Ëmbëlsira të përziera të thjeshta	Kallëp ëmbëlsirash mbretërore	2		160-180	55-65
Ëmbëlsira të përziera fine (p. sh. ëmbëlsirë rëre)	Kallëp ëmbëlsirash mbretërore	2		155-175	65-75
Fund brumi të brydhët me rreth	Kallëp çmontues	1		160-180	30-40
Fund torte nga brumi i përzier	Kallëp për fund peme	2		160-180	25-35
Tortë biskotash	Kallëp çmontues	2		160-180	30-40
Tortë me pemë ose me gjizë, brumi i brydhët*	Kallëp çmontues i errët	1		170-190	70-90
Ëmbëlsira pemësh fine, nga brumi i përzier	Kallëp çmontues	2		150-170	55-65
Ëmbëlsira pikante* (p.sh. pite/ëmbëlsirë qepësh)	Kallëp çmontues	1		180-200	50-60

* Ëmbëlsirat i leni në aparat rreth 20 minuta të ftohen.

Ëmbëlsira në tepsi	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë	Tigani universal:	3		160-180	25-35
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		150-170	35-45
Brumë i përzier ose tharmi me fruta të freskëta	Tigani universal:	3		140-160	40-50
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		130-150	50-60
Rolat biskote (paranxehni)	Tigani universal:	2		170-190	15-20
Bisht tharmi, 500 g miell	Tigani universal:	2		160-180	25-35
Kek, 500 g miell	Tigani universal:	3		160-180	50-60
Kek, 1 kg miell	Tigani universal:	3		150-170	90-100
Shtrudël, e ëmbël	Tigani universal:	2		180-200	55-65
Pica	Tigani universal:	3		180-200	20-30
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		150-170	35-45

* Tepsia plotësuese do të gjeni në shërbimin e klientëve ose në shitore të specializuara.

** Te pjekja në dy nivele, gjithmonë tiganin universal e futni mbi tepsin.

Bukë dhe bukëza

Nëse nuk është thënë ndryshe për pjekjen e bukës furrën e paraxehni gjithmonë.

Mos derdhni asnjëherë ujë, direkt në furrën e nxehtë.

Bukë dhe bukëza	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, minuta
Bukë tharmi, 1,2 kg miell	Tigani universal:	2		270 190	8 35-45
Bukë bajate, 1,2 kg miell	Tigani universal:	2		270 190	8 35-45
Bukëza (p.sh. bukëza thekre)	Tigani universal:	2		200-220	20-30

Të pjekura të vogla	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Ëmbëlsira të vogla	Tigani universal:	3		150-170	10-20
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		130-150	25-35
Mafishe	Tigani universal:	3		70-90	135-145
Krofne	Tigani universal	2		200-220	30-40
Makrone	Tigani universal	3		110-130	30-40
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		100-120	35-45
Brumë jufkash	Tigani universal	3		190-210	20-30
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		180-200	25-35

* Tepsia plotësuese do të gjeni në shërbimin e klientëve ose në shitore të specializuara.

** Te pjekja në dy nivele, gjithmonë tiganin universal e futni mbi tepsin.

Këshilla për pjekje

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

Mish, shpezë, peshk

Enë

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

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

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

Për enët nga çeliku i fisnikëruar skuqja nuk do të jetë shumë e fortë dhe 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 pëlçasë.

Skuqja

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

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

Sasia e lëngut varet nga lloji i mishi 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.

Udhëzime për pjekje në skarë

Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur.

Paranxehni skarën për rreth 3 minuta, para se copat e mishit t'i vëni 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 furra mbetet e pastër.

Tepsia për pjekje dhe tigani universal nuk lejohet të futen në lartësinë 4. Gjatë temperaturave të larta mund të deformohen dhe gjatë nxjerrjes ta dëmtojnë hapësirën për zierje.

Gjithmonë merrni copa mishi për skarë mundësisht me madhësi të njëjtë. Në këtë mënyrë ato skuqen në mënyrë të barabartë dhe ngelin bukur të lëngshme. Stekat i kriposni tek pasi të jenë pjekur në skarë.

Rrotulloni copat e mishit sipas ⅔ kohës së dhënë.

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

Mish

Kthejini copat e mishit pas gjysmës së kohës.

Kur pjekja është gati, duhet të qëndrojë edhe 10 minuta të tjera në furrë të fikur dhe të mbyllur. Në këtë mënyrë lëngu i mishit mund të shpërndahet më mirë.

Pasi ta keni zier, mbështilleni mishin rasto me letër alumini dhe lëreni atë 10 minuta në qetësi brenda në furrë.

Në copat e mishit të dërrit me lëkurë priteni lëkurën në formë kryqesh dhe vendoseni të piqet në enë fillimisht me lëkurë nga poshtë.

Mishi	Pesha	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Mish gjedhi						
Të skuqura 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, rozë	1,0 kg	hapur	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Biftek, rozë	1,0 kg	hapur	1		230-250	50
Steka, 3 cm, rozë		Skarë + tigan universal	4+1		3	15
Mish viçi						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Mish derri						
pa lëkurë (p.sh. . qafë)	1,0 kg	hapur	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
me lëkurë (p. sh. . shpatulla)	1,0 kg	hapur	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Brinjë derri me koc	1,0 kg	mbyllur	1		210-230	80
Mish qengji						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		170-190	120

Mishi	Pesha	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura °C, Shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Mish i bluar						
Të skuqura nga mishi i bluar	rreth 750 g	hapur	1		180-200	70
Salsiçe						
Salsiçe		Skarë + tigan universal	4+1		3	15

Shpend

Vlerat e tabelës vlejné për futje në furrë të ftohtë.

Të dhënat e peshës në tabelë i referohen shpendëve të pambushur, të gatshëm për skuqje.

Nëse piqni direkt në skarë, futeni tiganin universal në lartësinë 1.

Te rosat dhe patat lëkurën nën fletë e shponi, ashtu që yndyra të mund të kullojë.

Shpendët i vendosni në skarë me anën e gjoksit nga poshtë. Pas dy të tretës së kohës shpendët e tërë i ktheni.

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	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura °C, Shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Gjysma pule, 1 -4 copa	nga 400g	Skara	2		210-230	40-50
Pjesë pule	nga 250 g	Skara	3		210-230	30-40
Pulë, e tërë 1 -4 copa	secila nga 1 kg	Skara	2		200-220	55-85
Rosë, e tërë	1,7 kg	Skara	2		170-190	80-100
Patë, e tërë	3,0 kg	Skara	2		160-180	110-130
Zog bibe, i tërë	3,0 kg	Skara	2		180-200	80-100
2 kofsha miske	nga 800g	Skara	2		180-200	80-100

Peshk

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

Peshqit e tërë nuk është patjetër të rrotullohen. Futni në furrë peshkun e tërë në pozicion noti, me fletën e shpinës nga lartë. Vendosni në pjesën e barkut një gjysmë patateje, ose një enë

të vogël të qëndrueshme në furrë, me qëllim që peshku të qëndrojë më stabil.

Gjatë pjekjes direkt me skarë, futni në mënyrë plotësuëse tiganin universal në skarë në lartësinë 1 . Lëngu i peshkut do të mblihdhet dhe furra mbetet e pastër.

Peshk	Pesha	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura °C, Shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Peshk, i tërë	nga 300 g	Skara	3		2	20-25
	1,0 kg	Skara	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Skara	2		180-200	60-70
Peshk në feta, p.sh. kotëletë	nga 300 g	Skara	4		2	20-25

Këshilla për pjekje dhe tiganisje

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

Dëshironi të kontrolloni, nëse është Dëshironi 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 të errët dhe Korrja vende-vende është djegur. Kontrolloni lartësinë e elementit vendosës dhe temperaturën.

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

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

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 pikojë 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	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Tava					
Tavë, e ëmbël	Kallëp tave	2		170-190	50-60
Tavë jufkash	Kallëp tave	2		210-230	25-35
Gratin					
Gratin patateash prej erëzash natyrale Lartësia maks. 2 cm	Kallëp tave	2		150-170	50-60
Tost					
Skuqje tosti, 12 copa	Skara	4		3	4-5
Toste me kaçkavall, 12 copa	Skara	3		3	5-8

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	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Shtudël me mbushje pemësh	Tigani universal	3		190-210	45-55
Pomfriti	Tigani universal	3		210-230	25-30
Pica	Skara	2		200-220	15-20
Pica-baget	Skara	2		190-210	15-20

Udhëzim

Gjatë zierjes së ushqimeve të ngrira tigani universal mund të deformohet. Shkaku për këtë qëndron në dallimet e mëdha të temperaturës, të cilave ju nënshtrohet pajisja. Deformimi zhduket përsëri që gjatë procesit të zierjes.

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. Përziemi 150 g kos (në temperaturë frigoriferi).
3. Qitni në filxhanë ose në gota të vogla Twist-Off dhe mbuloni me fletë për mbajtje freskët.

4. Hapësirën për zierje e paraxehni siç është dhënë.

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

Brumi i tharmit lihet që të vjen

1. Brumin e tharmit e përgatitni si zakonisht, në një enë rezistente ndaj nxehtësisë nga qeramika dhe e mbuloni.
2. Hapësirën për zierje e paraxehni siç është dhënë.
3. Furrën e fikni dhe në hapësirën për zierje brumin e leni që të vjen.

Gjella	Enë	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura	Kohëzgjatja
Kos	Filxhanë ose Twist-Off gota	vendosni në dyshtemenë e hapësirës për zierje	paraxehni 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	paraxehni në 50 °C Aparatin e fikni dhe brumin e tharmit e futni në hapësirën për zierje	5-10 min. 20-30 min.

Shkrirja

Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.

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

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

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

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

Të thara

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

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

Lëreni të pikojnë dhe thani mirë ato.

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

Ktheni më shumë herë, pemët ose perimet shumë të lëngshme. Të tharat ndani nga letra menjëherë pas tharjes.

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

Zierja

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

Kujdes!

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

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.

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. Nxehtësinë 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 nxirni nga hapësira për zierje. Në rast të ftohjes më të gjatë në hapësirën për zierje mund të krijohen mikroba dhe kështu do të ndihmohet prishja e pemëve të ziera.

Pemë në gota njëlitërshe	nga 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

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

Gurabije

Me nxehtësinë 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

Pjekja në 2 nivele:

Tiganin universal e futni gjithmonë mbi tepsinë për pjekje.

Të pjekura të lyera (si ëmbëlsira të lyera në shurup sheqeri): Gjellët e futura në të njëjtën kohë në furrë, nuk do të thotë se edhe në të njëjtën kohë do të jenë gati.


Ëmbëlsira të mbuluara me mollë, në lartësinë 1:








Ndërroni pozicionin e kallëpit të errët çmontues, futni në mënyrë diagonale.

Ëmbëlsira të mbuluara me mollë, lartësia 2:

Ndërroni pozicionin e kallëpit të errët çmontues.

Ëmbëlsira në kallëp çmontues nga metali:

Me nxehtësin e epërm-/të poshtëm  piqui në lartësinë 1. Në vend të skarës përdorni tiganin universal dhe mbi të e vendosni kallëpin çmontues.

Gjella	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Biskotë e lyer	Tigani universal	3		150-170	20-30
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		140-160	30-40
Gurabije të vogla	Tigani universal	3		150-170	25-35
Keksë të vegjël, paranxehni*	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		140-160	30-40
Biskota uji	Kallëp çmontues	2		160-180	30-40
Ëmbëlsira me mollë të mbuluara	Tigani universal + 2 kallëp çmontues Ø 20 cm**	1		190-210	70-80
	2 skara* + 2 kallëp çmontues Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* Tepsia plotësuese dhe skara do të gjeni si pajisje plotësuese në shërbimin e klientëve ose në dyqane të specializuara.

** Te pjekja në dy nivele, tiganin universal e futni gjithmonë në nivelin e epërm.

*** Kallëpet për ëmbëlsira i vendosni në pajisje në mënyrë diagonale.

Pjekja në skarë

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

Gjella	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Skucje tosti * 10 min. paranxehni	Skara	4		3	1/2-2
Qofte me mish lope (Beefburger), 12 copë* pa paranxehje	Skara + tigani universal	4+1		3	25-30

* Pas 2/3 së kohës ktheni.

Važne napomene za sigurnost	37
Uzroci oštećenja	38
Vaša nova rerna	39
Polje sa komandama	39
Birač za funkcije.....	39
Birač za temperaturu.....	39
Časovnik	40
Pećnica	40
Vaš pribor	40
Uguravanje pribora.....	40
Specijalan pribor	41
Pre prvog korišćenja	41
Zagrevanje rerne.....	41
Čišćenje pribora.....	41
Podešavanje rerne	41
Vrste zagrevanja i temperatura	41
Brzo podgrevanje	42
Nega i čišćenje	42
Sredstva za čišćenje	42
Otkaćivanje i zakaćivanje okvira.....	43
Otkaćivanje i zakaćivanje vrata na rerni.....	43
Demontaža i ugradnja stakla na vrata.....	44
Smetnja, šta činiti?	45
Tabela smetnji	45
Zamena sijalice na svodu u rerni	45
Stakleni poklopac	45
Tablica smetnji	45

E-broj i FD-broj	45
Saveti za energiju i životnu sredinu	46
Ušteda energije	46
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	46
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta.....	46
Za Vas testirano u našoj kuhinji	46
Kolači i peciva	46
Saveti za pečenje.....	48
Meso, živina, riba	48
Saveti za prženje i pečenje roštilja	50
Gužvare, duveč, tostovi	50
Gotovi proizvodi	51
Specijalna jela	51
Topljenje	51
Sušenje	52
Ukuvavanje.....	52
Akrimalid u namirnicama	53
Probna jela	53
Pečenje	53
Roštilj.....	54

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: **www.bosch-home.com** i "online" prodavnici: **www.bosch-eshop.com**

Važne napomene za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Jedino tako možete sigurno i pravilno da rukujete Vašim uređajem. Sačuvajte uputstvo za upotrebu i montažu za neku kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na specijalno uputstvo za montažu.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetio prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima

iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Pribor uvek pravilno gurajte po rerni. *Videti opis pribora* u uputstvu za upotrebu.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju. Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju nastaje promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali. Papir za pečenje prilikom zagrevanja nemojte nikada nepričvršćen da stavljate na pribor. Preko papira za pečenje uvek stavite neku posudu ili kalup za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne sme da viri preko pribora.

Opasnost od opekotina!

- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.

Opasnost od oparotina!

- Dostupni delovi se tokom rada zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele delove. Udaljite decu.
- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.

Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Prilikom zamene lampice u rerni kontakti sijaličnog grla su pod naponom. Pre zamene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci oštećenja

Oprez!

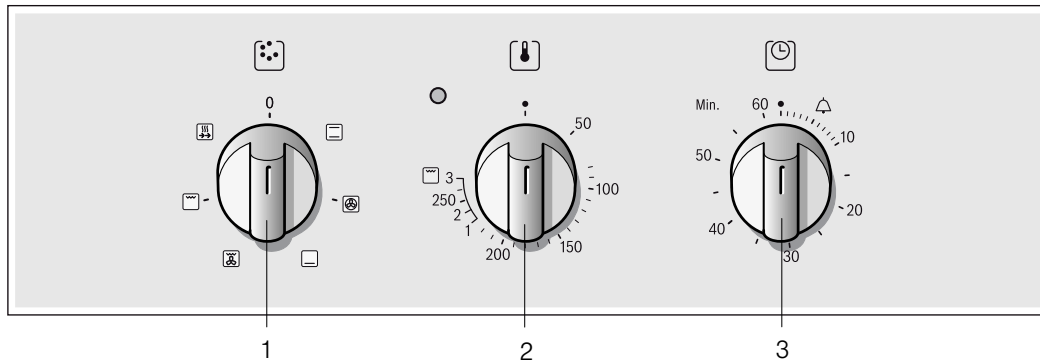
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i email se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emailu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se email.
- Voćni sok: Pleh za pečenje nemojte preobilno napuniti sočnim voćnim kolačem. Voćni sok, koji kaplje sa pleha za pečenje može da ostavi mrlje, koje se ne mogu više ukloniti. Ako je moguće, koristite dublje univerzalne tiganje.
- Hlađenje sa otvorenim vratima na uređaju: Samo zatvorenu rernu ostavite da hladi. Iako su vrata na uređaju samo malo otvorena, vremenom se mogu oštetiti susedni prednji delovi nameštaja.
- Jako zaprljan zaptivač na vratima: Ako je zaptivač na vratima jako zaprljan, vrata na uređaju se tokom rada neće više ispravno zatvarati. Susedni prednji delovi nameštaja mogu da se oštete. Zaptivač na vratima uvek držite čist.
- Vrata na uređaju kao površina za sedenje ili odlaganje: Na vrata uređaja nemojte ništa da stavljate, kačite ili da na njih sedate. Na vrata uređaja nemojte da stavljate posuđe ili pribor.
- Uguravanje pribora: U zavisnosti od tipa uređaja možete pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju. Pribor uvek ugurajte u rernu do kraja.
- Transportovanje uređaja: Uređaj nemojte nositi ili držati za dršku. Drška ne može da izdrži težinu uređaja i može da se slomi.

Vaša nova rerna

Ovde ćete upoznati Vašu novu rernu. Pojašnjavamo Vam polje sa komandama i pojedinačne elemente za rukovanje. Dobićete informacije o pećnici i priboru.

Polje sa komandama

Ovde ćete dobiti pregled polja sa komandama. Izvedba zavisi od dotičnog tipa uređaja.



Obrazloženja	
1	Birač funkcija
2	Birač temperature
3	Alarmni časovnik

Birač za funkcije

Pomoću birača za funkcije podešavate vrstu zagrevanja za rernu. Birač za funkcije možete obrtati u desno ili u levo.

Ako ste podesili željenu vrstu zagrevanja, svetli lampica u rerni.

Podešavanja	Funkcija
0	Isklj. Rerna je isključena.
	Zagrevanje sa gornje i donje strane Pečenje i prženje je moguće samo na jednom nivou. Za kolače i picu u kalupima ili na plehu kao i za posne komade pečenja od goveđeg, telećeg mesa i divljači ovo podešavanje je sasvim odgovarajuće. Zagrevanje je ravnomerno sa gornje i donje strane.
	3D vreli vazduh* Kolači, pica, malo pecivo, keks, kolačići i lisnato testo mogu da se peku istovremeno na dva nivoa. Zahvaljujući ventilatoru sa prstenastim grejnim telom na zadnjem zidu rerne vrela vazduh se ravnomerno raspoređuje.
	Zagrevanje sa donje strane Pomoću zagrevanja sa donje strane možete da dopečete jela odozdo ili da ih ostavite da dodatno porumene. Temperatura dopire odozdo.
	Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha Pečenje roštilja uz cirkulaciju vazduha posebno je namenjeno za pečenje ribe, živine i velikih komada mesa na roštilju. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Podešavanja	Funkcija
	Ravan roštilj, velika površina Na roštilju možete da pečete više stekova, viršli, ribe i tosta. Zagreva se ukupna površina ispod grejnog tela za roštilj.
	Brzo podgrevanje Za brzo podgrevanje jela.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Birač za temperaturu

Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu i stepen na roštilju.

Podešavanje	Funkcija
•	Isklj. Rerna nije vrela.
50-270	Opseg temperature Prikaz temperature u °C.
1, 2, 3	Stepeni za pečenje roštilja Stepeni na roštilju za roštilj, velika površina. Stepen 1 = slab Stepen 2 = srednji Stepen 3 = jak

Ako rerna greje, svetli lampica iznad birača za temperaturu. U pauzama grejanja se gasi. Kod nekih podešavanja ni ne svetli.

Stepeni na roštilju

Kod ravnog roštilja podesite stepen na roštilju pomoću birača za temperaturu.

Časovnik

Pomoću časovnika možete da podesite do 60 minuta. Časovnik radi nezavisno od rerne. Može da se koristi kao kuhinjski časovnik.

Položaj	Funkcija	
•	Nulti položaj	Podešavanje isklj.
🔔	Kraj podešenog vremena	Signal posle isteka podešenog vremena.
🔔 - 60	Prikaz u minutima	Prikaz vremena, u minutima.

Ovako podesite

Podesite časovnik na željeno trajanje.

Vreme je isteklo

Ako je vreme isteklo, čuje se signal. Prekidač se sam od sebe obrće u položaj Isklj. •.

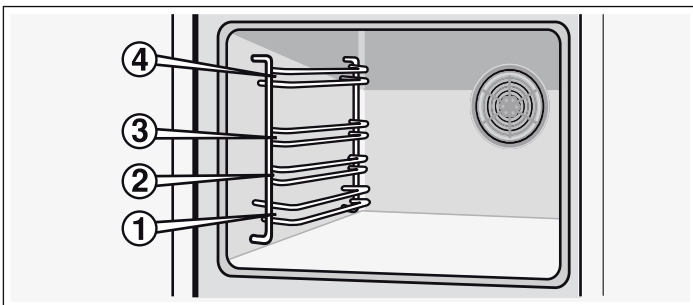
Vaš pribor

Pribor, koji je isporučen uz uređaj, namenjen je za mnoga jela. Pazite na to, da pribor uvek pravilno gurnete u rernu.

Kako bi mnoga jela bolje uspela ili da rad sa Vašom rernom bude još komforniji, možete da izaberete specijalan pribor.

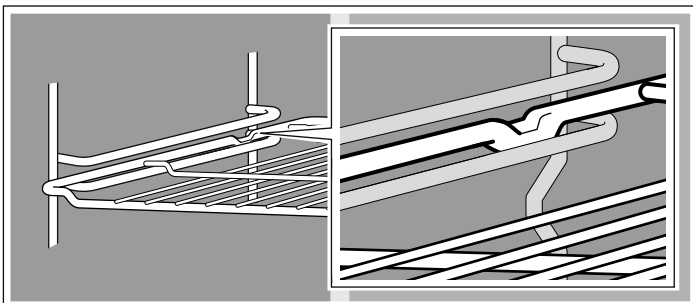
Uguravanje pribora

Pribor možete da ugurate na 4 različite visine u rerni. Pribor uvek ugurajte do kraja, kako ne bi dodirivao staklo na vratima.



Ako je pribor izvučen otprilike do polovine, on uleže. Sada možete lako da izvadite jela.

Prilikom uguravanja u rernu pazite na ispučenje na zadnjoj strani pribora. Samo na taj način pravilno uleže.



Napomena: Zbog vreline pribor može da se deformiše. Kada je ohlađen, ponovo zauzima svoj pređašnji oblik. Funkcija nije ugrožena.

Držite pleh za pečenje sa strane obema rukama i ugurajte ga paralelno u postolje. Prilikom uguravanja pleha za pečenje izbegavajte pokrete na desno ili levo. U suprotnom ćete teško moći da ugurate pleh za pečenje. Emajlirane površine bi se mogle oštetiti.

Pećnica

U pećnici se nalazi lampica za rernu. Rashladni ventilator štiti rernu od pregrevanja.

Lampica u rerni

Tokom rada rerne svetli lampica u rerni. Obrtanjem birača za funkcije u željeni položaj takođe možete da uključite lampicu u rerni, a da ne zagrevate rernu.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topao vazduh izlazi na vrata.

Kako bi se rerna posle rada brže ohladila, rashladni ventilator nastavlja da radi jedno određeno vreme.

Oprez!

Nemojte da prekrivate proreze za vazduh. Inače će se rerna pregrevati.

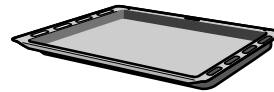
Pribor možete naknadno kupiti kod servisne službe, u specijalizovanoj radnji ili na internetu. Molimo navedite HEZ-broj.



Rešetka

Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.

Rešetku sa otvorene strane ugurajte ka vratima rerne, a sa zakrivljene na dole.



Univerzalni tiganj

Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Može da se primenjuje takođe kao posuda za prihvatanje masti, ako roštilj pečete direktno na rešetki.

Univerzalni tiganj ukoso ugurajte ka vratima rerne.

Specijalan pribor

Specijalan pribor možete da kupite kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. U našim brošurama ili na internetu ćete naći različite proizvode koji su namenjeni za Vašu rernu. Raspoloživost specijalnog pribora ili mogućnost poručivanja

preko interneta razlikuju se od zemlje do zemlje. Informacije o tome ćete naći u prodajnim dokumentima.

Nije svaki specijalni pribor namenjen za svaki uređaj. Prilikom kupovine stalno navedite potpuni naziv (E-br.) Vašeg uređaja.

Specijalan pribor	HEZ-broj	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posuđe, kalupe za kolače, pečenje, komade za roštilj i zamrznuta jela.
Aluminijumski pleh	HEZ 430001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Emajlirani pleh za pečenje	HEZ 431001	Za kolače i kolačiće. Pleh za pečenje sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.
Univerzalni tiganj	HEZ 432001	Za sočne kolače, pecivo, zamrznuta jela i velike komade pečenja. Takođe možete da ga upotrebljavate za sakupljanje masti ili sokova iz mesa ispod rešetke. Univerzalni tiganj sa kosinom ka vratima rerne gurnite u rernu.

Vrata na rerni - Dodatne sigurnosne mere

Kod vremenski dugih pečenja vrata na rerni mogu da budu veoma vrela.


Ako imate malu decu, preporučuje se povećan oprez, dok rerne radi.

Iz tog razloga na raspolaganju stoje zaštitni mehanizmi, koji sprečavaju direktan dodir sa vratima na rerni. Ovaj specijalan pribor (440651) možete dobiti kod servisne službe.

Pre prvog korišćenja

Ovde ćete saznati, šta morate da uradite, pre nego što po prvi put pripremite jela u Vašoj rerni. Pre toga pročitajte poglavlje *Napomene za sigurnost*.

Zagrevanje rerne

Kako biste odstranili miris ogorevanja, zagrejte praznu, zatvorenu rernu. Idealno za to je jedan čas zagrevanja sa gornje/donje strane  na 240 °C. Pazite na to, da u prostoru za pečenje nema ostataka ambalaže.

1. Pomoću birača za funkcije podesite zagrevanje sa gornje/donje strane .

2. Pomoću birača za temperaturu podesite na 240 °C.

Posle jednog časa isključite rernu. Za to birač funkcije obrnite u multi položaj.

Čišćenje pribora

Pre nego što pribor koristite prvi put, očistite ga temeljno vrelom sapunicom i mekom krpom.

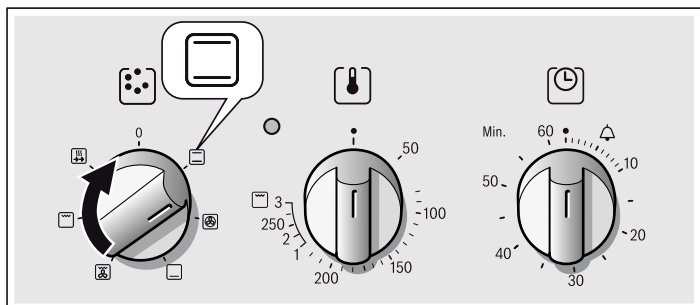
Podešavanje rerne

Imate različite mogućnosti da podesite Vašu rernu. Ovde ćemo Vam objasniti, kako da podesite željenu vrstu zagrevanja i temperature ili stepen na roštilju.

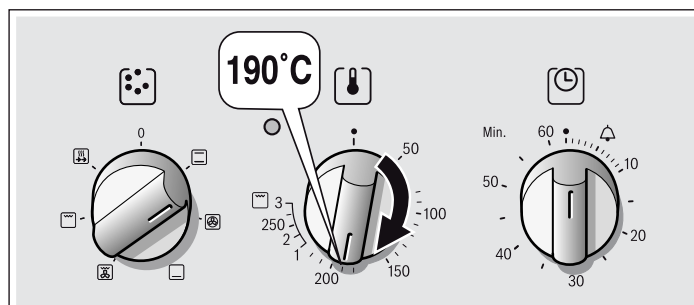
Vrste zagrevanja i temperatura

Primer na slici: zagrevanje sa gornje i donje strane 190 °C.

1. Pomoću birača za funkcije podesavate željenu vrstu zagrevanja.



2. Pomoću birača za temperaturu možete da podesite temperaturu ili stepen na roštilju.



Rerna se zagreva.

Isključivanje rerne

Birač za funkcije stavite u multi položaj.

Promena podešavanja


Po potrebi možete da promenite vrstu zagrevanja, temperaturu i stepen na roštilju.

Brzo podgrevanje

Pomoću brzog podgrevanja se u rerni brže postiže podešena temperatura.

Brzo podgrevanje koristite samo za temperature preko 100 °C.

Tek kada se brzo podgrevanje završi, stavite jela u rernu, kako bi Vam ravnomerno pečenje bilo zagarantovano.

1. Birač za funkcije prebacite u položaj .
2. Pomoću birača za temperaturu podešavate temperaturu.

Rerna počinje da radi posle nekoliko sekundi. Svetli lampica na prikazu iznad birača za temperaturu.

Završeno je brzo podgrevanje

Lampica za prikaz iznad birača za temperaturu se gasi. Stavite Vaše jelo u rernu i podesite željenu vrstu zagrevanja.

Prekid brzog podgrevanja

Birač za funkcije obrnite u nulti položaj. Rerna je isključena.

Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnimo Vam ovde.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjem delu rerne rezultat su različitih materijala, kao što je staklo, plastični materijal ili metal.
- Senke na staklu na vratima, koje deluju kao strije, su refleksije svetla lampice za rernu.
- Emajl nagoreva na veoma visokim temperaturama. Na taj način mogu da nastanu neznatne razlike u boji. To je normalno i nema uticaj na funkciju. Ivice tankih plehova ne mogu u potpunosti da se emajliraju. Iz tog razloga mogu da budu hrapave. Na taj način se ne ugrožava zaštita od korozije.

Sredstva za čišćenje

Kako različite površine ne biste oštetili pogrešno odabranim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na sledeće podatke.

Prilikom čišćenja rerne nemojte koristiti

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje sa velikim udelom alkohola,
- abrazivne sundere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sundere.

Prednji delovi od prohroma	Uređaj obrišite vodom i malo sredstva za pranje posuđa. Uvek brišite paralelno sa prirodnom teksturom. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, gustina i belanceta. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sundere, koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Prednji delovi od prohroma mogu da se poliraju specijalnim sredstvima za negu. Obratite pažnju na napomene proizvođača. Specijalna sredstva za čišćenje prohroma ćete dobiti kod naše servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.
-----------------------------------	---

Emajlirane i lakirane površine	Uređaj obrišite sa malo sredstva za pranje posuđa i toplom vodom. Osušite mekom krpom.
---------------------------------------	--

Dugmad	Uređaj obrišite sa malo sredstva za pranje posuđa i toplom vodom. Osušite mekom krpom.
---------------	--

Staklo	Možete ga čistiti sredstvom za čišćenje stakla. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete. To može da dovede do pucanja površine stakla i da ga ošteti.
---------------	---

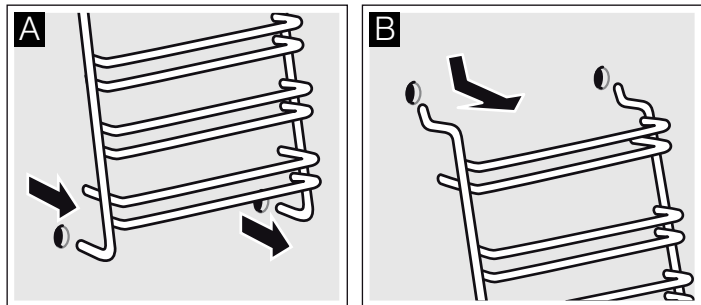
Zaptivač	Obrišite mekom krpom. Osušite mekom krpom.
Unutrašnja strana rerne	Očistite toplom vodom ili vodom i sirćetom. Kod jakih nečistoća: Sredstva za čišćenje rerne koristite samo kada su površine hladne.
Stakleni poklopac lampice u rerni	Uređaj obrišite sa malo sredstva za pranje posuđa i toplom vodom. Osušite mekom krpom.
Pribor	Umočite u toplu sapunicu. Očistite četkom ili sunderom.
Aluminijumski pleh za pečenje (opcija)	Nemojte prati u mašini za pranje posuđa. Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje rerne. Kako biste izbegli ogrebotine, metalne površine nikada nemojte dodirivati nožem ili sličnim oštrim predmetom. Očistite horizontalno sa nešto sredstva za pranje posuđa i vlažnom krpom za čišćenje stakla ili mikrofiber krpom. Osušite mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sundere, koji grebu ili grube krpe za čišćenje. Ogrebaćete pleh za pečenje
Zaštita dece (opcija)	Ako je na vrata rerne postavljena zaštita za decu, pre čišćenja se ona mora ukloniti. Sve plastične delove potopite u toplu sapunicu i istrljajte sunderom. Osušite mekom krpom. Ako je jako zaprljana, zaštita za decu ne funkcioniše više dobro.
Ringla	Napomene za negu i čišćenje pronaćete u uputstvu za upotrebu Vaše rerne.

Otkaçivanje i zakačivanje okvira

Ako čistite možete da skinete okvire. Rerna mora da bude hladna.

Skidanje okvira

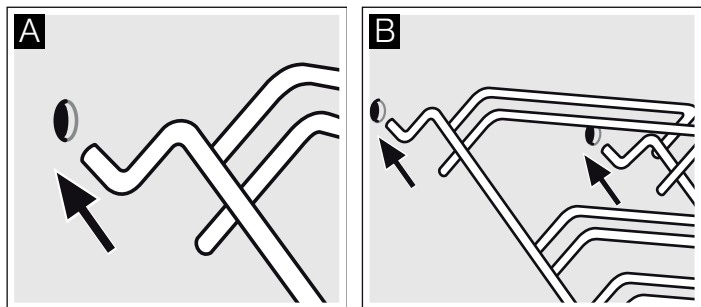
1. Dole izvucite okvir i malo ga povucite unapred. Produžne vijke na donjem delu okvira izvucite iz otvora za fiksiranje (slika A).
2. Zatim okvir ispravite na gore i pažljivo ga izvucite (slika B).



Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sunderom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

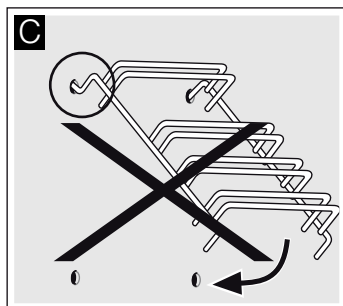
Zakačivanje okvira

1. U gornje otvore pažljivo ubacite kuke. (slika A-B)



⚠ Pogrešna montaža!

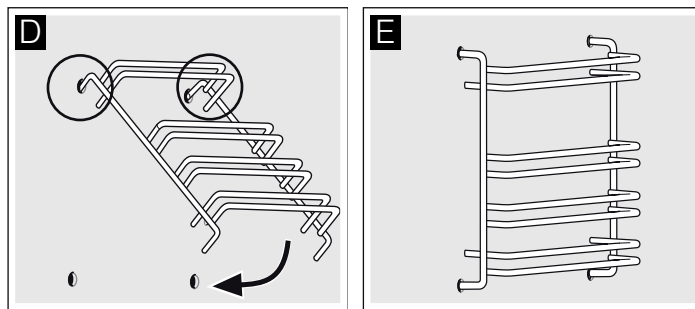
Nikada nemojte pomerati okvir, pre nego što ste dve kuke sasvim uglavili u gornje otvore. Emajl bi se mogao oštetiti i otpasti (slika C).



2. Dve kuke morate u potpunosti zakačiti u gornje otvore. Tek sada lagano i pažljivo pomerite okvir na dole i zakačite ga u donje otvore (slika D).

3. Oba okvira zakačite na bočne zidove rerne (slika E).

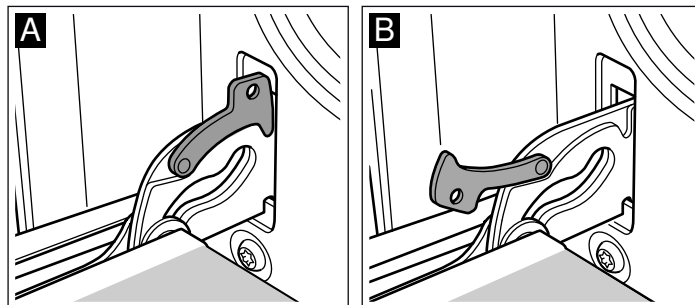
Ako su okviri pravilno montirani rastojanje između dva gornja nivoa je veće.



Otkaçivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkaçite vrata na rerni.

Šarniri vrata na rerni imaju po jednu polugu za blokadu. Ako su poluge za blokadu zaklopljene (slika A), vrata na rerni su osigurana. Na mogu da se otkaçe. Ako su poluge za blokadu za otkaçivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.

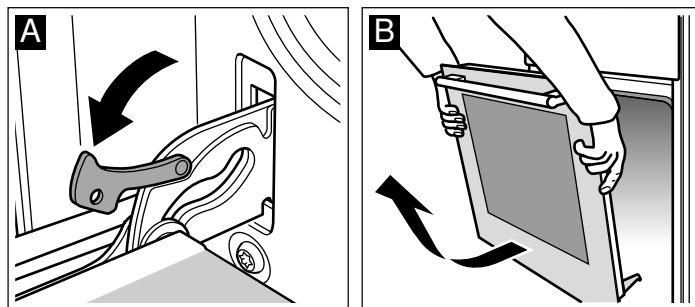


⚠ Opasnost od povrede!

Ako su šarniri neosigurani, zatvaraju se iznenada sa velikom snagom. Pazite na to, da poluge za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene, odnosno sasvim otklopljene prilikom otkaçivanja vrata na rerni.

Otkaçivanje vrata

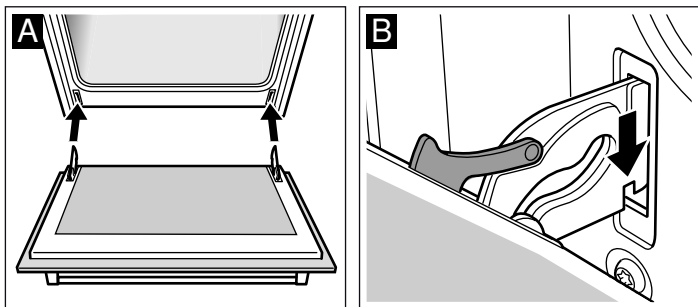
1. Vrata rerne sasvim otvoriti.
2. Obe poluge za blokadu otklopite levo i desno (slika A).
3. Zatvorite vrata na rerni do kraja. Uхватite sa obe ruke levo i desno. Još malo dalje zatvorite i izvucite (slika B).



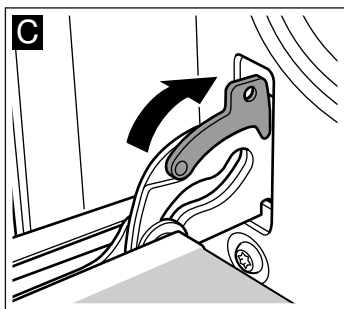
Zakačivanje vrata

Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

1. Prilikom zakačivanja vrata na rerni pazite na to, da oba šarnira uđu pravo u otvor (slika A).
2. Zarez na šarniru mora da ulegne na obe strane (slika B).



3. Ponovo zaklopite obe poluge za blokadu (slika C). Zatvorite vrata na rerni.



⚠ Opasnost od povrede!

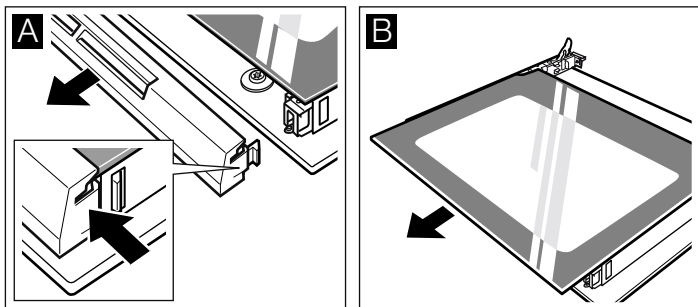
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

Demontaža i ugradnja stakla na vrata

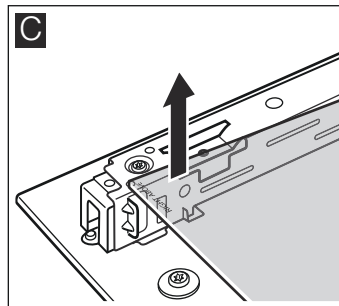
Kako biste ih bolje očistili, možete da demontirate stakla na vratima rerne.

Demontaža

1. Otkočite vrata na rerni i sa ručkom okrenutom na dole, položite na krpu.
2. Skinite poklopac gore na vratima rerne. Uz to levo i desno prstima pritisnite spojnicu (slika A).
3. Podignite gornje staklo i izvucite (slika B).



4. Podignite staklo i izvucite (slika C).



Očistite staklo sredstvom za čišćenje stakla i mekom krpom.

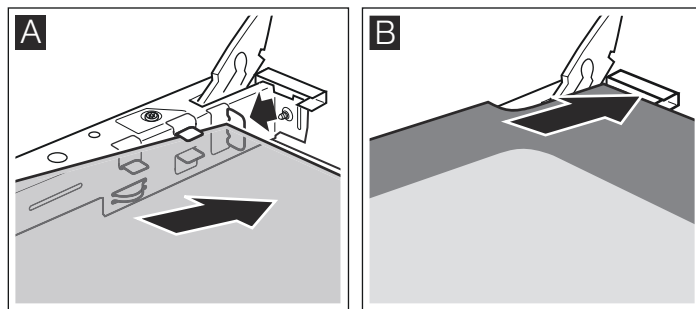
⚠ Opasnost od povrede!

Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

Ugradnja

Prilikom ugradnje pazite na to, da dole levo ispravno stoji logo "right above" .

1. Staklo ugurajte ukoso pozadi (slika A).
2. Gornje staklo ugurajte ukoso u nazad u oba držača. Glatka površina mora da bude spolja. (slika B).



3. Postavite poklopac i pritisnite.
4. Zakačite vrata rerne.

Rernu koristite tek onda kada su stakla pravilno ugrađena.

Smetnja, šta činiti?

Ako dođe do smetnje, često se radi samo o nekoj sitnici. Pre nego što pozovete servisnu službu, pogledajte tabelu. Možda sami možete da otklonite smetnju.

Tabela smetnji

Ako Vam jelo nije uspelo, molimo Vas da pročitate sledeće poglavlje. U našoj kuhinji smo za Vas testirali jela. Ovde ćete pronaći korisne savete i informacije za kuvanje, pečenje i prženje.

Smetnja	Mogući uzrok	Otklanjanje/Informacije
Rerna ne funkcioniše.	Osigurač je u kvaru.	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da nije u kvaru osigurač.
	Nestalo je električne struje.	Pogledajte, da li funkcionišu sijalice u kuhinji odnosno drugi uređaji u kuhinji.
Rerna nije vrela.	Prašina na kontaktima.	Drške prekidača nekoliko puta obrnite u desno i levo.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Popravke, koje nisu pravilno izvršene, su opasne. Popravke sme da vrši samo tehničar naše servisne službe.

Oprez!

Ako je mrežni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da izvrši proizvođač, njegova servisna služba ili neko slično kvalifikovano lice.

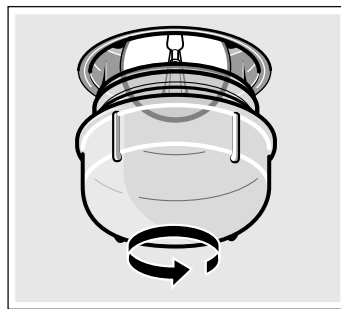
Zamena sijalice na svodu u rerni

Ako je sijalica u rerni prestala da radi, mora da se zameni. Zamenske sijalice, koje su otporne na temperaturu, 40 W, dobićete kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici. Koristite samo te sijalice.

⚠ Opasnost od strujnog udara!

Isključite osigurač u električnom ormanu.

1. U hladnu rernu položite krpu za posuđe, kako biste izbegli oštećenja.
2. Stakleni poklopac odvrnite obrtanjem u levo.



3. Sijalicu zamenite istim tipom sijalice.
4. Ponovo zavrните stakleni poklopac.
5. Izvadite krpu za posuđe i uključite osigurač.

Stakleni poklopac

Oštećeni stakleni poklopac mora da se zameni. Odgovarajući stakleni poklopac ćete dobiti kod servisne službe. Navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju *Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji*. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo navedite broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bi Vam kvalifikovano osoblje moglo pomoći. Pločicu sa tipom i brojevima ćete pronaći bočno na vratima rerne. Kako po potrebi ne biste morali dugo da tražite, ovde možete da unesete podatke Vašeg uređaja i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja, čak i tokom garantnog roka, nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Na taj način ste sigurni, da su popravku izvršili obučeni servisni tehničari, koji su opremljeni originalnim delovima za Vaš kućni uređaj.

Saveti za energiju i životnu sredinu

Ovde ćete dobiti savete kako prilikom pečenja i prženja možete da uštedite energiju i kako da pravilno uklonite uređaj.

Ušteda energije

- Rernu unapred zagrejte, samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u uputstvu za upotrebu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni se veoma brzo zagrevaju.
- Tokom kuvanja, pečenja ili prženja, vrata rerne otvarajte što ređe.
- Više kolača je najbolje da pečete jedne za drugima. Rerna je još topla. Na taj način skraćujete vreme pečenja za druge kolače. Takođe možete, jedan pored drugog, da ugurate 2 pravougaona kalupa.
- Kod dužeg vremena pečenja 10 minuta pre kraja pečenja možete da isključite rernu i da iskoristite preostalu toplotu da se jelo ispeče do kraja.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Mere koje se moraju poštovati tokom transporta

Sve pokretne delove pričvrstite u i na uređaju pomoću lepljive trake, koja se može ukloniti bez tragova. Sve komade pribora (npr. pleh za pečenje) sa tankim slojem kartona na ivicama ugurajte u odgovarajuće pretince, kako biste izbegli oštećenja uređaj. Između prednje i zadnje strane postavite karton ili slično, kako biste sprečili udar na unutrašnju stranu stakla na vratima. Vrata na rerni pomoću lepljive trake fiksirajte za bočne zidove uređaja.

Sačuvajte originalnu ambalažu uređaja. Transportujete uređaj samo u originalnoj ambalaži. Pazite na strelice za transport na ambalaži.

Ako nemate više originalnu ambalažu

Prepakujte uređaj u zaštitnu ambalažu, kako biste obezbedili odgovarajuću zaštitu od mogućih oštećenja u transportu.

Transportujte uređaj u vertikalnom položaju. Uređaj ne držite za dršku na vratima ili za priključke sa zadnje strane, pošto se mogu oštetiti. Ne stavljajte na uređaj teške predmete.

Za Vas testirano u našoj kuhinji


Ovde ćete pronaći izbor jela i optimalna podešavanja za njih. Pokazaćemo Vam, koja vrsta zagrevanja i temperature je najbolje namenjena za Vaše jelo. Dobićete podatke za odgovarajući pribor i na koju visinu treba da ga ugurate. Dobićete savete za posuđe i za pripremu.


Napomene

- Vrednosti u tabeli važe uvek za ubacivanje u hladnu i praznu rernu. Unapred zagrejte rernu, ako je to navedeno u tabeli. Pribor tek posle podgrevanja obložite papirom za pečenje.
- Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od kvaliteta i prirode namirnica.
- Koristite pribor koji ste dobili prilikom isporuke uređaja. Dodatni pribor možete dobiti kao specijalan pribor u specijalizovanoj radnji ili kod servisne službe. Pre korišćenja rerne izvadite pribor i posuđe koje Vam nije potrebno.
- Uvek koristite rukavice, kada iz rerne uzimate vreo pribor ili posuđe.

Kolači i peciva

Pečenje na jednom nivou

Prilikom pečenja kolača i torti najbolji rezultat daje funkcija zagrevanja sa gornje i donje strane .

Prilikom pečenja pomoću funkcije 3D vrela vazduha  pribor ugurajte na sledeće nivoe:

- Kolači u kalupima za kolače: Nivo 2
- Kolači na plehu za pečenje: Nivo 3

Pečenje i prženje na više nivoa

Koristite 3D vrela vazduha .

Nivoi za pečenje i prženje na 2 nivou:

- Univerzalni tiganj: nivo 3
- Pleh za pečenje: nivo 1

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

U tabelama ćete pronaći izbor jela.

Kalupi za pečenje

Najbolji su tamni kalupi za pečenje od metala.

Kod svetlih kalupa za kolače od tankog metala ili kod staklenih kalupa produžuje se vreme pečenja i kolači ne rumene ravnomerno.

Ako želite da koristite silikonske kalupe, orijentišite se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Količine testa i podaci u receptima mogu da odstupaju.

Tabele

U tabelama ćete za različite kolače i peciva pronaći optimalnu vrstu zagrevanja. Temperatura i trajanje pečenja zavise od količine i vrste testa. Zato su u tabelama navedeni opsezi. Najpre pokušajte sa nižim vrednostima. Niža temperatura za

rezultat ima ravnomernije rumenilo. Ako je neophodno, sledeći put podesite višu temperaturu.

Vreme pečenja se skraćuje za 5 do 10 minuta, ako predhodno zagrejete rernu.

Dodatne informacije ćete pronaći pod *Saveti za pečenje* u nastavku posle tabela.

Kolači u kalupima	Kalup	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Jednostavni kolači od mučenog testa	Kalup za kraljevske kolače	2	☐	160-180	55-65
Fini kolači od mučenog testa (npr. suvi kolači)	Kalup za kraljevske kolače	2	☐	155-175	65-75
Kore sa rubom od mrvljivog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	160-180	30-40
Kore za torte od mučenog testa	Kalup za kore za voćne torte	2	☐	160-180	25-35
Torta od biskvita	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	160-180	30-40
Voćna torta ili torta sa sirom, mrvljivo testo*	taman kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	170-190	70-90
Fini voćni kolač, od mučenog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	150-170	55-65
Pikantni kolači* (npr. francuska pica/slani kolač sa lukom)	Kalup sa skočnim mehanizmom	1	☐	180-200	50-60

* Kolač ostavite u uređaju oko 20 minuta da se ohladi.

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Mućeno ili testo sa kvascem sa suvim nadevom	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	25-35
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☑	150-170	35-45
Mućeno ili testo sa kvascem sa svežim voćem	Univerzalni tiganj:	3	☐	140-160	40-50
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☑	130-150	50-60
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Univerzalni tiganj:	2	☐	170-190	15-20
Pletenica sa kvascem, 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	160-180	25-35
Štolen (tvrda štrudla), 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	160-180	50-60
Štolen (tvrda štrudla), 1 kg brašna	Univerzalni tiganj:	3	☐	150-170	90-100
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj:	2	☐	180-200	55-65
Pica	Univerzalni tiganj:	3	☐	180-200	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☑	150-170	35-45

* Dodatne plehove ćete dobiti kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugrajte iznad pleha.

Hleb i zemičke

Ako nije drugačije navedeno, rernu za pečenje hleba uvek predhodno zagrejte.

Nikada ne sipajte vodu direktno u vrelu rernu.

Hleb i zemičke	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Hleb sa kvascem, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Hleb od kiselog testa, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zemičke (npr. ovsene zemičke)	Univerzalni tiganj:	2	☐	200-220	20-30

Mala peciva	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Keks	Univerzalni tiganj:	3	☐	150-170	10-20
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	130-150	25-35
Pislice	Univerzalni tiganj:	3	⊗	70-90	135-145
Princes krofne	Univerzalni tiganj	2	☐	200-220	30-40
Makarone	Univerzalni tiganj	3	☐	110-130	30-40
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	100-120	35-45
Lisnato testo	Univerzalni tiganj	3	⊗	190-210	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	⊗	180-200	25-35

* Dodatne plehove ćete dobiti u servisnoj službi ili u za to namenjenoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte iznad pleha.

Saveti za pečenje

Hoćete da pečete po svom sopstvenom receptu.	Orijentišite se prema sličnom pecivu u tabeli za pečenje.
Ovako ćete utvrditi, da li je mućeni kolač pečen.	Otprilike 10 minuta pre kraja vremena za pečenje, koje je navedeno u receptu, drvenim štapićem probodite kolač na mestu, koje je najviše naraslo. Ako se testo ne lepi za drvo, kolač je gotov.
Kolač se slepio.	Sledeći put koristite manje tečnosti ili temperaturu rerne podesite na 10 stepeni nižu temperaturu. Obratite pažnju na navedeno vreme mućenja u receptu.
Kolač je na sredini narastao, a na ivicama nije.	Nemojte podmazivati ivice kalupa sa skočnim mehanizmom. Kad je pečen, kolač pažljivo odvojte nožem.
Kolač je gore previše taman.	Ugurajte ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put povećajte temperaturu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (n pr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (dekav, sa vodnjikavim prugama).	Sledeći put stavite manje tečnosti i pecite duže na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom, najpre malo predhodno pecite koru. Pospite je bademima ili prezlama i onda stavite nadev. Pazite na recepte i vreme pečenja.
Pecivo je neravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ravnomernije pečeno. Osetljivo pecivo pecite pomoću zagrevanja sa gornje/donje strane ☐ na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri, može da ima uticaj na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje isecite tako da odgovara plehu.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač gurnite na niži nivo u rerni.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite, ako postoji, dublji univerzalni tiganj.
Pecivo od testa sa kvascem se prilikom pečenja zalepilo jedno za drugo.	Između komada peciva razmak bi trebalo da bude otprilike 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da komadi peciva lepo narastu i da porumene sa svih strana.
Pekli ste na više nivoa. Na gornjem plehu je pecivo tamnije nego na donjem.	Za pečenje na više nivoa uvek koristite 3D-vreli vazduh ⊗. Istovremeno ugurani plehovi ne moraju istovremeno da budu gotovi.
Prilikom pečenja sočnih kolača isparava kondenzovana voda.	Prilikom pečenja može da nastane vodena para. Ona izlazi na vrata. Vodena para može da pada na polje sa komandama ili na prednje delove susednog nameštaja i da kaplje kao kondenzovana voda. To je uslovljeno zakonom fizike.

Meso, živina, riba

Posuđe

Možete da koristite svo posuđe, koje je otporno na toplotu. Za velika pečenja namenjen je takođe univerzalni tiganj.

Najbolju namenu ima posuđe od stakla. Pazite na to, da poklopac za pekač odgovara i dobro zatvara.

Ako koristite emajlirane tiganje, dodajte malo više tečnosti.

Kod tiganja od prohroma meso slabije rumeni i može da bude slabije kuvano. Produžite vreme kuvanja.

Podaci u tabeli:

Posuđe bez poklopca = otvoreno

Posuđe sa poklopcem = zatvoreno

Posuđe postavite uvek na sredinu rešetke.

Vrelo stakleno posuđe postavite na suv podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može da pukne.

Prženje

U posnije meso dodajte malo tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1/2 cm.

Za dinstanje dodajte dosta tečnosti. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno oko 1 - 2 cm.

Količna tečnosti zavisi od vrste mesa i materijala posude. Ako meso pripremate u emajliranom tiganju, potrebno je nešto više tečnosti nego u staklenom posuđu.

Tiganji od prohroma su samo za uslovnu namenu. Meso se kuva sporije i slabije rumeni. Kuvajte na višim temperaturama i/ili kuvajte duže.

Napomene za pečenje roštilja

Roštilj pecite uvek u zatvorenoj rerni.

Predhodno zagrejte roštilj oko 3 minuta, pre nego što komade za roštilj postavite na rešetku.

Komade za roštilj položite direktno na rešetku. Komad za roštilj je najbolji, ako ga položite na sredinu rešetke. Dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz mesa će iscureti u posudu a rerna ostaje čista.

Pleh za pečenje ili univerzalni tiganj ne smete da ugurate na visinu 4. Na visokim temperaturama mogu da se deformišu i prilikom izvlačenja mogu da oštete prostor za pečenje.

Neka Vam komadi za roštilj budu otprilike iste veličine. Na taj način se jednako peku i ostaju lepo sočni. Posolite stekove tek pošto ste ih ispekli na roštilju.

Komade za roštilj obrnite posle $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Grejna tela roštilja se uvek iznova uključuju i isključuju. To je normalno. Koliko često se to dešava, zavisi od podešenog stepena za pečenje roštilja.





















Meso

Komade mesa okrećite na polovini vremena.

Kada je pečenje gotovo, treba ga ostaviti još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Ovo omogućava da se moča bolje raspodeli.

Posle pečenja rozbif uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite ga da miruje u rerni 10 minuta.

Kod svinjskog pečenja sa kožom, kožu ukršteno isecite, pa pečenje u posude najpre položite kožom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Govedina						
Goveđe pečenje	1,0 kg	zatvoreno	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Goveđi file, roza	1,0 kg	otvoreno	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Govedina, roza	1,0 kg	otvoreno	1		230-250	50
Stekovi, 3 cm, roza		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15
Teletina						
Teleće pečenje	1,0 kg	otvoreno	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Svinjsko meso						
bez kože (npr. . vrat)	1,0 kg	otvoreno	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
sa kožom (npr. . plećke)	1,0 kg	otvoreno	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Svinjsko dimljeno meso sa kostima	1,0 kg	zatvoreno	1		210-230	80
Jagnjetina						
Jagnjeći butovi bez kostiju, srednji	1,5 kg	otvoreno	1		170-190	120
Mleveno meso						
Veknice od mesa	oko 750 g	otvoreno	1		180-200	70
Viršle						
Viršle		Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	15

Živina

Vrednosti u tabeli važe za ubacivanje u hladnu rernu.








Podaci o težini u tabeli se odnose na nenapunjenu živinu, koja je spremna za pečenje.

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1.

Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila, kako bi mast mogla da isteče.

Živinu položite na rešetku grudima na dole. Celo živinče okrenite, kada istekne trećina vremena za pečenje.

Živinče će biti posebno hrskavo rumeno, ako ga pred kraj prženja premažete puterom, slanom vodom ili sokom od pomorandže.

Živina	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Pileće polutke, 1-4 komada	po 400g	Rešetka	2		210-230	40-50
Komadi piletine	po 250 g	Rešetka	3		210-230	30-40
Pile, celo 1-4 komada	po 1 kg	Rešetka	2		200-220	55-85
Patka, cela	1,7 kg	Rešetka	2		170-190	80-100
Guska, cela	3,0 kg	Rešetka	2		160-180	110-130
Mala ćurka, cela	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 ćureća batka	po 800g	Rešetka	2		180-200	80-100





Riba

Komade ribe obrnite posle $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

Cela riba ne mora da se obrće. Celu ribu u plivajućem položaju sa leđnim perajama na gore gurnite u rernu. U stomak ribe

stavite polovinu krompira ili burence otporno na toplotu, kako bi riba bila stabilna.

Kada roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi iz ribe će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Riba	Težina	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Riba, cela	à 300 g	Rešetka	3		2	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rešetka	2		180-200	60-70
Ribljji odresci, npr. kotleti	à 300 g	Rešetka	4		2	20-25

Saveti za prženje i pečenje roštilja

Za težinu pečenja u tabeli nema podataka.

Izaberite podatke u skladu sa težinom, koja stoji u nastavku i produžite vreme.

Želeli biste da proverite, da li je pečenje gotovo.

Koristite termometar za meso (može se nabaviti u specijalizovanim prodavnicama) ili proverite "kašikom". Kašikom pritisnite pečenje. Ako je čvrsto, onda je gotovo. Ako utanja, potrebno je još malo vremena.

Pečenje je previše tamno i kožica je na mestima izgorela.

Печење је превише тамно и кожица је на местима изгорела.

Pečenje izgleda dobro, ali je sos izgoreo.

Sledeći put izaberite manji pleh ili dodajte više tečnosti.

Pečenje izgleda dobro, ali je sos previše svetao i voden.

Sledeći put izaberite veći pleh i sipajte manje tečnosti.

Prilikom preliivanja pečenja nastaje vodena para.




To je fizički uslovljeno i normalno. Veliki deo vodene pare izlazi kroz otvor za paru. Može da padne na prednji deo prekidača ili na prednje delove nameštaja, koji se nalaze u neposrednoj blizini ili da kaplje kao konzenzovana voda.



Gužvare, đuveč, tostovi

Ako roštilj pečete direktno na rešetki, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Rerna ostaje čistija.

Posude uvek stavljajte na rešetku.

Da li je gužvara pečena zavisi od veličine posude i visine gužvare. Podaci u tabeli su samo orijentacione vrednosti.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Gužvare					
Gužvara, slatka	Đuvečara	2		170-190	50-60
Tepsija za rezance	Đuvečara	2		210-230	25-35
Garniranje					
Garnirani krompir sa sirovim dodacima, Visina maks. 2 cm	Đuvečara	2		150-170	50-60





Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Tost					
Ispeći tost, 12 komada	Rešetka	4		3	4-5
Tost, prepeći, 12 komada	Rešetka	3		3	5-8

Gotovi proizvodi

Pazite na podatke, koje na pakovanju dao proizvođač.

Ako ste pribor obložili papirom za pečenje, pazite na to, da je papir namenjen za te temperature. Uskladite veličinu papira sa jelom.


Rezultat pečenja jako zavisi od namirnica. Prepečenost i neravnomernost mogu da postoje već kod sirove robe.

Jelo	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Štrudla sa voćnim nadevom	Univerzalni tiganj	3		190-210	45-55
Pomfrit	Univerzalni tiganj	3		210-230	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica baget	Rešetka	2		190-210	15-20

Napomena

Prilikom pečenja zamrznutih jela univerzalni tiganj može da se deformiše. Razlog za to su velike temperaturne razlike, kojima je pribor izložen. Tokom procesa pečenja deformacija ponovo nestaje.

Specijalna jela

Na nižim temperaturama će Vam takođe uspeli da pomoću 3D-vrelog vazduha  spremite kremasti jogurt isto tako dobro kao i privlačno testo sa kvascem.

Najpre iz rerne uklonite pribor, rešetke, koje se zakačuju ili plehove na izvlačenje.

Priprema jogurta

1. skuvajte 1 litar mleka (3,5 % masti) i ohladite na 40 °C.
2. umešajte 150 g jogurta (temperatura iz frižidera).

3. Sipajte u šolje ili male tegle sa zatvaračem i pokrijte folijom za održavanje svežine.

4. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.



5. Šolje ili tegle postavite na dno rerne i pripremite, kako je navedeno.

Narastanje testa sa kvascem

1. Testo sa kvascem pripremite kao i obično, stavite u vatrostalnu posudu od keramike i pokrijte.

2. Kako je navedeno, predhodno zagrejte rernu.

3. Isključite rernu i testo stavite u rernu da naraste.

Jelo	Posuđe	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Šolje ili tegle sa zatvaračem	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C 5 min. 50 °C 8 čas.
Narastanje testa sa kvascem	Vatrostalno posuđe	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C 5-10 min. Isključite uređaj i stavite testo sa kvascem u rernu 20-30 min.


Topljenje

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

Molimo da pazite na podatke koje je na pakovanju dao proizvođač.

Uzмите namirnice iz pakovanja i u odgovarajućoj posudi stavite na rešetku.

Živinu na tanjir postavite grudima na dole.

Smrznute namirnice	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura
npr. torte sa šlagom, krem torte sa buterom, torte sa čokoladnom ili glazurom od šećera, voće, pilići, kobasica i meso, hleb, zemičke, kolači i druga peciva	Rešetka	2		Birač za temperaturu ostaje isključen

Sušenje

Pomoću 3D-vrelog vazduha  možete sjajno da sušite voće i povrće.





Koristite samo odgovarajuće voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite ga, da se dobro ocedi i osuši.

Univerzalni tiganj i rešetku obložite papirom za pečenje ili pergament papirom.

Više puta okrećite sočno voće i povrće.

Osušeno voće ili povrće odmah posle sušenja odvojite od papira.

Voće o bilje	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
600 g kolutova od jabuka	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 5 časova
800 g kriški kruške	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8 časova
1,5 kg šljiva ili ringlova	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 8-10 časova
200 g začinskog bilja, očišćeno	Univerzalni tiganj + rešetka	3+1		80 °C	oko 1½ čas

Ukuvavanje

Za ukuvavanje tegle i gumeni prstenovi moraju da budu čisti i ispravni. Ako je moguće odmah koristite velike tegle. Podaci u tabelama se odnose na okrugle tegle od jedan litar.

Opres!

Nemojte koristiti veće i više tegle. Poklopci bi mogli da puknu.

Koristite samo odgovarajuće voće i povrće. Temeljno ga operite.

Navedena vremena u tabelama su orijentacione vrednosti. Uticaj mogu imati temperatura u prostoriji, broj tegli, količina i toplota sadržaja tegle. Pre nego što promenite podešavanje odnosno isključite, proverite, da li sadržaj u teglama pravilno vri.


Priprema

1. Napunite tegle, nemojte ih prepuniti.
2. Obrišite ivice tegli, moraju da budu čiste.
3. Na svaku teglu stavite moker gumeni prsten i poklopac.

4. Tegle zatvorite stezaljkama.

U rernu nemojte stavljati više od šest tegli.

Podešavanje

1. Na visinu 2 ugurajte univerzalni tiganj. Tegle postavite tako, da ne dodiruju jedna drugu.
2. ½ litra vrele vode (oko 80 °C) sipajte u univerzalni tiganj.
3. Zatvorite vrata na rerni.
4. Podesite zagrevanje sa donje strane .
5. Temperaturu podesite na 170 do 180 °C.

Ukuvavanje

Voće

Posle otprilike 40 do 50 minuta u kratkim razmacima podižu se mehurići. Isključite rernu.

Posle 25 do 35 minuta na preostaloj toploti uzmite tegle iz rerne. Ako se u rerni tegle duže hlade, mogle bi se stvoriti bakterije i pospešiti, da se ukuvano voće ukiseli.

Voće u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Jabuke, ribizle, jagode	Isključivanje	oko 25 minuta
Višnje, kajsije, breskve, ogrozdi	Isključivanje	oko 30 minuta
Mus od jabuka, kruške, šljive	Isključivanje	oko 35 minuta

Povrće

Ukoliko se u teglama podižu mehurići, temperaturu vratite na 120 do 140 °C. U zavisnosti od vrste povrća oko 35 do

70 minuta. Posle tog vremena isključite rernu i koristite preostalu toplotu.

Povrće sa hladnim prelivom u teglama od jedan litar	od vrenja	Preostala toplota
Krastavci	-	oko 35 minuta
Cvekla	oko 35 minuta	oko 30 minuta
Prokelj	oko 45 minuta	oko 30 minuta
Pasulj, keleraba, radič	oko 60 minuta	oko 30 minuta
Grašak	oko 70 minuta	oko 30 minuta

Vađenje tegli

Pošto je završeno ukuvavanje izvadite tegle iz rerne.

Opres!

Vrele tegle ne stavljajte na hladnu ili mokru podlogu. Mogle bi da prsnu.

Akrimalid u namirnicama

Akrilamid nastaje, pre svega, kod pripreme proizvoda od žitarica i krompira na visokoj temperaturi kao n pr. čipsa,

pomfrita, tosta, zemički, hleba ili finih peciva (keksevi, medenjaci, špekule).

Saveti za pripremu jela bez akrilamida

Opšte	<ul style="list-style-type: none">■ Što je moguće više skratite vreme pečenja.■ Neka jela budu zlatno žuta, ne tamna.■ Veliki, debeli komadi za pečenje sadrže manje akrilamida.
Pečenje	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 200 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 180 °C.
Keks	Zagrevanjem sa gornje/donje strane maks. 190 °C. Pomoću 3D-vrelog vazduha ili vrelog vazduha maks. 170 °C. Jaje ili žumance smanjuju formiranje akrilamida.
Pomfrit iz rerne	Raspodelite ga po plehu ravnomerno i u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g po plehu, kako se pomfrit ne bi isušio

Probna jela

Ove tabele su napravljene za ispitne institute, kako bi se olakšalo ispitivanje i testiranje različitih uređaja.

Po EN 50304/EN 60350 (2009) odnosno IEC 60350.

Pečenje

Pečenje na 2 nivoa:

Univerzalni tiganj uvek ugurajte preko pleha za pečenje.

Pecivo koje se pravi pomoću šprica (kao kolači koji se prave pomoću šprica u šećernom sirupu):

Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

Lenja pita, visina 1:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom, ugurajte dijagonalno.

Lenja pita, visina 2:

Promenite položaj tamnog kalupa sa skočnim mehanizmom.

Kolači u kalupu od metala sa skočnim mehanizmom:

Pecite uz zagrevanje sa gornje i donje strane ☐ na visini 1. Umesto rešetke koristite univerzalni tiganj i na njega stavite kalup sa skočnim mehanizmom.

Jelo	Pribor za posude	Visina	Vrsta zagrevanja	Podatak o temperaturi u °C	Trajanje, minuti
Pecivo koje se pravi pomoću šprica	Univerzalni tiganj	3	☐	150-170	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☒	140-160	30-40
Kolačići	Univerzalni tiganj	3	☐	150-170	25-35
Kolačići, predhodno zagrejati	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3	☒	140-160	30-40
Vodeni biskvit	Kalup sa skočnim mehanizmom	2	☐	160-180	30-40
Lenja pita	Univerzalni tiganj + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 rešetke* + 2 kalupa sa skočnim mehanizmom Ø 20 cm***	1+3	☒	170-190	65-75



* Dodatne plehove i rešetke ćete dobiti kao specijalan pribor kod servisne službe ili u specijalizovanoj prodavnici.

** Prilikom pečenja na dva nivoa univerzalni tiganj uvek ugurajte na gornji nivo.

*** Kalupe za kolače pomerite dijagonalno i postavite na pribor.

Roštilj

Ako namirnice polažete direktno na rešetku, dodatno ugurajte univerzalni tiganj na visinu 1. Sokovi će iscureti u posudu, a rerna ostaje čista.

Jelo	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Stepen na roštilju	Trajanje, minuti
Ispeći tost Predhodno zagrejte 10 min.	Rešetka	4		3	1/2-2
Bifburger, 12 komada* bez predhodnog zagrevanja	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

* Posle $\frac{2}{3}$ vremena okrenite





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000936975

01
160993