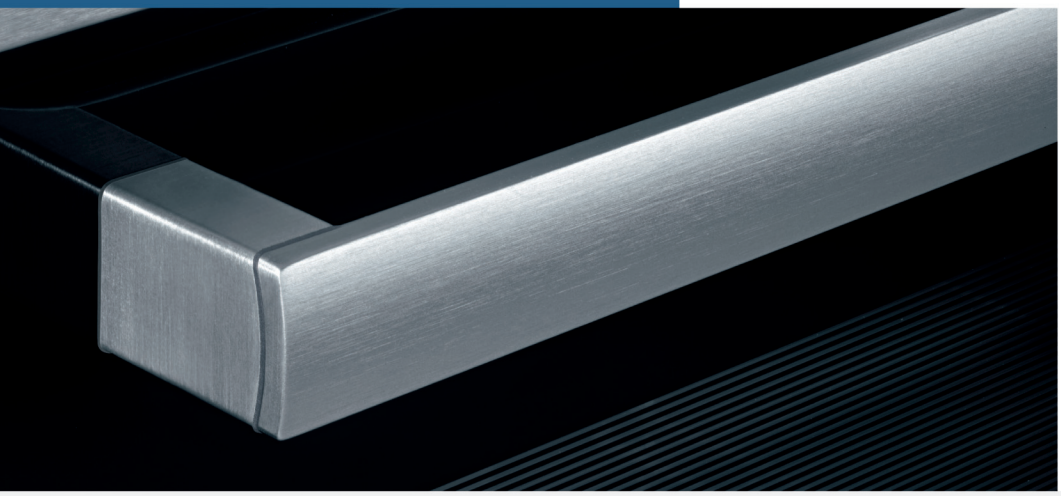
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Vgradna pečica
Furra montuese
Ugradna rerna
HBN211.4

BOSCH

sl Navodila za uporabo 3
sq Udhëzim për përdorim 19
sr Uputstva za upotrebu 36

Vsebina

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

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 priklapljajte.

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

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

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

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!

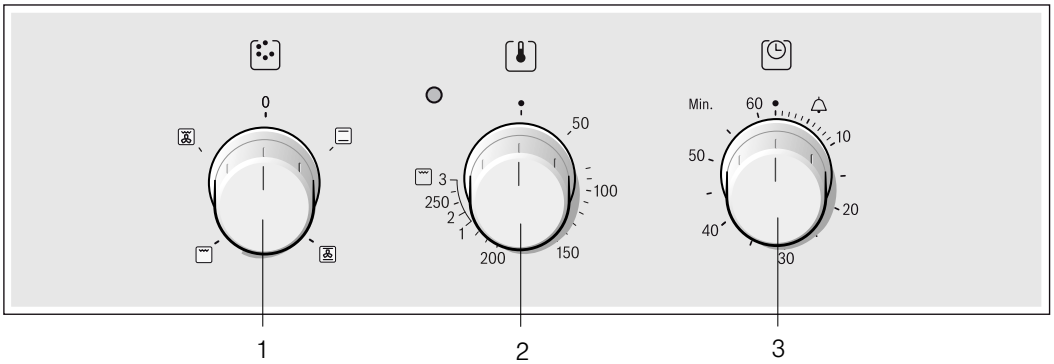
- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in 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 za pečico. Obrnete ga lahko v desno ali v levo.

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

Nastavitev		Funkcija
0	Izklop	Pečica je izključena.
	Zgornji/spodnji grelnik	Peka je možna le na eni ravnini. Ta nastavitev 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.
	Vroč zrak*	Španske vetrce in listnato testo lahko pripravljate na enem nivoju. Drobno pecivo, piškote in listnato testo lahko istočasno pečete na dveh nivojih. Ventilator na zadnji strani aparata toploto, ki prihaja od zgoraj in spodaj, enakomerno porazdeli okoli jedi.
	Raven žar, velika površina	Na žaru lahko spečete več zrezkov, klobas, rib ali opečencev. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
	Žar s kroženjem zraka	Obtočni žar je še posebej primeren za peko rib, perutnine in velikih kosov mesa na žaru. Izmenično se vklapljata in izklapljata grelnik za žar in ventilator. Ventilator segret zrak porazdeli okoli jedi.

* Način gretja po energijskem razredu učinkovitosti v skladu s standardom 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 nastavitev	Nastavitev 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.

Hladilni ventilator

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

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

Pozor!

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

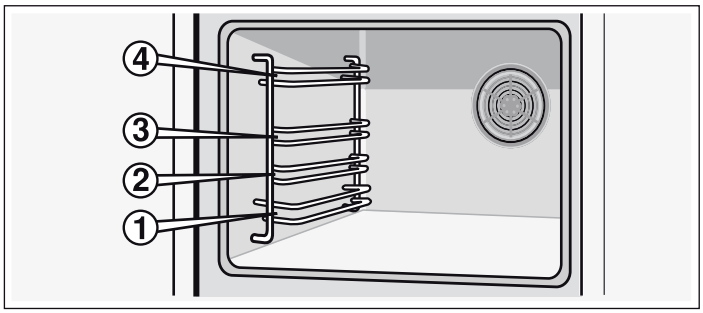
Vaš pribor

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

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

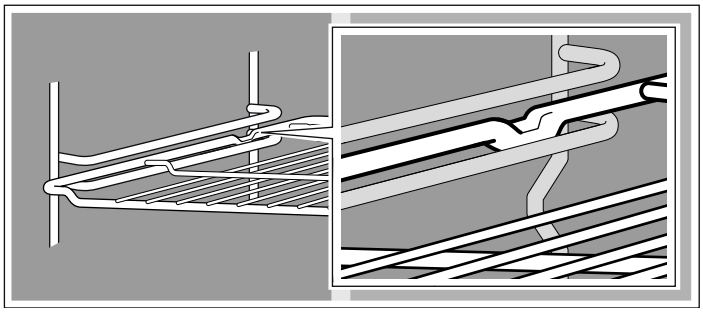
Vstavljanje pribora

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.



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-številko.

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

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

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

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

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Rešetka	HEZ 434000	Za posodo, pekače za kolače, pečenko, 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.

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

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

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

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

Čiščenje pribora

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

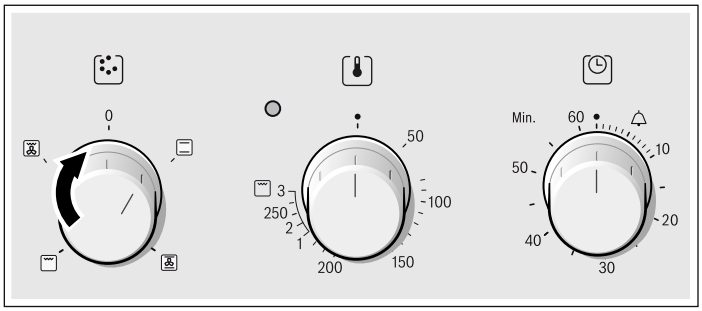
Nastavitev pečice

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

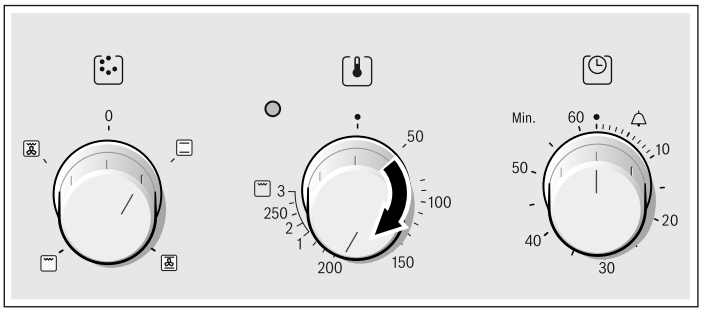
Načini gretja in temperatura

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.

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.

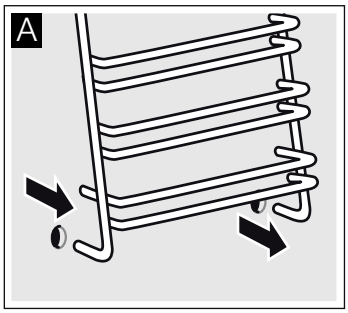
Prednji deli iz legiranega jekla	Obrišite aparat z vodo in nekoliko čistilnega sredstva. Vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Obrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, 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.

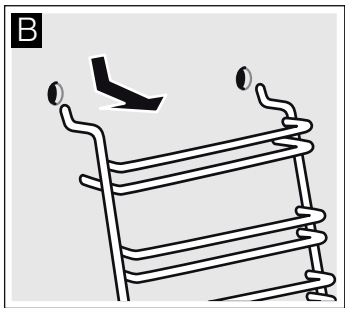
Montaža in demontaža ogrodja

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).

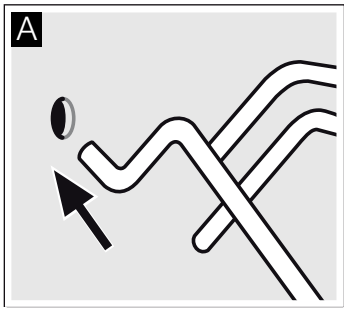


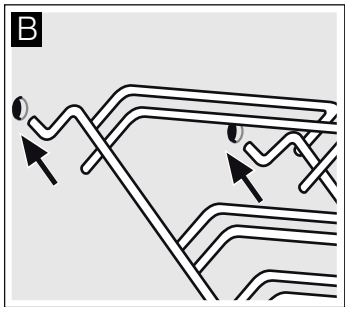


Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico. Pri trdovratni umazaniji uporabite ščetko.

Namestitev ogrodja

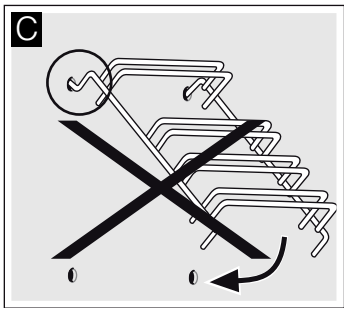
1. Oba kaveljčka previdno vstavite v zgornji luknji. (sliki A-B)





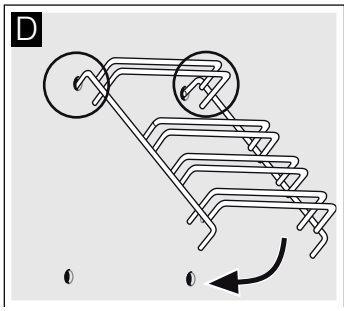
⚠ Napačna namestitev!

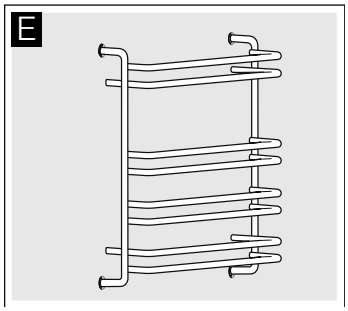
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler oba kaveljčka nista popolnoma zasidrana v zgornji luknji. Emajl se lahko poškoduje in poči (slika C).



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.

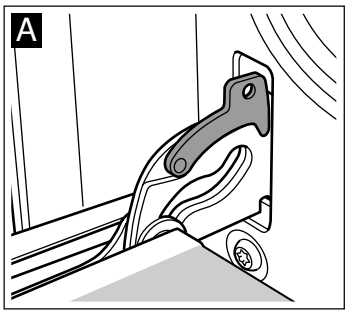


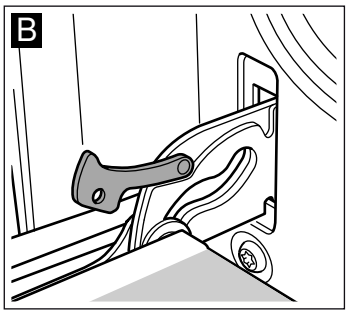


Montaža in demontaža vratc pečice

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.



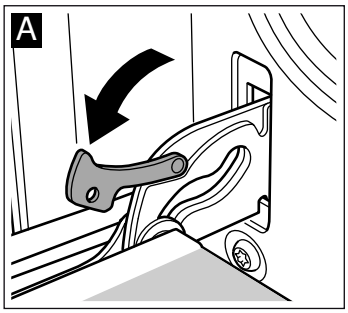


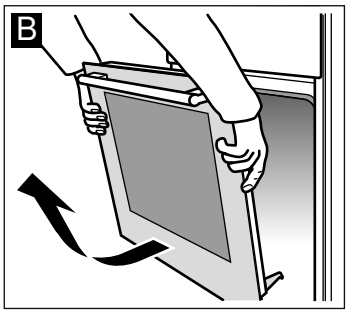
⚠ **Nevarnost poškodb!**

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 prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).

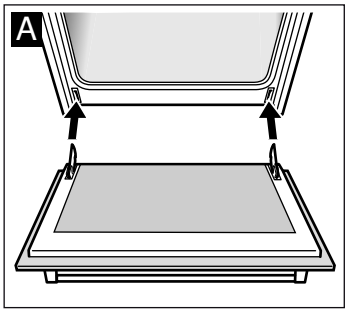


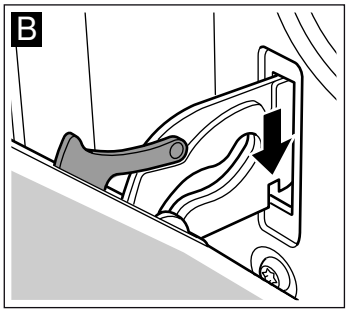


Montaža vratc

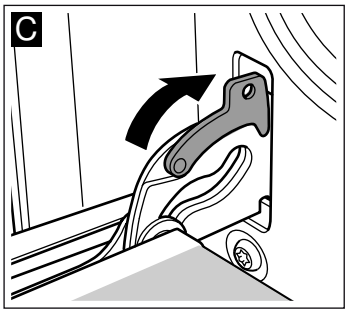
Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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!**

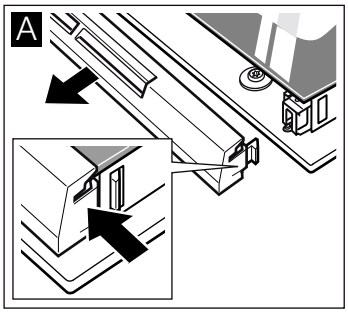
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

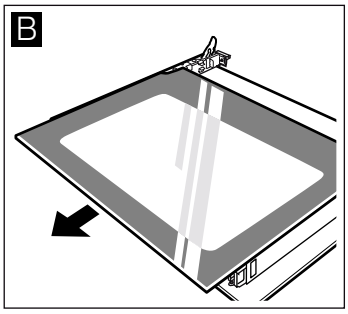
Demontaža in montaža stekel vratc

Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

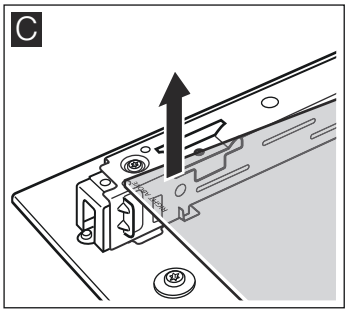
Demontaža

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.

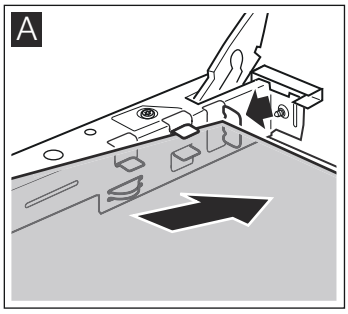
⚠ **Nevarnost poškodb!**

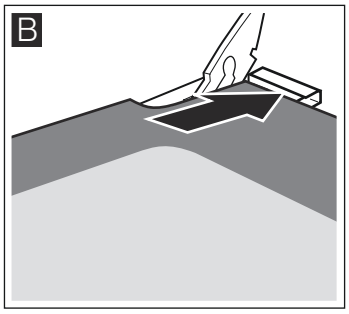
Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.

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, poglejte 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.

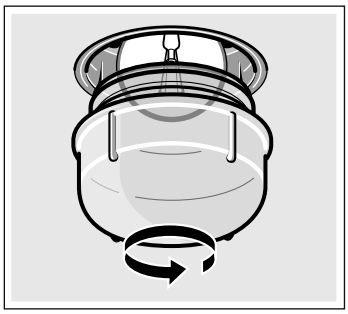
Menjava žarnice na stropu pečice

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 ustrezno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

Številki E in FD

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

Št. E	FD-št.

Servisna služba ☏

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

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

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

Nasveti za varčevanje energije in 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 najbolje uspela z uporabo zgornjega/spodnjega gretja ⊟.

Pri peki z 2D vročim zrakom ⊞ vstavite pribor na naslednje višine:

- Kolač v pekaču za kolače: Nivo vstavitve 2
- Kolač na pekaču: Nivo vstavitve 3

Peka na več nivojih

Uporabite vroč zrak ⊞.

Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Nivo vstavitve 3
- Pekač: Nivo vstavitve 1

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

V preglednicah najdete optimalne načine gretja za nekatere jedi.

Opomba: Živil ne položite neposredno na aluminijast pekač. Aluminijast pekač obložite s papirjem za peko.

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 šarkelj/okrogel/ podolgovat model	2	⊞	160-180	50-60
Fini kolači iz umešanega testa (npr. peščeni kolač)	Model za šarkelj/okrogel/ podolgovat model	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	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom	Univerzalen pekač:	3	⊟	160-180	25-35
Umešano ali kvašeno testo s sočnim nadevom	Univerzalen pekač:	3	⊟	140-160	40-50
Biskvitna rulada (predgrevanje)	Univerzalen pekač:	2	⊟	170-190	15-20
Pletenica, 500 g moke	Univerzalen pekač:	3	⊞	150-170	25-35
Božični kolač, 500 g moke	Univerzalen pekač:	3	⊟	160-180	50-60
Božični kolač, 1 g moke	Univerzalen pekač:	3	⊟	150-170	90-100
Zavitek, sladek	Univerzalen pekač:	2	⊟	180-200	55-65
Pica	Univerzalen pekač:	3	⊟	180-200	20-30

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	⊟	270 190	8 35-45
Kruh iz kislega testa, 1,2 kg moke	Univerzalni pekač:	2	⊟	270 190	8 35-45
Žemljice (npr. ržene žemljice)	Univerzalni pekač:	2	⊟	200-220	20-30

Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Piškoti	Univerzalen pekač:	3		150-170	10-20
	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		130-150	25-35
Španski vetrci	Univerzalen pekač:	3		70-90	125-135
Princeske	Univerzalen pekač:	2		200-220	30-40
Makroni	Univerzalen pekač:	3		110-130	30-40
	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		100-120	35-45
Listnato testo	Univerzalen pekač:	3		180-200	20-30
	Aluminijast pekač* + univerzalen pekač**	1+3		180-200	30-40

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

** Pri peki na dveh ravneh vedno vstavite univerzalen 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 pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcem zabodite v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebcu ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite ga globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in kolač pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcem 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) lepo zgleda, 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, testeno dno specite vnaprej. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in nato premažite 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 in spodnjim gretjem na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadno pecivo je spodaj presvetlo.	Naslednjič vstavite pecivo en nivo nižje.
Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič uporabite globlji univerzalni pekač (če je na voljo).
Pri peki se kvašene žemljice sprimejo.	Žemljice naj bodo ena od druge oddaljene približno 2 cm. Tako je na voljo dovolj prostora, da lahko žemljice vzhajajo in se spečejo enakomerno.
Peči želite na dveh nivojih.	Za peko na več nivojih vedno uporabite vroč zrak. Jedi, ki jih v pečico vstavite ob istem času, niso vedno gotove istočasno.
Pri peki sočnega peciva izhaja kondenzirana voda.	Pri peki lahko nastaja vodna para, ki izstopa skozi vrata. Vodna para se lahko nabira na upravljalni plošči ali na bližnjih kosih pohištva in kaplja kot kondenzat. Razlogi za to so fizikalni.

Meso, perutnina, ribe

Posoda

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

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

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

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

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

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

Peka

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

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

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

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

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 pripravljeni 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 ⅔ 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 izključeni, 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 zarežite 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
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 + univerzalen 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 zarežite 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 ⅔ 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 višino 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
Testeninski 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	Temperatura, °C	Trajanje, minute
Sadni zavitek	Univerzalni pekač:	3		180-200	40-50
Pomfrit	Univerzalni 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 nizkih temperaturah je mogoče zelo dobro pripraviti kvašeno testo in jogurt.

Odstranite pribor iz pečice.

Priprava jogurta

1. Skuhajte 1 liter mleka (3,5 % maščobe) in pustite, da se ohladi na 40 °C.
2. V mleko dodajte 150 g jogurta (iz hladilnika) in dobro premešajte.
3. Napolnite v male kozarčke za jogurt, ki jih je možno zapreti, in prekrijte s folijo za živila.
4. Kozarce postavite na rešetko na nivo 1.
5. Temperaturo pečice nastavite na 50 °C in nadaljujte v skladu z navodili.

Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.
2. Vnaprej segrejte pečico, kot je navedeno.
3. Zaprite vratca pečice in pustite kvašeno testo vzhajati v pečici.

Jed	Posoda		Način gretja	Temperatura	Čas priprave
Jogurt	Kozarci za jogurt, ki jih je možno zapreti	1		50 °C	6-8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno pečice		vnaprej segrejte na 50 °C Izključite aparat in kvašeno testo postavite v pečico.	5-10 minut 20-30 minut

Odtaljevanje

Čas odtajevanja 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

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

Počakajte, da se sadje in zelenjava odcedita in dobro posušite.

Univerzalni pekač morate vstaviti na višino 3, rešetko pa na višino 1.
Obložite univerzalno ponev 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 zelenjava	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje v urah
600 g jabolčnih kolobarjev	1+3		80	pribl. 5
800 g hruškovih krhljev	1+3		80	pribl. 8
1,5 kg češpelj ali sliv	1+3		80	pribl. 8-10
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	1+3		80	pribl. 1½

Akrilamid v živilih

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

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Peka

Peka na 2 nivojih:
Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Brizgano pecivo (kot brizgani kolači v sladkornem sirupu):
Jedi, ki jih v pečico vstavite ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita z vrhnjo plastjo testa, višina 1:
Spremenite položaj temnega tortnega modela, vstavite ga diagonalno.
Jabolčna pita z vrhnjo 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	Temperatura, °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	25-35
Biskvit z vodo	Tortni model	2		160-180	30-40
Jabolčna pita z vrhnjo 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		180-200	70-80

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

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

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

* Po izteku ⅔ časa priprave obrnite

Përmbajtja

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
Rregullmi i furrës 24
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura 24
Mirëmbajtja dhe pastrimi 24
Mjet për pastrim 24
Montimi dhe çmonitimi i kornizës 25
Montimi dhe çmonitimi i derës së furrës 25
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 27
E-numri dhe FD- numri 27
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 28
Këshilla për pjekje 30
Mish, shpezë, peshk 30
Këshilla për pjekje dhe tiganisje 32
Tava, gratina, toste 32
Produkte të gatshme 33
Gjellët speciale 33
Shkrirja 33
Të thara 33
Akrilamidi në ushqime 34
Gjellë për testim 34
Pjekja 34
Pjekja në skarë 35

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

⚠ Udhëzime të rëndësishme sigurie

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

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

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

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

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

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

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

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

Fëmijët më të vegjël se 8 vjet i mbani larg aparatit dhe 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 nxehëse dhe të ndizet. Gjatë paranxehjes 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 nxehëse. 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 pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të serta 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 kabllos 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.

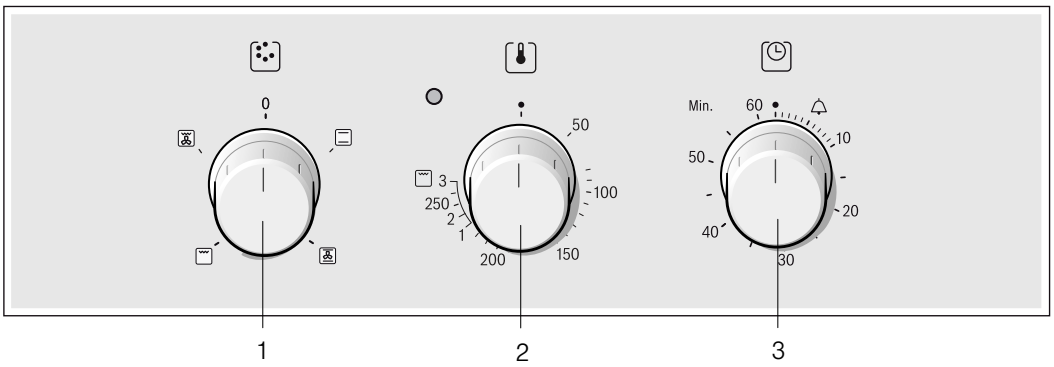
Furra juaj e re

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 aksesorët.

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 anë të zgjedhësit të funksioneve, rregulloni llojin e ngrohjes për furrën. Zgjedhësi i funksioneve mund të rrotullohet djathtas ose majtas.

Kur është vendosur lloji i dëshiruar i ngrohjes, llamba e furrës do të ndizet.

Rregullimi		Funksioni
0	Fikur	Furra është e fikur.
	Ngrohje e sipërme/e poshtme	Pjekja dhe thekja është e mundur vetëm në një plan. Për kekët dhe picat në forma ose në tavë si dhe për copat e holla të mishit të lopës, viçit dhe mishit të egër, ky rregullim është i përshtatshëm. Nxehtësia vjen njëtrajtshmërisht si lart ashtu edhe poshtë.

* Lloji i ngrohjes është në përputhje me normat EN 50304.

Rregullimi		Funksioni
	Ajër i nxehtë*	Në një nivel mund të përgatisni mafishe dhe ëmbëlsira me brumë sfoliat. Ëmbëlsirat e vogla, amaretat dhe ëmbëlsirat me brumë sfoliat mund t'i piqni njëkohësisht në dy nivele. Ventilatori në pjesën e pasme të pajisjes e shpërndan ngrohtësinë që vjen nga lart dhe poshtë njëtrajtshmërisht në gatesa.
	Pjekja në skarë e gatesa të sheshta, sipërfaqe e madhe	Mund të piqni në skarë më shumë biftekë, salsiçe, peshq dhe toste. E gjithë sipërfaqja nën elementin nxehës të skarës do të nxehet.
	Rrjeta e qarkullimit të ajrit	Pjekja në skarë me qarkullim ajri është veçanërisht e përshtatshme për për pjekjen në skarë të peshkut, shpendëve dhe copave të mëdha të mishit. Elementi nxehës dhe ventilatori ndizen dhe fiken me alternim. Ventilatori e shpërndan ajrin e nxehtë mbi gatesa.

* Lloji i ngrohjes është në përputhje me normat EN 50304.

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 nxehjes 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 i 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.

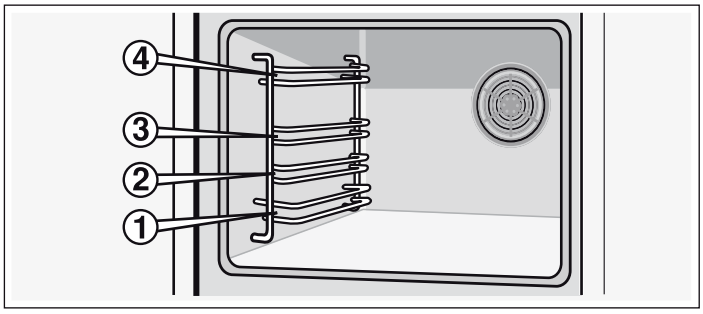
Pajisja e juaj

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.

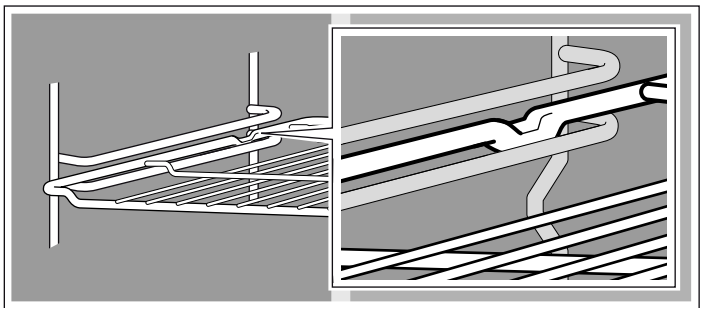
Futja e aksesorit

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 aksesori është nxjerrë pothuajse deri në mes, mbërthehet. Tani mund t'i nxirrni 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: Aksesori mund të shformohet nga nxehja. Sapo të jetë ftohur, aksesori 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 kanalin nga ana e derës së furrës.

Aksesorë të veçantë

Aksesorët e veçantë mund t'i blini pranë shërbimit të klientit ose në dyqanet e specializuar. 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. Futeni 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. Futeni 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. Futeni 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.

Ajroseni kuzhinën, për sa kohë furra nxehet.

1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni nxehësin e epërm-/e poshtëm .
2. Me zgjedhësin e temperaturës rregulloni në 240 °C.

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

Pastrimi i pajisjeve shtesë

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

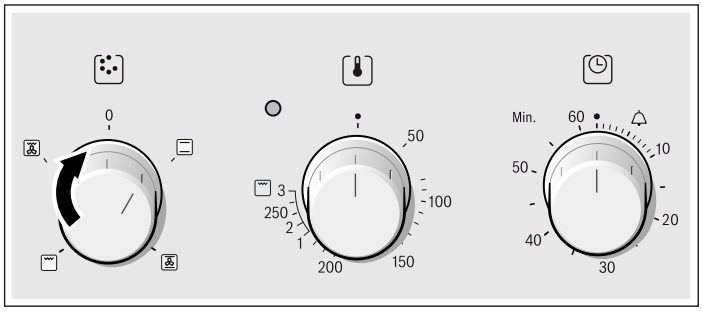
Rregullmi i furrës

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

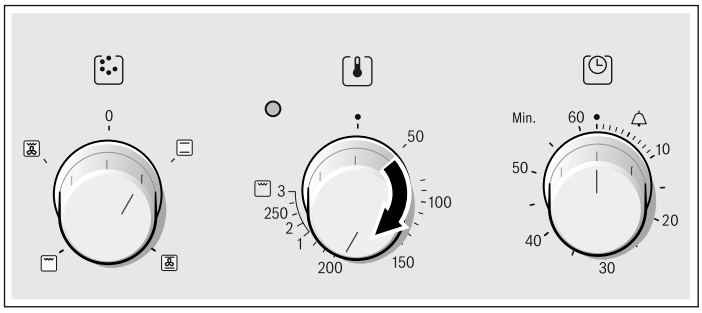
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura

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

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



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



Furra do të nxehet.

Fikja e furrës

Zgjedhësin e funksioneve e çoni në pozicionin zero

Ndërrimi i rregullimeve

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

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 emalit 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 pjatalarëse.

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.

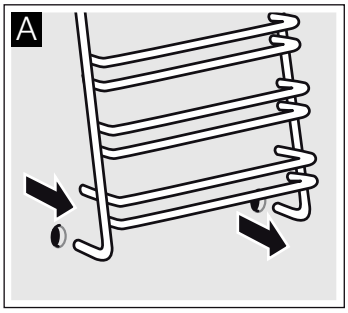
Tepsia për pjekje nga alumini (opsion)	Mos i pastroni në pjatalarëse. Asnjëherë mos përdorni pastrues për furrë. Me qëllim tu shmangemi gërvishtjeve, asnjëherë mos i prekni sipërfaqet metalike me thikë apo me ndonjë send të fortë. Pastroni horizontalisht me pak mjet shpëlarës me një leckë të lagët për 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.

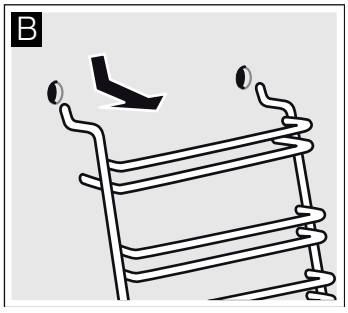
Montimi dhe çmonitimi i kornizës

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

Zhvarja e mbështetësit:

1. Mbështetësin e nxirrni poshtë dhe e tërhiqni pak nga para. Kunjat vazhdues që gjenden në zonën e poshtme të mbështetësit i nxirrni jashtë nga vrimat përforcuese (Pasqyrimi A).
2. Në fund mbështetësin e palosni lartë dhe me kujdes e nxirrni jashtë (Pasqyrimi B).

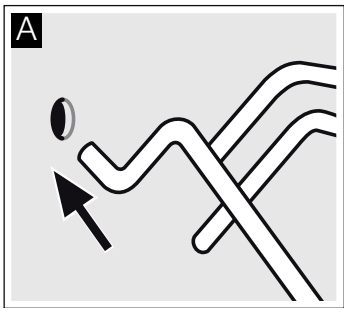


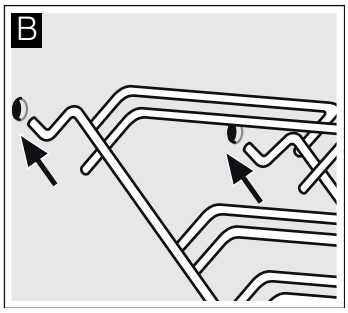


Pastroni kornizën me mjet pastrues dhe me sfungjer për shpëlarje. Përdorni një furçë për ndotje të forta.

Varja e mbështetësit:

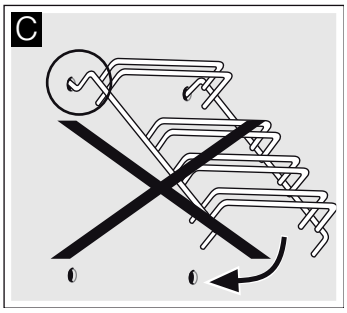
1. Të dy grepat i vendosni me kujdes në vrimat e epërme. (Pasqyrimi A-B)





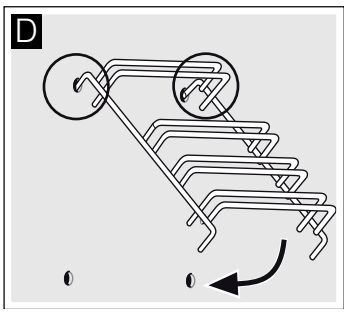
⚠ **Montim i gabuar!**

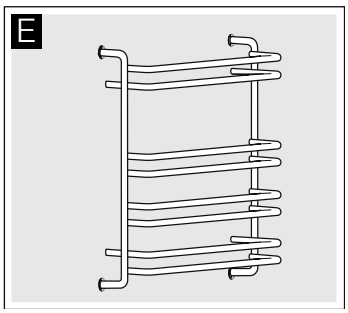
Mbështetësin mos e lëvizni asnjëherë, para se të dy grepat të jenë ankoruar plotësisht në vrimat e epërme. Emali mund të dëmtohet dhe thyhet (pasqyrimi C).



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.

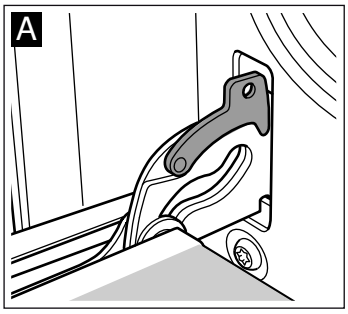


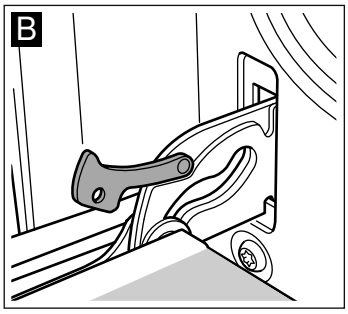


Montimi dhe çmonitimi i derës së furrës

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

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



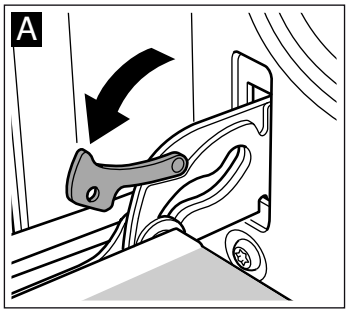


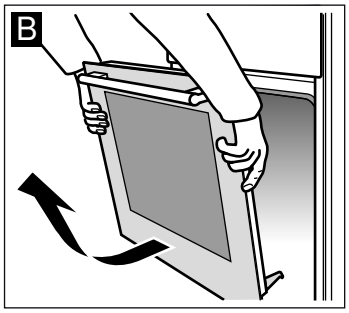
⚠ **Rrizik nga lëndimi!**

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).

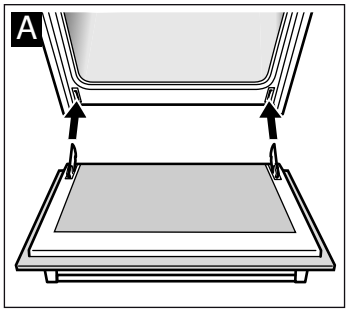


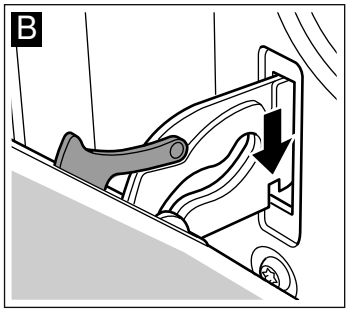


Montimi i derës

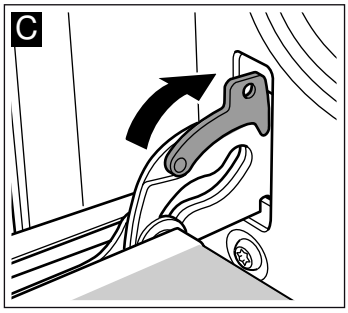
Dera e furrës montohet sipas udhëzimeve por në rënditje të kundërt.

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!

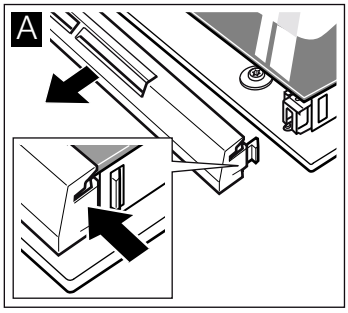
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

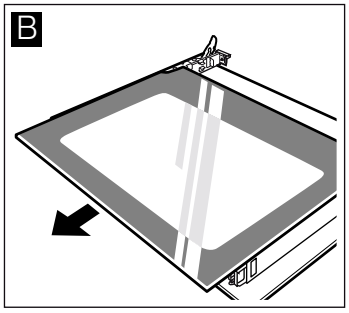
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

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

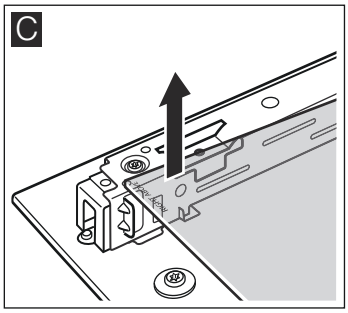
Çmontimi

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.

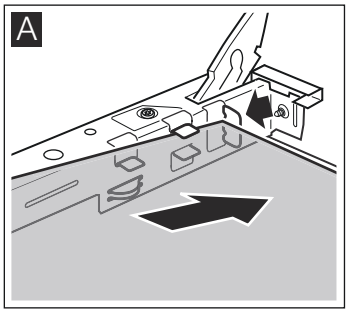
⚠ Rrezik nga lëndimi!

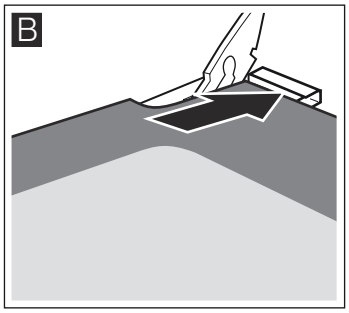
Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të serta ose fërkuese për pastrim.

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.	Shikoni në arkën e siguresave, mos vallë është defekt siguresa.
	Rënie e rrymës.	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 kablloja e rrjetit dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi i klientëve, ose ndonjë person i kualifikuar ngjashëm.

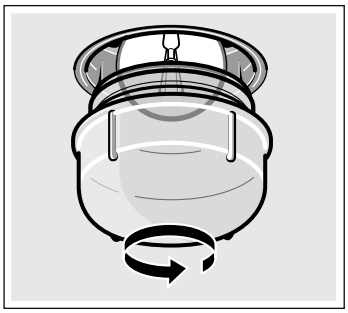
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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 gjithmon gjejm një zgjidhje të përshtatshme, gjithashtu për të evituar vizita të panevojshme nga ana e teknikut.

E-numri dhe FD- numri

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

E-Nr.	FD-Nr.

Shërbimi i klientëve ☏

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

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

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

Këshilla për energjinë dhe mjedisin

Këtu mund të gjeni këshilla, sesi të kurseni energji gjatë gatimit ose pjekjes dhe sesi ta mënjanoni 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 piqni njëra pas tjetrës. Furra është ende e nxehtë. Me këtë shkurtohet kohëzgjatja e pjekjes për ëmbëlsirën e dytë. Mund të futni gjithashtu 2 kallëpe kuti pranë njëri tjetrit.
- Te kohët më të gjata të zierjes, furrën mund ta fikni 10 minuta para përfundimit të kohës për zierje dhe ngrohtësinë e mbetur ta shfrytëzoni për mbarimin e plotë të zierjes.

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.

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

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

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

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

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 nxehjes 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 vlejnë gjithmonë për futje në hapësirën për zierje të ftohtë dhe të zbrazët.

  Paranxehni vetëm nëse është dhënë në tabela. Pajisjen e shtroni me letër për pjekje tek pas paranxehjes.
- Të dhënat kohore në tabela janë vlera orientuese. Ato varen nga kualiteti dhe nga cilësia e ushqimeve.
- Përdorni pajisjen e bashkëdërguar. Pajisjet plotësuese i gjeni si pajisje të veçanta në shitore të specializuar 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 nxehësi i epërm-/i poshtëm ⊟ i jep rezultatet më të mira.

Gjatë pjekjes me 2D 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 ëmbëlsira: Lartësia e futjes 3

Pjekja dhe skuqja në më shumë nivele

Përdorni 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.

Udhëzim: Ushqimet mos i vendosni direkt mbi tavën e aluminit. Tavën e aluminit shtrojeni me letër kuzhine.

Kallëpe për pjekje

Më të përshtatshëm janë kallëpet nga metali.

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

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

Tabelat

Në tabela do të gjeni mënyrën optimale të nxehjes 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 nën*këshilla për pjekjen* në aneks të tabelave.

Ëmbëlsira në kallëpe	Kallëp	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, minuta
Ëmbëlsira të përziera të thjeshta	Kallëp tas-/ kurorë-/ kuti	2		160-180	50-60
Ëmbëlsira të përziera fine (p. sh. ëmbëlsirë rëre)	Kallëp tas-/ kurorë-/ kuti	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 nxehjes	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, minuta
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë	Tigani universal:	3		160-180	25-35
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të lëngshme	Tigani universal:	3		140-160	40-50
Rolat biskote (paranxehni)	Tigani universal:	2		170-190	15-20
Bisht tharmi me 500 g miell	Tigani universal:	3		150-170	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

Bukë dhe bukëza

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

Mos derdhni asnjëherë ujë, direkt në furrën e nxehtë.

Bukë dhe bukëza	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	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 nxehjes	Temperatura, °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	125-135
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		180-200	20-30
	Tepsia për pjekje nga alumini* + tigani universal**	1+3		180-200	30-40

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

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

Këshilla për pjekje

Dëshironi të piqni sipas recetës tuaj personale.	Orientohuni sipas të pjekurave të ngjashme në tabelat e pjekjes.
Kështu do të konstatoni nëse ëmbëlsira e përzier është pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes të dhënë në recetë, ngulni një kruese dhëmbësh në pjesën më të lartë të ëmbëlsirës. Nëse në kruese nuk ngjitet më brumë, ëmbëlsira është gati.
Ëmbëlsira ulet.	Herën tjetër përdorni më pak lëng ose uleni temperaturën e furrës për 10 gradë. Vini re kohët e përzierjes të dhëna në recetë.
Ëmbëlsira në mes është më e fryrë, ndërsa në skaje më e ulët.	Mos i lyeni me yndyrë skajet e kallëpit çmontues. Pas pjekjes, me një thikë lironi ëmbëlsirën me kujdes.
Ëmbëlsira sipër bëhet tepër e errët.	Futeni më thellë atë, zgjidhni një temperaturë më të ulët dhe piqeni ëmbëlsirën ca më gjatë.
Ëmbëlsira është tepër e thatë.	Në ëmbëlsirën e gatshme me kruese dhëmbësh 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 kohët 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 piqni ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, piqni më parë fundin. Shtrojeni me bajame ose thërrmija buke dhe pastaj qiteni shtesën për sipër. Përfillni ju lutemi 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 ca më të barabartë. Të pjekurat delikate i piqni me nxehësin e epërm dhe 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 e përdorni tiganin universal më të thellë (nëse e posedoni).
Gjatë pjekjes së bukëzave prej tharmi, copat ngjiten së bashku.	Ndërmjet bukëzave duhet të mbahet një distancë prej rreth 2 cm. Kështu do të ketë vend të mjaftueshëm, që bukëzat të mund të vijnë dhe të piqen njëlloj.
Dëshironi të piqni në dy nivele.	Gjatë pjekjes në më shumë nivele përdorni përherë ajrin e nxehtë ♨. Gjellët e futura në të njëjtën kohë në furrë, nuk do të thotë se edhe në të njëjtën kohë do të jenë gati.
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 zonën drejtuese 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 pëlcasë.

Skuqja

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

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

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

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

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 rosto me letër alumini dhe lëreni atë 10 minuta në qetësi brenda në furrë.

Në copat e mishit të derrit 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
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 vlejnë 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 kulloj.

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 nxehjes	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 ⅔ 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 plotësuese tiganin universal në skarë në lartësinë 1 . Lëngu i peshkut do të mblidhet dhe furra mbetet e pastër.

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

Tava, gratina, toste

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

Vendosni enën gjithmonë në skarë.

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

Gjella	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehjes	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 patatesh 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 nxehjes	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, minuta
Shtrudël me mbushje pemësh	Tigani universal:	3		180-200	40-50
Pomfriti	Tigani universal:	3		210-230	25-30
Pica	Skarë	2		200-220	15-20
Pica-baget	Skarë	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.

Gjellët speciale

Brumi i tharmit dhe kosi mund të përgatiten shumë mirë në temperatura të ulëta.

Largoni pajisjen nga furra.

Parapërgatitja e kosit

1. Zieni 1 litër qumësht (3,5 % yndyrë), në 40 °C lëreni të ftohet.
2. Qitni në qumësht 150 g kos (nga frigoriferi) dhe përzieni mirë.
3. qiteni atë në gota të vogla qelqi që mund të mbyllen dhe mbuloni me fletë për mbajtje freskët.
4. Gotat i vendosni në skarë dhe i futni në lartësinë 1.
5. Temperaturën e pjekjes e rregulloni në 50 °C dhe siç është dhënë vazhdoni më tej.

Brumi i tharmit lihet që të vjen

1. Brumin e tharmit e përgatitni si zakonisht, qiteni atë në një enë të qeramikës rezistente ndaj nxehtësisë dhe mbulojeni.
2. Furrën e paranxehni siç është dhënë.
3. Derën e furrës e mbyllni dhe brumin e tharmit e leni në furrë të vjen.

Gjella	Enë		Mënyra e nxehjes	Temperatura	Kohëzgjatja
Kos	Gota kosi që mund të mbyllen	1		50 °C	6-8 orë
Brumi i tharmit lihet që të vjen	Enët rezistente ndaj nxehtësisë	i vendosni në dyshemenë e furrës		paranxehni në 50 °C Aparatin e fikni dhe brumin e tharmit e vendosni në furrë	5-10 minuta 20–30 minuta

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 nxehjes	Temperatura
p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpë, torte me çokollatë ose glazurë sheqeri, fruta, pula, salsiçe dhe mish, bukë, bukëza, ëmbëlsira dhe të pjekura të tjera	Skara	2		Zgjedhësi i temperaturës ngel i fikur

Të thara

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

Pemët dhe perimet i leni të pikojnë mirë dhe i thani.

Tigani universal duhet të futet në lartësinë 3, skara në lartësinë 1.

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 perime	Lartësia	Mënyra e nxehjes	Temperatura, °C	Kohëzgjatja, orë
600g unaza molle	1+3		80	rreth 5
800g të çara dardhe	1+3		80	rreth 8
1,5 kg kumbulla ose xhenarika	1+3		80	rreth 8–10
200 g bar kuzhine, i pastruar	1+3		80	rreth 1½

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 përmbajte të vogël akrilamidi.	
Në përgjithësi	■ Kohët e zerjes i mbani sa më të shkurta. ■ Gjellët piqini sa të marrin ngjyrë të verdhë në të artë, nuk duhet të marrin ngjyrë kafe. ■ Sa më e madhe dhe sa më e trashë të jetë gjella, aq më pak akrilamid përmban.
Pjekja	Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 200 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 180 °C.
Gurabije	Me nxehësin e epërm-/poshtëm max. 190 °C. Me 3D-ajrin e nxehtë ose ajrin e nxehtë max. 170 °C. Vezët ose e verdha e vezëve e zvogëlon formimin e akrilamidit.
Pomfrit furre	Shpërndaheni gjellën në tepsi në mënyrë të njëtrajtshme dhe me një shtresë. Që pomfriti të mos thahet, piqni të paktën 400 g për tepsi

Gjellë për testim

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

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

Pjekja

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

Gjella	**Pajisje dhe enë**	**Lartësia**	**Mënyrë e nxehjes**	**Temperatura, °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	25-35
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		180-200	70-80

* Tepsia plotësuese dhe skara do të gjeni si pajisje plotësuese në shërbimin e klientëve ose në dyqane të specializuara.
** Te pjekja në dy nivele, gjithmonë tiganin universal e futni mbi tepsi.
*** 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 nxehjes	Shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Skuqje tosti * 10 min. paranxehni	Skara	4		3	½-2
Qofte me mish lope (Beefburger), 12 copë* pa paranxehje	Skara + tigani universal	4+1		3	25-30

* Pas ⅔ së kohës ktheni.

Sadržaj

Važne napomene za sigurnost ... **36**
Uzroci oštećenja ... 37
Vaša nova rerna ... **38**
Polje sa komandama ... 38
Birač funkcija ... 38
Birač za temperaturu ... 38
Časovnik ... 39
Pećnica ... 39
Vaš pribor ... **39**
Uguravanje pribora ... 39
Specijalan pribor ... 40
Pre prvog korišćenja ... **40**
Zagrevanje rerne ... 40
Čišćenje pribora ... 40
Podešavanje rerne ... **40**
Vrste zagrevanja i temperatura ... 40
Nega i čišćenje ... **41**
Sredstva za čišćenje ... 41
Otkačivanje i zakačivanje okvira ... 41
Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni ... 42
Demontaža i ugradnja stakla na vrata ... 43
Smetnja, šta činiti? ... **43**
Tabela smetnji ... 43
Zamena sijalice na svodu u rerni ... 43
Stakleni poklopac ... 44
Tablica smetnji ... **44**
E-broj i FD-broj ... 44
Saveti za energiju i životnu sredinu ... **44**
Ušteda energije ... 44
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline ... 44
Mere koje se moraju poštovati tokom transporta ... 44
Za Vas testirano u našoj kuhinji ... **45**
Kolači i peciva ... 45
Saveti za pečenje ... 46
Meso, živina, riba ... 47
Saveti za prženje i pečenje roštilja ... 48
Gužvare, đuveč, tostovi ... 49
Gotovi proizvodi ... 49
Specijalna jela ... 49
Topljenje ... 50
Sušenje voća i povrća ... 50
Akrimalid u namirnicama ... **50**
Probna jela ... **51**
Pečenje ... 51
Roštilj ... 51

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 je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

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 visokoprocentnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocentnih 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!

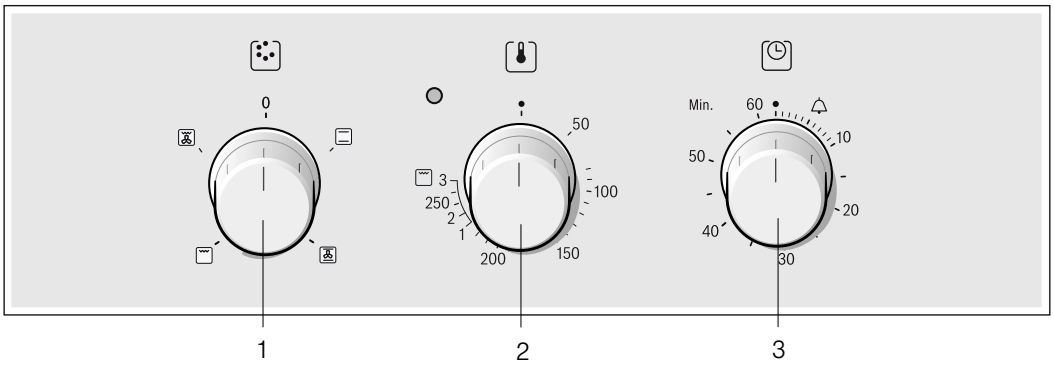
- Plehove za pečenje nemojte gurati na dno rerne. Dno rerne nemojte oblagati aluminijumskom folijom. Na dno rerne nemojte stavljati posude za hranu, inače će doći do akumulacije toplote. Vreme pečenja i prženja nisu u redu i emajl se oštećuje.
- Voda u vreloj rerni: Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu. Tako nastaje vodena para. Zbog promene temperature mogu da nastanu oštećenja na emajlu.
- Vlažne namirnice: Vlažne namirnice nemojte dugo čuvati u zatvorenoj rerni. Oštećuje se emajl.
- 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 funkcija

Pomoću birača funkcije podesite vrstu zagrevanja za rernu. Birač funkcija možete da obrćete u desno ili u levo.

Ako je podešena željena vrsta zagrevanja, svetli lampica za rernu.

Podešavanje		Funkcija
0	Isklj.	Rerna je isključena.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane	Pečenje i prženje je moguće samo na jednom nivou. Ovo podešavanje je adekvatno za kolače i picu u kalupima ili na plehu kao i za posne komade pečenja govedine, teletine i divljači. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
	Vreli vazduh*	Na jednom nivou možete da pripremate puslice i lisnato testo. Malo pecivo, kolačiće i lisnato testo možete da pečete istovremeno na dva nivoa. Ventilator na zadnjoj strani uređaja oko jela ravnomerno raspoređuje toplotu koja dolazi odozgo i odozdo.
	Pečenje roštilja na ravnoj podlozi, velika površina	Možete da pečete više odrezaka, viršli, ribe i tostova. Zagreva se celokupna površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Podešavanje		Funkcija
	Pečenje roštilja na cirkulacionom vazduhu	Pečenje roštilja pomoću cirkulacionog vazduha naročito je namenjeno za pečenje ribe, živine i velikih komada mesa na roštilju. Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator naizmenično se uključuju i isključuju. Ventilator raspoređuje zagrejani vazduh oko jela.

* Vrsta zagrevanja prema klasi energetske efikasnosti EN50304.

Birač za temperaturu

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

Podešavanja		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. •.

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 pregrejati.

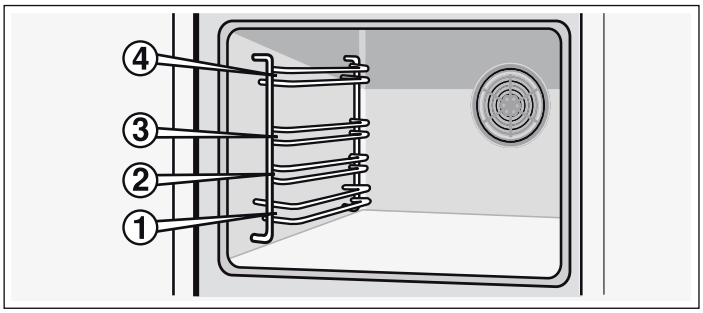
Vaš pribor

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.

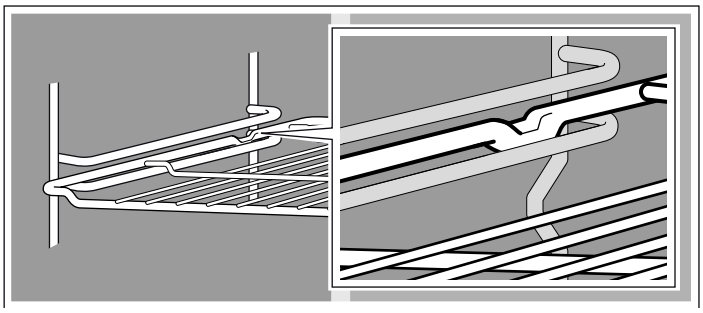
Uguravanje pribora

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 ispupčenje 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.

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 rerna 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.

Sve dok se rerna zagreva, provetravajte kuhinju.

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 nulti položaj.

Čišćenje pribora

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

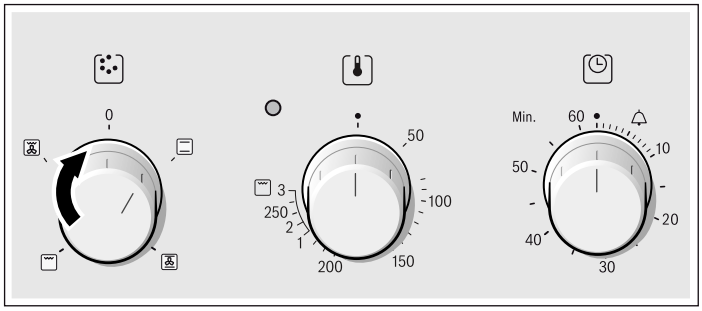
Podešavanje rerne

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

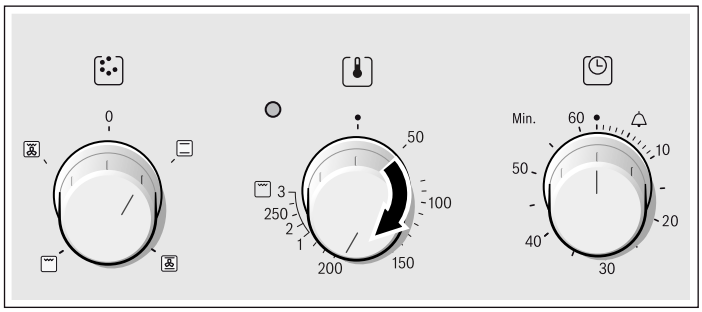
Vrste zagrevanja i temperatura

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

1. Pomoću birača za funkcije podešavate 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 nulti položaj.

Promena podešavanja

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

Nega i čišćenje

Ako je brižljivo negujete i čistite Vaša rerna dugo staje lepa i funkcionalna. Kako da pravilno negujete i čistite Vašu rernu objasnićemo 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 sunđere,
- kompresorske ili parne čistače.
- Pojedinačne delove nemojte prati u mašini za pranje posuđa.

Pre prve upotrebe uredno operite nove sunđere.

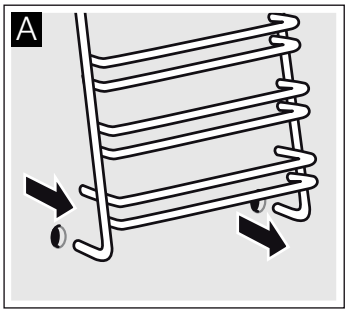
Prednji delovi od prohroma	Uređaj obrišite vodom i malo sredstva za pranje posuđa. Uvek brišite paralelno sa prirodnom teksturom. U suprotnom mogu da nastanu ogrebotine. Osušite mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, gustina i belanceta. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sunđere, koji 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 sunđerom.
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, sunđere, 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 sunđerom. Osušite mekom krpom. Ako je jako zaprljana, zaštita za decu ne funkcioniše više dobro.
Ringla	Napomene za negu i čišćenje pronaćićete u uputstvu za upotrebu Vaše rerne.

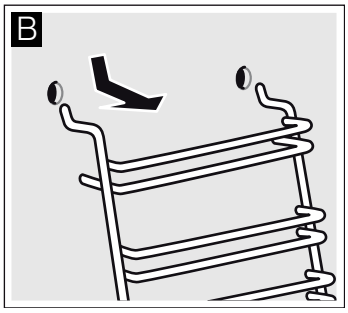
Otkačivanje i zakačivanje okvira

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).

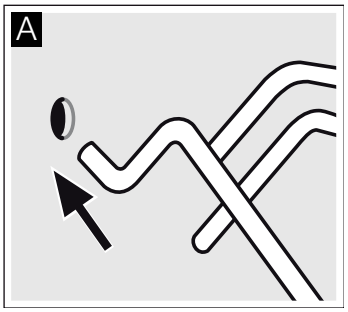


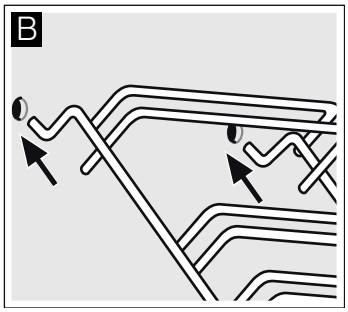


Očistite okvire sredstvom za pranje posuđa i sunđerom. Kod tvrdokornih nečistoća koristite četku.

Zakačivanje okvira

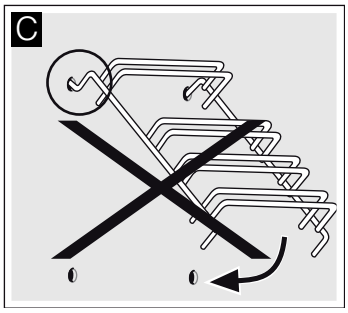
1. U gornje otvore pažljivo ubacite kuke. (slika A-B)





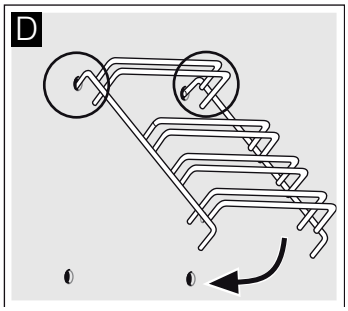
⚠ **Pogrešna montaža!**

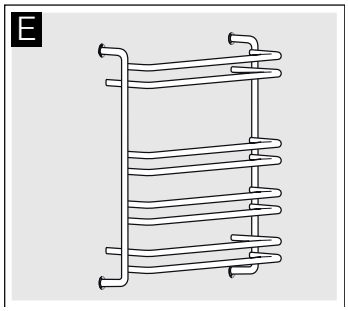
Nikada nemojte pomerati okvir, pre nego što ste dve kuke sasvim uglavili u gornje otvore. Emajl bi se mogao oštetiti i otpasti (slika C).



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.

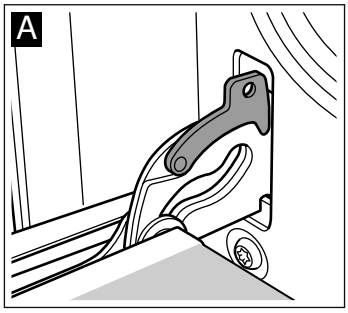


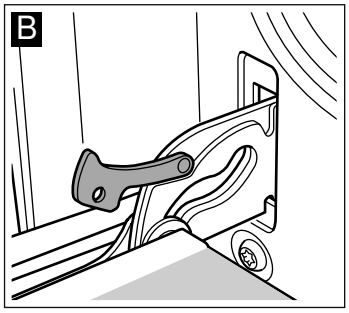


Otkačivanje i zakačivanje vrata na rerni

Za čišćenje i demontažu stakla na vratima možete da otkačite 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 otkače. Ako su poluge za blokadu za otkačivanje vrata na rerni otklopljene (slika B), onda su šarniri osigurani. Ne mogu iznenada da se zatvore.



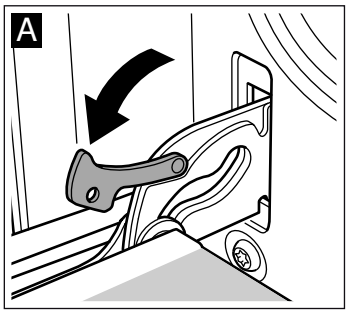


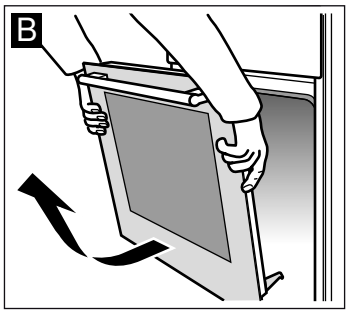
⚠ **Opasnost od povrede!**

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

Otkačivanje vrata

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

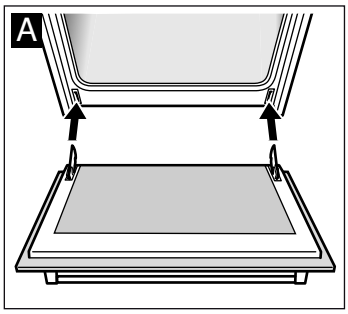


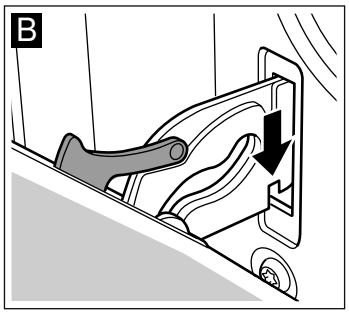


Zakačivanje vrata

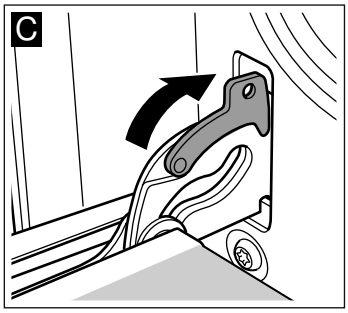
Vrata na rerni ponovo zakačite obrnutim redosledom.

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!**

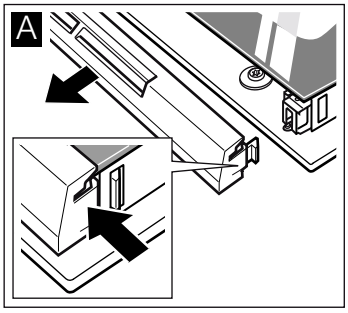
Ako vrata na rerni iznenada ispadnu ili se neki šarnir zaklopi, nemojte dodirivati šarnir. Pozovite servisnu službu.

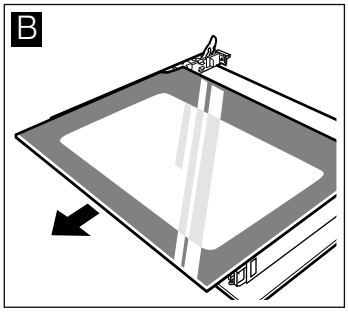
Demontaža i ugradnja stakla na vrata

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

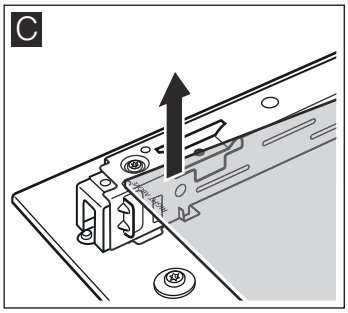
Demontaža

1. Otkačite 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.

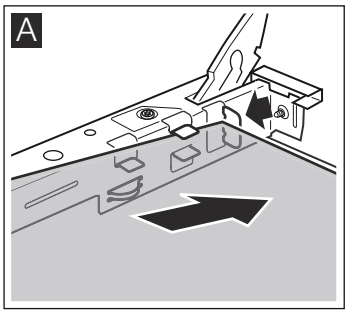
⚠ Opasnost od povrede!

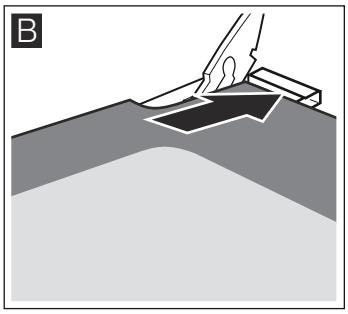
Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.

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.

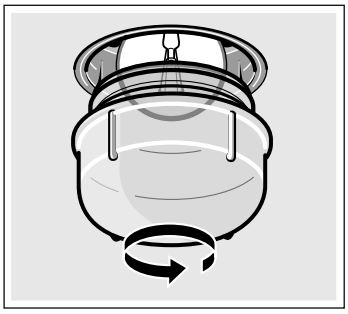
Zamena sijalice na svodu u rerni

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 zavrnite 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 pronađi 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. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš 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 porebno.
- 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 2D vreli vazduh 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 vreli vazduh .

Nivoi za pečenje i prženje na 2 nivoa:

- 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.

Napomena: Nemojte stavljati namirnice direktno na aluminijumski pleh. Aluminijumski pleh prekrite papirom za pečenje.

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 mućenog testa	Kalup za kuglof/kalup u obliku venca/čevrtasti kalup	2		160-180	50-60
Fini kolači od mućenog testa (npr. suvi kolači)	Kalup za kuglof/kalup u obliku venca/čevrtasti kalup	2		155-175	65-75
Kore sa rubom od mrvljivog testa	Kalup sa skočnim mehanizmom	1		160-180	30-40
Kore za torte od mućenog 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 mućenog 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	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Mućeno i testo sa kvascem sa suvim nadevom	Univerzalni tiganj:	3		160-180	25-35
Mućeno i testo sa kvascem sa sočnim nadevom	Univerzalni tiganj:	3		140-160	40-50
Biskvit rolna (predhodno zagrejati)	Univerzalni tiganj:	2		170-190	15-20
Pletenica sa kvascem, 500 g brašna	Univerzalni tiganj:	3		150-170	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

Kolači na plehu	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, ° C	Trajanje, minuti
Štrudla, slatka	Univerzalni tiganj:	2		180-200	55-65
Pica	Univerzalni tiganj:	3		180-200	20-30

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		270 190	8 35-45
Hleb od kiselog testa, 1,2 kg brašna	Univerzalni tiganj:	2		270 190	8 35-45
Zemičke (npr. ovsene zemičke)	Univerzalni tiganj:	2		200-220	20-30

Mala peciva	Pribor	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °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	125-135
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		180-200	20-30
	Aluminijumski pleh za pečenje* + univerzalni tiganj**	1+3		180-200	30-40

* Dodatne plehove ćete dobiti kod servisne službe ili u specijalizovanoj 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 za 10 stepeni niže. 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 odozgo previše taman.	Gurnite ga na niži nivo, odaberite nižu temperaturu i kolač pecite nešto duže.
Kolač je previše suv.	Gotov kolač čačkalicom izbušite na nekoliko mesta. Onda ga pospite voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Sledeći put odaberite temperaturu višu za 10 stepeni i skratite vreme pečenja.
Hleb ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro, ali je unutra gnjecav (redak, na nekim mestima voden).	Sledeći put stavite nešto manje tečnosti i nešto duže pecite na nižoj temperaturi. Kod kolača sa sočnim nadevom prvo ispecite koru. Pospite je bademima ili prezlama, a onda preko toga stavite nadev. Molimo obratite pažnju na recepte i vreme za pečenje.
Pecivo nije svuda ravnomerno porumenelo.	Odaberite nešto nižu temperaturu, onda će pecivo biti ujednačenije. Osetljivo pecivo pecite uz zagrevanje i sa gornje i sa donje strane na jednom nivou. Papir za pečenje, koji viri iz pleha, takođe može da utiče na cirkulaciju vazduha. Papir za pečenje uvek isecite u skladu sa plehom.
Voćni kolač je odozdo previše svetao.	Sledeći put kolač ugurajte na niži nivo.
Voćni sok se preliva sa kolača.	Sledeći put koristite dublji univerzalni tiganj (ako je raspoloživ).
Prilikom pečenja zemičke sa kvascem su se prilepile jedna za drugu.	Između zemički mora da postoji rastojanje od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mesta, da zemičke narastu i da se ravnomerno ispeku.
Želite da pečete na dva nivoa.	Prilikom pečenja na više nivoa uvek koristite vreli vazduh . Jela, koja ste istovremeno ugurali u rernu, ne moraju biti gotova u isto vreme.

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 ½ цм.

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 deformišui 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 ⅔ 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 posuđe najpre položite kožom na dole.

Meso	Težina	Pribor za posuđe	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

Meso	Težina	Pribor za posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura °C, stepen na roštilju	Trajanje, minuti
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 posuđe	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 ⅔ 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 posuđe	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
Riblji 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 prelivanja 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.

Posuđe 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 posuđe	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
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	Temperatura, °C	Trajanje, minuti
Štrudla sa voćnim nadevom	Univerzalni tiganj:	3		180-200	40-50
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

Testo sa kvascem i domaći jogurt veoma dobro možete pripremiti na nižim temperaturama.

Uklonite pribor iz rerne.

Priprema jogurta

1. Uzvrite 1 litar mleka (3,5 % масти), ostavite da se ohladi na 40 °C.
2. Dodajtee 150 g jogurta (iz frižidera) u mleko i dobro promešajte.
3. Sipajte u male čaše za jogurt sa zatvaračem i pokrijte folijom koja održava svežinu.
4. Stavite čaše na rešetku i ugurajte na visinu 1.
5. Temperaturu u rerni podesite na 50 °C i nastavite kako je navedeno.

Narastanje testa sa kvascem

1. Testo sa kvascem pripremite na uobičajeni način, stavite ga u keramički sud, koji je otporan na visoke temperature i prekrijte ga.
2. Rernu predhodno zagrejte, kako je navedeno.
3. Zatvorite vrata na rerni i testo sa kvascem ostavite u rerni da naraste.

Jelo	Posuđe		Vrsta zagrevanja	Temperatura	Trajanje
Jogurt	Čaša za jogurt sa zatvaračem	1		50 °C	6-8 časova
Narastanje testa sa kvascem	Sud, koji je otporan na visoke temperature	postavite na dno rerne		predhodno zagrejte na 50 °C Isključite uređaj i testo sa kvascem stavite u rernu	5-10 minuta 20-30 minuta

Topljenje

Vreme topljenja podesite u skladu sa vrstom i količinom namirnice.

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

Uzmite namirnice iz pakovanja i u odgovarajućoj posudi staviti 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 voća i povrća

Koristite samo adekvatno voće i povrće i temeljno ga operite.

Ostavite voće i povrće da se dobro ocedi i obrišite ga.

Univerzalni tiganj morate da ugurate na visinu 3, rešetku na visinu 1.

Obložite univerzalni tiganj i rešetku papirom za pečenje ili pergament papirom.

Veoma sočno voće i povrće okrećite više puta. Čim se osuši sušeno voće i povrće odvojite od papira.

Voće i povrće	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °C	Trajanje, časovi
600g kolutova jabuke	1+3		80	oko 5
800g na trake isečenih krušaka	1+3		80	oko 8
1,5 kg šljiva ili ringlova	1+3		80	oko 8-10
200 g začinskog bilja, očišćenog	1+3		80	oko 1½

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	■ 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 posuđe	Visina	Vrsta zagrevanja	Temperatura, °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	25-35
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		180-200	70-80

* 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 iznad pleha.

*** 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	½-2
Bifburger, 12 komada* bez predhodnog zagrevanja	Rešetka + univerzalni tiganj	4+1		3	25-30

* Posle ⅔ vremena okrenite

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

9000969320

02
260796