



Prosto stoječi štedilnik HGV64D124E
Shporeti mbështetës HGV64D124E
Фиксиран шпорет HGV64D124E



BOSCH

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

[mk] Упатство за употреба 54

Pomembna varnostna navodila	4
Vzroki poškodb	6
Poškodbe pečice	6
Poškodbe v spodnjem predalu	6
Postavitev, priklop plina in elektrike	7
Priključek za plin	7
Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu	7
Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat	7
Priključitev na električno omrežje	7
Vodoravna postavitvev štedilnika	7
Stenska pritrditev	7
Postavitev aparata	8
Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu	8
Vaš novi štedilnik	8
Splošno	8
Kuhalno območje.....	9
Pečica	9
Notranjost aparata	10
Vaš pribor	10
Vstavljanje pribora	10
Dodatni pribor.....	10
Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi	11
Pred prvo uporabo	12
Nastavitev ure.....	12
Segrevanje pečice	12
Segrevanje kuhalne plošče.....	12
Čiščenje pribora	12
Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov	12
Primerne posode	12
Nasveti za uporabo	12
Nastavitev kuhalne plošče	13
Prižiganje plinskega gorilnika.....	13
Nastavitev električnega kuhališča	13
Pomembne informacije o vašem električnem kuhališču.....	13
Preglednica - kuhanje	14
Nastavitev pečice	14
Načini gretja in temperatura	14
Samodejna izključitev pečice	14
Nastavitev alarma	15
Vzdrževanje in čiščenje	15
Zgornji steklen pokrov	15
Čistilna sredstva.....	16
Montaža in demontaža ogrodja	17
Montaža in demontaža vratc pečice	17
Demontaža in montaža stekel vratc	18
Odprava motenj	19
Preglednica motenj.....	19
Menjava žarnice na stropu pečice.....	19
Stekleni pokrov.....	19
Servisna služba	19
Številki E in FD	19
Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja	20
Varčevanje z energijo v pečici	20
Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhališča.....	20
Okolju prijazno odstranjevanje	20
Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu	20

Kolači in pecivo.....	20
Nasveti za peko.....	21
Meso, perutnina, ribe	22
Nasveti v zvezi s peko in žarom	24
Narastki, gratinirane jedi, toast.....	24
Gotove jedi	24
Posebne jedi	25
Odtaljevanje	25
Presuševanje	25
Vkuhavanje.....	25
Akrlamid v živilih	26
Priporočljivi sistem priprave jedi	26
Peka	26
Peka na žaru.....	27

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

Pomembna varnostna navodila

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

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

Kategorija aparatov: Kategorija 1

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

Samo pooblaščen serviser sme priključiti aparat in urediti preklon na drugo vrsto plina. Aparat je treba priključiti (priključitev na električno in plinsko omrežje) v skladu z navodili za uporabo in namestitev. Napačen priklon in napačna nastavitve lahko povzročita hujše nesreče in poškodbe aparata. Proizvajalec aparatov ne odgovarja za take poškodbe. Garancija za aparat ne velja več.

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

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

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli ne položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.
- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratca aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina.
- Vroče olje in maščoba se hitro vnameta. Vročega olja in maščobe nikoli ne puščajte brez nadzora. Ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhališče. Plamene previdno pogasite s pokrovom, gasilno odejo ali podobnim.
- Kuhališča se močno segrejejo. Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhalni plošči ne shranjujte nobenih predmetov.
- Aparat se močno segreva, gorljivi materiali se lahko hitro vnamejo. Vnetljivih predmetov (npr. razpršilcev ali čistilnih sredstev) nikoli ne hranite ali jih uporabljajte pod aparatom ali v njegovi bližini. Vnetljivih predmetov ne hranite na ali v pečici.
- Plinska kuhališča se močno segrejejo, če na njih ni posode. Aparat in napa nad njim se lahko poškodujeta ali vnameta. Ostanki masti v filtru nape se lahko vnamejo. Plinska kuhališča uporabljajte samo, če je na njih nameščena posoda.
- Hrbtna stran aparata se močno segreje. To lahko povzroči poškodbe priključnih

kablov in cevi. Električni vodi/dotok plina se ne smejo dotikati zadnje strani aparata.

- Nikoli ne odlagajte gorljivih predmetov na kuhališča in jih ne shranjujte v notranjosti aparata. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat. Izvlecite vtič iz vtičnice oz. izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Prekinite dovod plina.
- Površine spodnjega predala se lahko zelo segrejejo. V predalu shranjujte le pribor pečice. Vnetljivih in gorljivih predmetov ne smete shranjevati v spodnjem predalu.

Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Hlapi alkohola se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo. V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola. Vratca aparata odpirajte previdno.
- Kuhališča in predel okoli njih se močno segrejejo, predvsem morebiten rob kahalne plošče. Nikoli se ne dotikajte vročih površin. Otrok ne puščajte blizu.
- Površine aparata se med delovanjem segrejejo. Ne dotikajte se vročih površin. Otrok ne puščajte blizu aparata.
- Prazna posoda na vključenih plinskih kuhališčih se izjemno segreje. Nikoli ne segrevajte prazne posode.
- Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.
- **Pozor:** Deli, ki se dotikajo žara, se lahko med njegovim delovanjem zelo segrejejo. Otroci se ne smejo približati aparatu.
- Če jeklenka s tekočim plinom ne stoji navpično, lahko v aparat pride tekoč propan/butan. Pri tem se lahko na gorilnikih pojavi velik in sunkovit plamen. Komponente aparata se lahko poškodujejo in s časom prenehajo tesniti, zaradi česar nenadzorovano uhaja plin. V obeh primerih obstaja nevarnost opeklin. Jeklenke s tekočim plinom morajo biti vedno v navpičnem položaju.

Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Ko odprete vratca aparata, lahko uhaja vroča para. Vratca aparata odpirajte previdno. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.

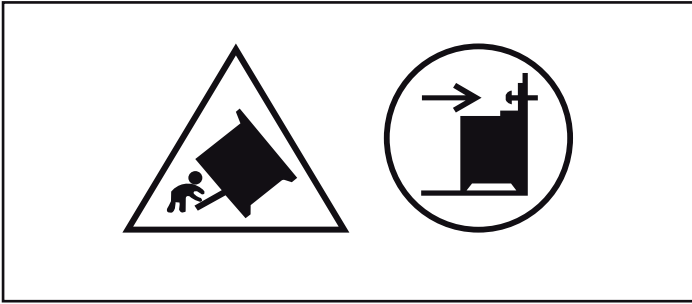
Nevarnost poškodb!

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



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

Nevarnost prevrnitve!



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

Nevarnost električnega udara!

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

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

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

Vzroki poškodb

Kuhalna plošča

Pozor!

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

Poškodbe pečice

Pozor!

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: Ne polagajte pribora na dno pečice. Dna notranjosti pečice ne pokrivajte s folijo (ne glede na vrsto) ali s papirjem za peko. Pri temperaturi nad 50 °C ne postavljajte posode na dno notranjosti pečice. Toplota zastaja. Čas peke se spremeni in poškoduje se emajl.
- Voda v vroči pečici: Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico. Nastane para. Zaradi temperaturnih razlik se lahko emajl poškoduje.
- Vlažna živila: Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Emajl se lahko poškoduje.
- Sadni sok: Pri zelo sočnem sadnem pecivu pekača ne oblagajte preobilno. Sadni sok, ki kaplja s pekača, pušča

madeže, ki jih ni mogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globljo univerzalno ponev.

- Hlajenje z odprtimi vratci: Vrata aparata morajo biti med hlajenjem vedno zaprta. Tudi če vratca aparata odprete samo malo, se lahko sčasoma poškoduje sosednje 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 prislonu.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.

Poškodbe v spodnjem predalu

Pozor!

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

Postavitev, priklop plina in elektrike

Priključek za plin

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

Za pooblaščenega serviserja oz. servisno službo

Pozor!

- Nastavitvene vrednosti za ta aparat so navedene na napisni tablici na zadnji strani aparata. Tovarniško nastavljena vrsta plina je označena z zvezdico (*).
- Pred priklopom aparata se prepričajte, da so nastavitve aparata v skladu z lokalnimi pogoji priklopa (vrsta plina in tlak). V primeru, da je treba spremeniti nastavitve aparata, upoštevajte navodila v razdelku "Priklop na plin in prilagoditev aparata".
- Ta aparat ni priključen na odvod odpadnega plina. Priključiti in uporabljati ga je treba v skladu z montažnimi pogoji. Aparata ne priključite na izhod odpadnega plina. Upoštevati je treba vse predpise za prezračevanje.
- Priklop na plin je treba opraviti prek fiksnega priključka (plinske cevi), ki se ne premika, oz. varnostne cevi.
- Če uporabite varnostno cev, je nujno treba paziti na to, da cev ni priščipnjena ali stisnjena. Cev ne sme priti v stik z vročimi površinami.
- Plinski priključek (dotok plina ali varnostna cev) se lahko pritrdi z desne ali leve strani aparata. Priključek mora imeti lahko dostopno zapiralo.

Motnje na plinski instalaciji/ vonj po plinu

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

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

Premikanje aparata s plinsko cevjo ali ročajem vrat

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

Priključitev na električno omrežje

Pozor!

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

Za servisno službo

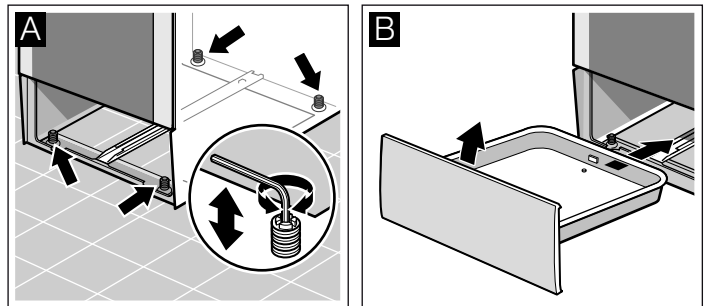
Pozor!

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

Vodoravna postavitve štedilnika

Štedilnik postavite neposredno na tla.

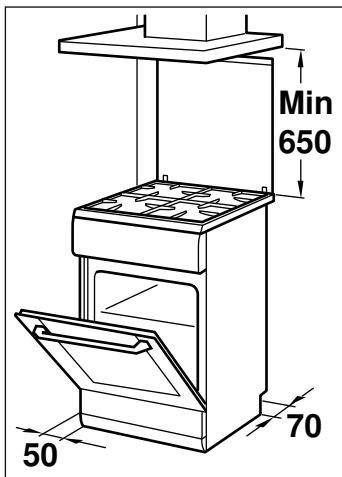
1. Izvlecite spodnji predal in ga odstranite tako, da ga dvignete. V notranjosti podnožja so spredaj in zadaj nameščene postavitvene noge.
2. Postavitvene noge po potrebi s šesterorobim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).



Stenska pritrditev

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

Postavitev aparata



- Aparat postavite (v skladu z navedenimi dimenzijami) neposredno na kuhinjska tla. Aparata ne smete postaviti na kakšen drug predmet.
- Razdalja med zgornjim robom štedilnika in spodnjim robom filtra kuhinjske nape mora ustrezati navodilom proizvajalca filtra kuhinjske nape.

- Paziti je treba na to, da se postavitev aparata po opravljeni namestitvi ne spreminja več. Razdalja med močnim gorilnikom oz. gorilnikom za vok in čelnimi ploščami sosednjih pohištvenih elementov oziroma steno mora znašati vsaj 50 mm.

Ukrepi, ki jih je treba upoštevati pri transportu

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

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

Če originalna embalaža ni več na voljo

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

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

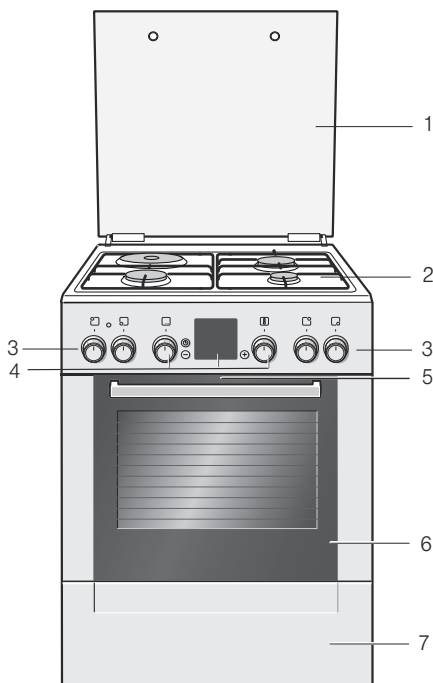
Vaš novi štedilnik

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

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

Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.

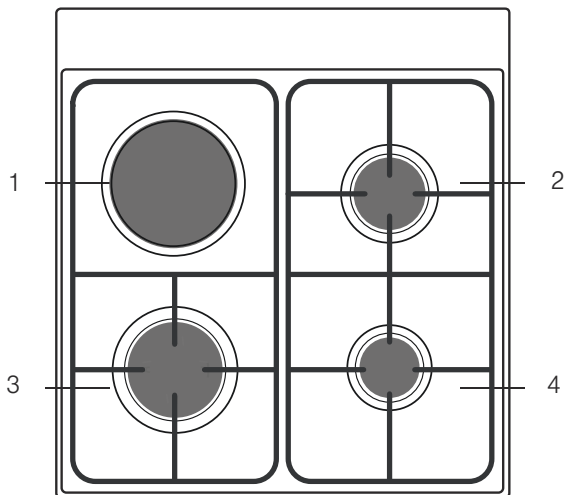


Pojasnila

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

Kuhalno območje

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



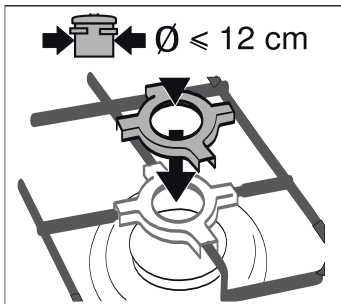
Pojasnila

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

Električno kuhališče, stopnje kuhanja	Toplotna moč	Ustrezni premeri posode za električno kuhališče
1	100 W	14,5 cm
2	180 W	14,5 cm
3	260 W	14,5 cm
4	500 W	14,5 cm
5	750 W	14,5 cm
6	1000 W	14,5 cm

Nastavek za posodo za varčni gorilnik

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



Nastavek za posodo položite na rešetko varčnega gorilnika.

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

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

Stikalo kuhališča

Grelno moč kuhalnih mest lahko nastavite s štirimi stikali.

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

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

Za električno kuhališče

Grelno moč električnega kuhališča lahko nastavite z vrtljivim gumbom.

Ko nastavite električno kuhališče, sveti kontrolna lučka.

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

Stikalo kuhališča lahko obrnete v desno ali v levo.

Pečica

Pečico nastavite s pomočjo izbirnega stikala in temperaturnega regulatorja.

Izbirno stikalo

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

Položaji	Funkcija	
○	Nulta nastavitev	Pečica je izključena.
☐	Zgornje in spodnje gretje	Kolači, sufleji in pusta pečenka, npr. govedina ali divjačina na enem nivoju. Spodnji in zgornji grelnik delujeta enakomerno.
☐	Vroč zrak*	Suho pecivo, listnato testo in mesna enolončnica.
☐	Spodnje gretje	Za vkuhanje, dopekanje in popekanje. Deluje spodnji grelnik.
☐	Obtočni žar	Meso, perutnino in ribe lahko na žaru pečete cele. Grelnik in ventilator se izmenično vklapljata in izklapljata. Ventilator razpihuje segreti zrak v pečici.
☐	Raven žar, majhna površina	Na žaru lahko pečete zrezke, klobase, ribe in popečen kruh v majhnih količinah. Segreje se samo srednji del grelnika.
☐	Raven žar, velika površina	Na žaru lahko pečete več zrezkov, klobas, rib in popečenega kruha. Segreje se celotna površina pod grelnikom.
☐	Odtaljevanje	Na primer mesa, perutnine, kruha in tort. Ventilator razpihuje segreti zrak v pečici.

* Način segrevanja po razredu energetske učinkovitosti EN50304.

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

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo in stopnjo žara.

Položaji		Funkcija
↓	Nulta nastavitvev	Pečica ne greje.
50-270	Temperaturno območje	Podatki za temperaturo v °C.
1, 2, 3	Stopnje žara	Stopnje peke na žaru, majhna <input type="checkbox"/> in velika <input type="checkbox"/> površina. Stopnja 1 = šibka Stopnja 2 = srednja Stopnja 3 = visoka

Ko se pečica segreva, na prikazovalniku sveti simbol za temperaturo ↓. Ko je segrevanje prekinjeno, simbol ugasne. Pri nekaterih nastavitvah lučka ne sveti.

Tipke in prikazovalnik

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

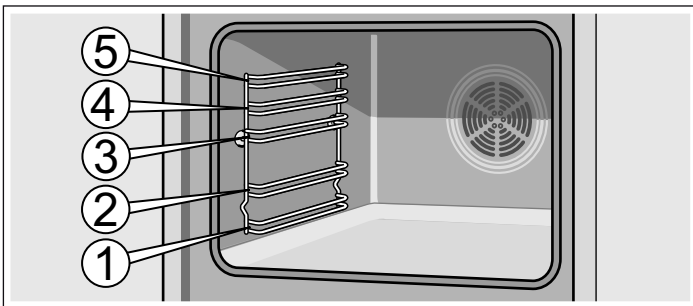
Vaš pribor

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

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

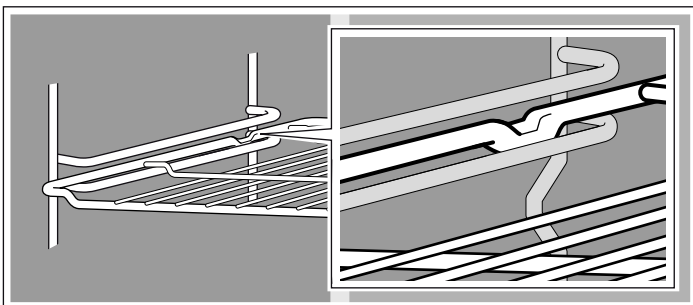
Vstavljanje pribora

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



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

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



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

Tipka		Funkcija
⌚	Tipka za uro	S to tipko lahko nastavite alarm in čas I→I.
-	Tipka minus	S to tipko lahko znižate nastavitvene vrednosti.
+	Tipka plus	S to tipko lahko zvišate nastavitvene vrednosti.

Notranjost aparata

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

Žarnica v pečici

Med obratovanjem sveti lučka za osvetlitev notranjosti aparata.

Hladilni ventilator

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

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

Pozor!

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

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.

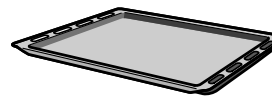
Pribor lahko dokupite na servisu, v specializiranih trgovinah ter na internetu. Prosimo, navedite HEZ-številko.



Rešetka

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

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



Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

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

Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko dokupite na servisu in v specializiranih trgovinah. V naših brošurah ali na internetu najdete različne izdelke za svojo pečico. Izbira dodatnega pribora in možnosti naročanja prek interneta se med posameznimi državami razlikujejo. Ustrezne informacije najdete v prodajni dokumentaciji.

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

Dodatni pribor	Številka HEZ	Funkcija
Pekač za pico	HEZ317000	Še posebej primeren je za pice, globoko zamrznjene jedi in okrogle torte. Namesto univerzalnega pekača lahko uporabite tudi pekač za pico. Vstavite pekač nad rešetko in upoštevajte podatke v preglednicah.
Vstavljava rešetka	HEZ324000	Za peko. Rešetko za žar vedno postavite v univerzalni pekač. Tja se bosta odcejala mast in sok iz mesa.
Pekač za žar	HEZ325000	Pri peki na žaru ga uporabljajte namesto rešetke ali kot zaščito proti škropljenju, da se pečica manj umaže. Rešetko uporabljajte samo z univerzalnim pekačem. Meso na pekaču za žar: Uporabljajte lahko samo nivoje 1, 2 in 3. Pekač za žar kot zaščita pred škropljenjem: Pod rešetko vstavite univerzalni pekač s pekačem za žar.
Glineni pekač	HEZ327000	Glineni pekač je še posebej primeren za pripravo domačega kruha, žemljic in pice, ki mora imeti hrustljivo dno. Glineni pekač je treba vedno segreti na priporočeno temperaturo.
Emajliran pekač	HEZ331003	Za kolače in piškote. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Emajlirani pekač s premazom proti prijemanju	HEZ331011	Kolače in piškote lahko dobro porazdelite po pekaču. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice.
Univerzalni pekač	HEZ332003	Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljajte ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masti ali soka mesa pod rešetko. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice.
Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju	HEZ332011	Sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke lahko dobro porazdelite po univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice.
Pokrovka za profesionalno ponev	HEZ333001	S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač.
Profesionalna ponev z vstavljivo rešetko	HEZ333003	Še posebej primerna za pripravo večjih količin.
Rešetka	HEZ334000	Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi.
Stekleni pekač	HEZ915001	Stekleni pekač je primeren za dušene jedi in narastke. Posebej primeren za programe in avtomatsko peko.

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

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

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

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

Pred prvo uporabo

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

Nastavitev ure

Po prvi priključitvi na prikazovalniku zasveti simbol I→.

1. Prepričajte se, da na prikazovalniku utripa simbol I→.
2. Pritisnite tipko .
Prikaz se zatemni.

Pečica je zdaj pripravljena za uporabo.

Segrevanje pečice

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornje/spodnje gretje .
2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

Po eni uri izklopite pečico. Izbirno stikalo in temperaturni regulator obrnite v položaj nič.

Segrevanje kuhalne plošče

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

Čiščenje pribora

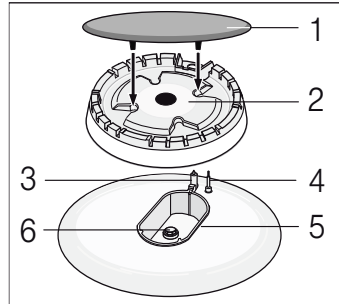
Pribor pred prvo uporabo temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za pomivanje.

Prvo čiščenje kron in pokrovov gorilnikov

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

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

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



Primerne posode

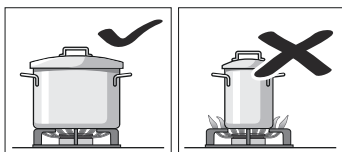
Gorilnik/električno kuhališče	Najmanjši premer posode	Največji premer posode
Električno kuhališče*	14,5 cm	14,5 cm
Gorilnik za vok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Varčni gorilnik 3 kW	24 cm	28 cm
Običajni gorilnik 1,7 kW	18 cm	24 cm
Varčni gorilnik 1 kW	12 cm	18 cm

* Opcija (za modele z električnim kuhališčem)

** Opcija (za modele z gorilnikom za vok)

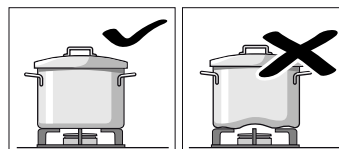
Nasveti za uporabo

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



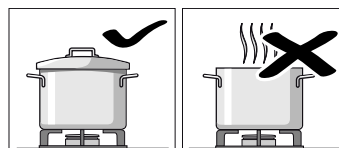
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.

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

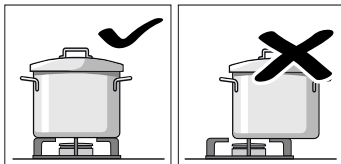


Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.

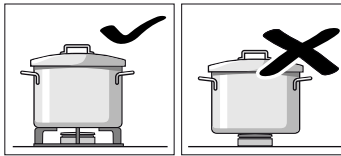
Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.



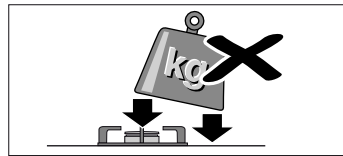
Nikoli ne kuhajte brez pokrova ali z zamaknjenim pokrovom. Tako potrošite veliko energije.



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

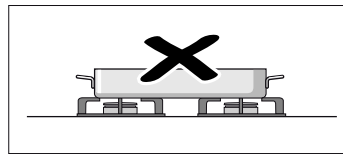


Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik. Pred uporabo se prepričajte, da so rešetke za posode in pokrovi plinskega gorilnika pravilno nameščeni.



Previdno ravajte s posodami na kuhalni plošči.

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



Za eno posodo ne uporabljajte dveh gorilnikov ali virov toplote.

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

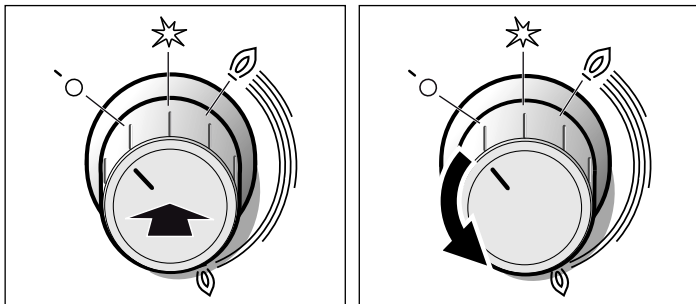
Nastavitev kuhalne plošče

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

Prižiganje plinskega gorilnika

Pokrov gorilnika vedno položite natančno na krono gorilnika. Odprtine na kroni gorilnika morajo biti vedno proste. Vsi deli morajo biti suhi.

1. Odprite pokrov kuhalne plošče. Ko je štedilnik vklopljen, mora biti pokrov odprt.
2. Stikalo zelenega kuhališča zasukajte v levo v položaj za vžig ✨. Vžig se sproži.
3. Pritisnite stikalo kuhališča in ga držite pritisnjeno 1 do 3 sekunde. Plinski gorilnik se prižge.



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

4. Nastavite zeleno velikost plamena. Med položajem nastavitve 0 Izključeno in nastavitvijo 6 plamen ni stabilen. Zato vedno izberite nastavev med 1 visok in 2 nizek plamen.
5. Če plamen ponovno ugasne, ponovite postopek od koraka 2.
6. Zaključek priprave jedi: Stikalo kuhališča 6 obrnite v desno v položaj Izključeno.

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

⚠️ Pozor!

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

Plinski gorilnik se ne prižge

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

Nastavitev električnega kuhališča

Grelno moč kuhališč lahko nastavite s stikali kuhališč.

Postopajte po naslednjem postopku:

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

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

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

Ko je kuhališče vključeno, se prižge kontrolna lučka.

Pomembne informacije o vašem električnem kuhališču

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

Bodite pozorni, da je dno posode suho.

Električnega kuhališča ne vklaplajte, če na njem ni posode.

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

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

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

Preglednica - kuhanje

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

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

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


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

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

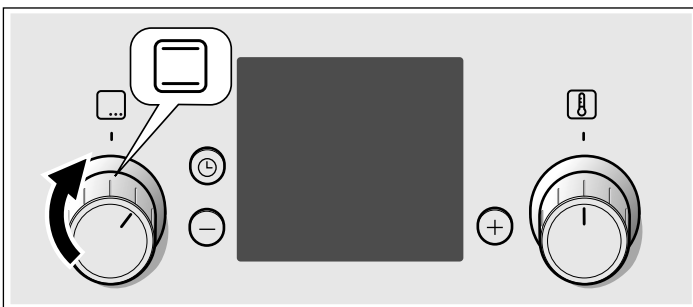
Nastavitev pečice

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

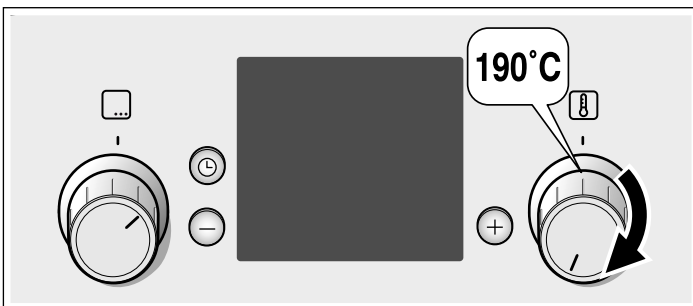
Načini gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.



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



Pečica se segreva.

Izklop pečice


Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitvev

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



Samodejna izključitev pečice

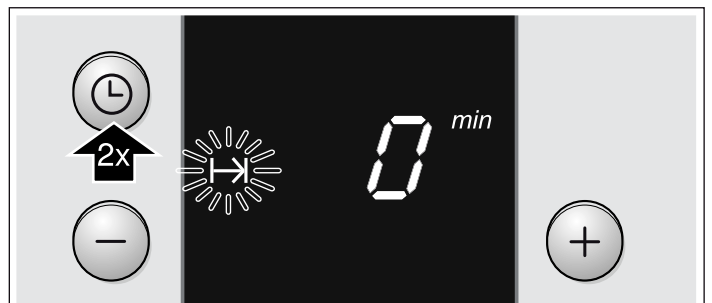
Vnesite čas priprave za vašo jed.

Primer na sliki: Zgornje in spodnje gretje , 200 °C, trajanje 45 minut.

1. Z izbirnim stikalom nastavite želeni način gretja.

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

3. Dvakrat pritisnite tipko za uro .
Simbol za čas priprave  utripa.



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



Pečica začne delovati po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se prikaže simbol I→.

Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Alarm deluje neodvisno od pečice. Alarm ima poseben zvočni signal. Tako boste slišali, kdaj se izteče čas alarma ali čas priprave jedi.

Kako nastaviti

1. Pritisnite tipko za uro ⌚.
Simbol alarma 🔔 utripa.
2. S tipko + ali - nastavite alarm.
Tipka + / predlagana vrednost = 10 minut
Tipka - / predlagana vrednost = 5 minut

Alarm začne delovati po nekaj sekundah. Na prikazovalniku se prikaže simbol 🔔. Prikazan je čas, ki se odšteva.

Ko poteče čas priprave

Ko poteče čas priprave

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

Predčasna prekinitve nastavitve

Dvakrat pritisnite tipko za uro ⌚. Tipko pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku prikaže številka 0. Izklopite izbirno stikalo.

Spreminjanje nastavitve

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

Opomba: Nastavitev lahko spreminjate, dokler utripa simbol. Ko simbol sveti, je nastavev privzeta.

Zasliši se signal. Pritisnite tipko za uro ⌚. Prikaz alarma ugasne.

Sprememba časa alarma

Pritisnite tipko za uro ⌚. S tipko + ali - lahko spremenite čas.

Brisanje nastavitve

Pritisnite tipko za uro ⌚. Tipko pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku prikaže številka 0.

Istočasno se odštevata čas alarma in čas priprave

Simboli svetijo. Na prikazovalniku se začne odštevati čas alarma.

Priklic preostalega časa priprave I→:

Dvakrat pritisnite tipko za uro ⌚.

Priklicana vrednost se za nekaj sekund pojavi na prikazovalniku.

Vzdrževanje in čiščenje

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

Opombe

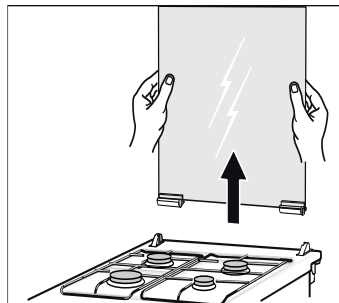
- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika ali kovina, se na čelni strani pečice pokažejo majhne razlike v barvi.
- Marogaste sence na steklu vratc so svetlobni refleksi lučke v pečici.
- Emajl v pečici se pri zelo visokih temperaturah prežge. Tako lahko nastanejo majhne razlike v barvi.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

Zgornji steklen pokrov

Preden pokrov odprete, ga po potrebi obrišite s krpo.

Za čiščenje uporabljajte čistilo za steklo.

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



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

Po čiščenju pokrov v obratnem vrstnem redu ponovno namestite.

Pokrov zaprite šele takrat, ko so se kuhališča ohladila.

Čistilna sredstva

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

Pri čiščenju kuhalne plošče:

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

- Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pri čiščenju pečice

- ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev,
 - čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola,
 - grobih čistilnih gobic in
 - visokotlačnih čistilnikov ali naprav za čiščenje s parnim curkom.
 - Posamičnih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

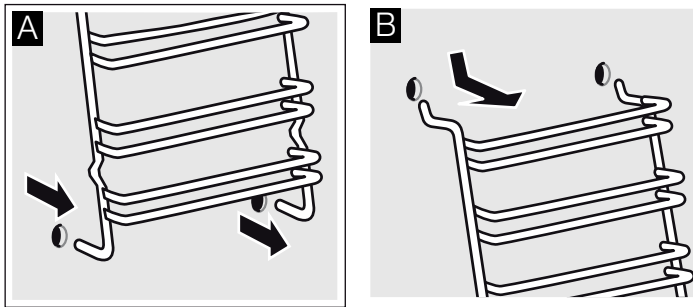
Sprednji deli iz legiranega jekla	Obrišite jih z malo tople milnice in vlažno krpo. Vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Obrišite do suhega z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev,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

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

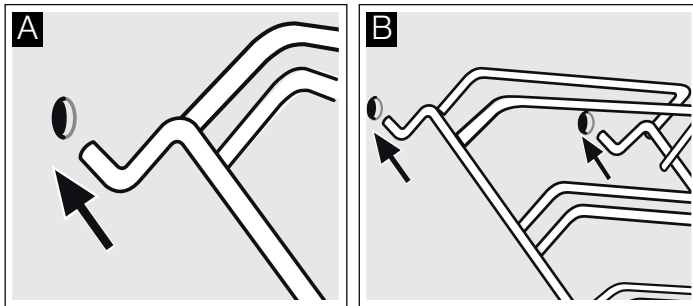
1. Ogrodje izvlecite navzdol in ga povlecite nekoliko naprej. Izvlecite podaljševalne zatiče iz pritrdilnih odprtin v spodnjem predelu ogrodja (slika A).
2. Nato dvignite ogrodje in ga previdno izvlecite (slika B).



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

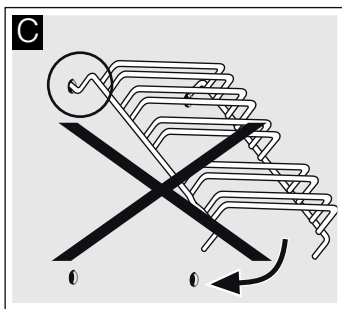
Namestitev ogrodja

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



⚠ Napačna namestitev!

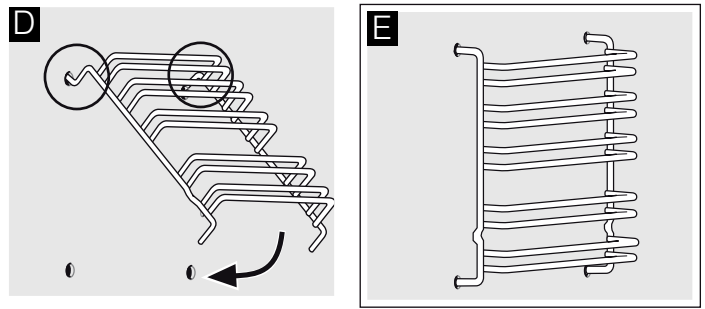
Ogrodja nikoli ne premikajte, dokler oba kaveljčka nista povsem zataknjena v zgornji luknji. Emajl se lahko poškoduje in razpoka (slika C).



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

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

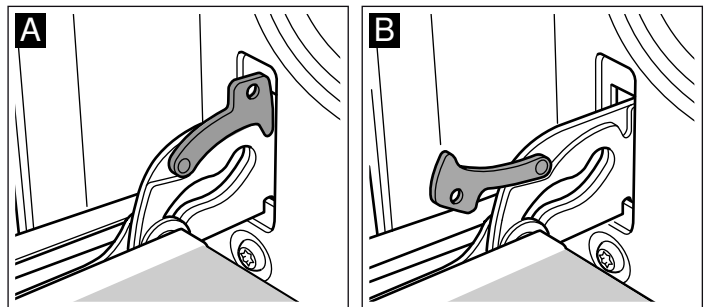
Ob pravilno nameščenih ogrodjih je razdalja med dvema zgornjima nivojema vstavitve večja.



Montaža in demontaža vratc pečice

Če želite odstraniti in očistiti 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.

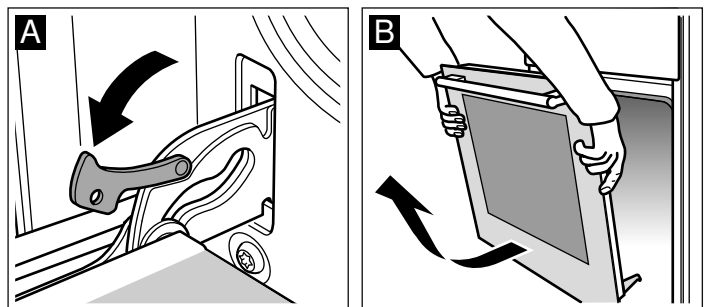


⚠ Nevarnost poškodb!

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

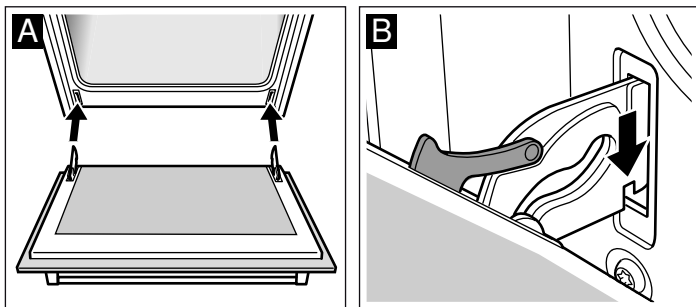
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislonja. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



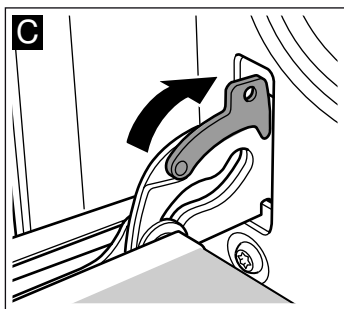
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

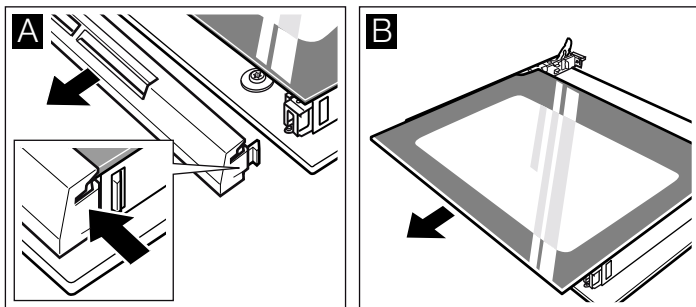
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

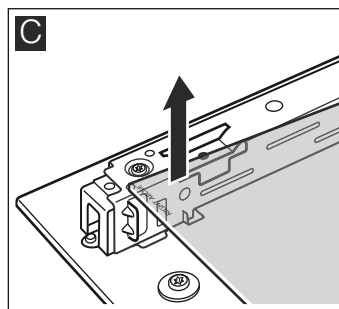
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

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



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

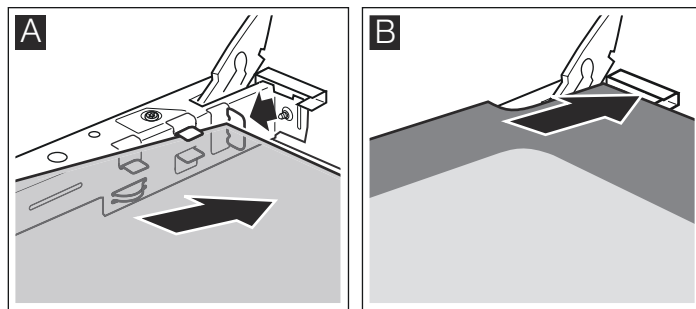
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Montaža

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

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



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

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

Odprava motenj

Če se pojavi motnja, je pogosto vzrok zanjo le kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, pogledajte v preglednico. Težavo lahko morda odpravite sami.

Preglednica motenj

Če vam kakšna jed ne uspe povsem, si oglejte poglavje *Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu*. Našli boste številne nasvete in navodila za kuhanje.

⚠ Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu.

Napaka	Možni vzroki	Ukrep/nasveti
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji oziroma druge kuhinjske naprave delujejo.
Prikaz ure utripa.	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite uro.
Pečica se ne segreva.	Na kontaktih se je nabral prah.	Večkrat obrnite gumbe.
Plinski gorilnik se ne prižge.	Izpad električnega toka ali vlažne vžigalne svečke.	Plinski gorilnik prižgite z vžigalnikom ali vžigalicami.

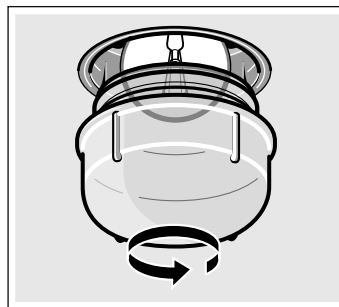
Menjava žarnice na stropu pečice

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

⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

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



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

Stekleni pokrov

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

Servisna služba

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

Številki E in FD

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

Št. E FD-št.

Servisna služba ☎

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

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

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

Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja

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

Varčevanje z energijo v pečici

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

Varčevanje z energijo pri uporabi plinskega kuhališča

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

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

Opombe

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

Kolači in pecivo

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	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Enostaven, suh kolač	Model za šarkelj/model za kraljevi kolač	3		160-180	50-60
Enostaven, suh kolač, fin	Model za šarkelj/model za kraljevi kolač	2		150-170	60-70
Podlaga za torto iz umešanega testa	Model za sadno torto	3		140-160	20-30
Sadna torta, enostavno testo	Visok model za šarkelj	3		150-170	50-60
Biskvitna torta	Tortni model	2		160-180	30-40
Podlaga za torto iz umešanega testa	Tortni model	1		170-190	25-35
Sadna ali skutina torta, krhko testo*	Tortni model	1		170-190	70-90
Začinjeni kolač*	Tortni model	1		180-200	50-60

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

Torte na pekaču	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom	Pekač	2	☐	170-190	20-30
Umešano ali kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje	Pekač	3	☐	170-190	40-50
Biskvitna rulada (predgrevanje)	Pekač	2	☐	190-210	15-20
Pletenica s 500 g moke	Pekač	2	☐	160-180	30-40
Božični kolač s 500 g moke	Pekač	3	☐	160-180	60-70
Božični kolač z 1 kg moke	Pekač	3	☐	150-170	90-100
Zavitek, sladek	Pekač	2	☐	180-200	55-65
Burek	Pekač	2	☐	180-200	40-50
Pica	Pekač	2	☐	220-240	25-35

Drobno pecivo	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Piškoti	Pekač	3	☐	150-170	10-20
Brizgano pecivo (predgrevanje)	Pekač	3	☐	140-150	30-40
Mandljevi piškoti	Pekač	2	☐	110-130	30-40
Kolački iz beljaka in sladkorja	Pekač	3	☒	80-100	100-190
Pecivo iz kuhanega testa	Pekač	2	☐	200-220	30-40
Pecivo iz listnatega testa	Pekač	3	☒	190-210	20-30
Kvašen kolač	Pekač	3	☐	180-200	20-30

Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

V vročo pečico nikoli ne vlivajte vode.

Kruh in žemljice	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašen kruh iz 1,2 kg moke	Pekač	2	☐	270 200	8 35-45
Kruh iz kislega testa iz 1,2 kg moke	Pekač	2	☐	270 200	8 40-50
Žemljice, npr. ržene žemljice (brez predgrevanja)	Pekač	4	☐	200-220	20-30

Nasveti za peko

Peči želite po svojem receptu.	V preglednici za peko se orientirajte po podobnem pecivu.
Tako boste ugotovili, ali je kolač iz umešanega testa pečen.	Približno 10 minut pred koncem v receptu navedenega časa peke z zobotrebcom zbadate v mesto, kjer je kolač najdebelejši. Če na zobotrebцу ni zalepljenega testa, je kolač pečen.
Kolač se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine ali izberite za 10 stopinj nižjo temperaturo pečice. Upoštevajte v receptu navedeni čas mešanja.
Kolač je na sredi visoko vzhajal, ob robu pa manj.	Roba tortnega modela ne namastite. Po peki kolač previdno odstranite z nožem.
Kolač je spodaj pretemen.	Potisnite ga globlje v pečico, izberite nižjo temperaturo in kolač pecite malo dlje.
Kolač je presuh.	Z zobotrebcom naredite majhne luknjice v že pečen kolač. Nato čezenj nakapljajte sadni sok ali kaj alkoholnega. Naslednjič izberite za 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas peke.
Kruh ali kolač (npr. sirov kolač) je videti lepo, vendar je njegova notranjost lepljiva (prepreden s sledmi vode).	Naslednjič uporabite manj tekočine in pecite malo dlje, vendar na nižji temperaturi. Pri kolačih s sočnim nadevom najprej specite dno. Posujte ga z mandeljni ali belimi drobtinami in ga nato obložite z nadevom. Pri tem upoštevajte recept in čas peke.
Pecivo je neenakomerno porjavelo.	Nastavite nekoliko nižjo temperaturo, da bo pecivo bolj enakomerno porjavelo. Občutljivo pecivo pecite z zgornjim/spodnjim grelnikom ☐ na enem nivoju. Tudi preveč papirja za peko lahko ovira kroženje zraka. Papir za peko vedno obrežite po robu pekača.
Sadni kolač je spodaj presvetel.	Naslednjič vstavite pecivo eno ravnino nižje.

Sadni sok teče čez rob.	Naslednjič raje uporabite univerzalen pekač, če je na voljo.
Drobno pecivo iz kvašenega testa se pri peki sprime skupaj.	Okoli vsakega kosa peciva mora biti približno 2 cm prostora. Tako je dovolj prostora, da lahko pecivo lepo vzhaja in enakomerno porjavi.
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 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

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

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

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

Jedi na žaru obrnite po $\frac{2}{3}$ navedenem času priprave.

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

Poleg tega na višino 1 vstavite pekač. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

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

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
















Meso





Po polovici peke kose mesa obrnite.

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

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

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

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatki za temperaturo v °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	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Goveja pečenka, rožnata sredica*	1,0 kg	odprto	1		210-230	50
Zrezki, angleško pečeni 3 cm		Rešetka	5		3	15
Teletina						
Telečja pečenka	1,0 kg	odprto	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Svinjina						
brez kože (npr. zatilje)	1,0 kg	odprto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
s kožo (npr. pleče)	1,0 kg	odprto	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180

Meso	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatki za tem- peraturo v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Prekajena rebrca s kostmi	1,0 kg	zaprta	2		210-230	70
Jagnjetina						
Jagnječje stegno brez kosti, srednje pečeno	1,5 kg	odprto	1		150-170	120
Mleto meso						
Pečenka iz mletega mesa	pribl. 500 g	odprto	1		170-190	70
Klobasice						
Klobasice		Rešetka	4		3	15

Perutnina

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

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po $\frac{2}{3}$ časa priprave.

Pri raci in gosi zarežite v kožo pod krili. Tako bo lahko odtekala maščoba.

Perutnina bo še posebej hrustljava in rjava, če jo ob koncu peke namažete z maslom, slano vodo ali pomarančnim sokom. Če pečete neposredno na rešetki, vstavite pekač na nivo 1. Ponev prestreza sokove mesa in pečica ostane bolj čista.

Perutnina	Masa	Posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas peke v minu- tah
Polovice piščancev, 1 do 4 kosi	na vsako 400 g	Rešetka	2		200-220	40-50
Razkosana kokoš	na vsako 250 g	Rešetka	2		200-220	30-40
Piščanci, celi 1 do 4 enote	na vsako 1,0 kg	Rešetka	2		190-210	50-80
Raca	1,7 kg	Rešetka	2		180-200	90-100
Gos	3,0 kg	Rešetka	2		170-190	110-130
Mlad puran	3,0 kg	Rešetka	2		180-200	80-100
2 puranji bedri	na vsako 800 g	Rešetka	2		190-210	90-110





Riba

Obrnite kose ribe po $\frac{2}{3}$ navedenem času peke na žaru.

Celih rib ni treba obračati. Celo ribo vstavite v pečico v enakem položaju kot v vodi, s hrbtno plavutjo navzgor. Da bi stabilno

ostala v tem položaju, ji v trebušno odprtino položite narezan krompir ali ognjevarno posodico.

Če pečete neposredno na rešetki, še dodatno vstavite pekač na nivo 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

Riba	Teža	Pribor in posoda	Nivo	Način gretja	Podatki za tem- peraturo v °C, stopnja žara	Trajanje, minute
Riba, cela	po 300 g	Rešetka	2		3	20-25
	1,0 kg	Rešetka	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rešetka	2		170-190	50-60
Ribji file, 3 cm		Rešetka	3		2	20-25

Nasveti v zvezi s peko in žarom





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

Narastki, gratinirane jedi, toast

Če pečete neposredno na rešetki, še dodatno vstavite pekač na nivo 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		180-200	40-50
Testeninski narastek	Model za narastke	2		210-230	30-40
Gratinirane jedi					
Gratiniran krompir iz surovih sestavin Višina največ 4 cm	Model za narastke	2		160-180	60-80
Toast					
Zapekanje toasta od zgoraj, 12 kosov	Rešetka	4		3	5-8

Gotove jedi

Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

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

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

Jed	Pribor	Nivo	Način gretja	Podatek za temperaturo v °C	Trajanje, minute
Zavitek, globoko zamrznjen	Pekač	3		180-200	35-45
Pomfrit	Pekač	3		190-210	25-30
Pica	Rešetka	2		200-220	15-20
Pica-bageta	Rešetka	2		190-210	15-20



Posebne jedi

Pri nižjih temperaturah vam bo uspel kremni jogurt kot tudi rahlo kvašeno testo.

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

Priprava jogurta

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

Jed	Posoda	Način gretja	Temperatura	Čas priprave
Jogurt	Skodelice ali kozarce z navojnim pokrovom	postavite na dno aparata	 predgrejte na 100 °C vključite samo lučko v pečici	15 min 8 ur
Vzhajanje kvašenega testa	Toplotno obstojno posodo	postavite na dno aparata	 Predgrevanje na 50 °C Izklopite aparat in vanj postavite kvašeno testo	5–10 min 20–30 min

Odtaljevanje

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


Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

Zamrznjena hrana

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

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

Presuševanje





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

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

Vstavite pekač na nivo 4, rešetko pa na nivo 2.

Obložite pekač in rešetko s papirjem za peko ali pergamentnim papirjem.

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite. Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

Sadje in zelenjava	Nivo	Način gretja	Temperatura, °C	Trajanje v urah
600 g jabolčnih kolobarjev	2+4		80	pribl. 5
800 g hruškovih krljev	2+4		80	pribl. 8
1,5 kg češpelj ali sliv	2+4		80	pribl. 8-10
200 g očiščenih kuhinjskih zelišč	2+4		80	pribl. 1½

Vkuhanje

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

Pozor!

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

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

Priprava

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

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

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


4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

5. Skodelice ali kozarce postavite na dno aparata in jih pripravite v skladu z navodili.

Vzhajanje kvašenega testa

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

Nastavitve

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

Vkuhanje

Sadje

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

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

Sadje v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Jabolka, ribez, jagode	izklop	pribl. 25 minut
Češnje, marelice, breskve, kosmulje	izklop	pribl. 30 minut
Jabolčna čežana, hruške, slive	izklop	pribl. 35 minut

Zelenjava

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

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

Zelenjava s hladnim prevretkom v enolitrskih kozarcih	ob kipenju	Dogrevanje
Kumare	-	pribl. 35 minut
Rdeča pesa	pribl. 35 minut	pribl. 30 minut
Brstični ohrov	pribl. 45 minut	pribl. 30 minut
Fižol, koleraba, rdeče zelje	pribl. 60 minut	pribl. 30 minut
Grah	pribl. 70 minut	pribl. 30 minut

Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

Splošno

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

Peka

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 200 °C.
S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 180 °C.

Piškoti

Pecite s spodnjim/zgornjim gretjem pri največ 190 °C.
S 3D vročim zrakom ali vročim zrakom pecite pri največ 170 °C.
Jajce ali jajčni rumenjak zmanjša nastanek akrilamida.

Pomfrit v pečici

Po pekaču porazdelite enakomerno in enoplastno. Pecite vsaj 400 g na pekač, da se pomfrit ne izsuši.


Priporočljivi sistem priprave jedi





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

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

Peka



Pri jabolčni piti temne tortne modele zamaknjeno postavite enega poleg drugega.

Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:
Pecite s spodnjim/zgornjim grelnikom  na nivoju 1. Tortna modela postavite na pekač, ki ga uporabite namesto rešetke.

Jed	Pribor in posoda	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Brizgano pecivo	Pekač	2		150-170	20-30
Drobno pecivo, 20 kosov	Pekač	3		160-180	20-30
Biskvit z vodo	Tortni model na rešetki	2		160-180	30-40
Jabolčna pita z vrhnjo plastjo testa	Rešetka + 2 tortna modela Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Peka na žaru

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

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

* Po izteku $\frac{2}{3}$ časa priprave obrnite

Udhëzime të rëndësishme sigurie	29	Hedhja sipas normave ekologjike	46
Shkaqet e dëmtimeve	32	Për ju të testuara në studion tonë të gatimit	46
Dëmtime në furrë	32	Ëmbëlsirat dhe biskotat.....	46
Dëmtimet në sirtar	32	Këshilla për pjekje	47
Vendosja e aparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike	32	Mish, shpezë, peshk.....	48
Lidhja me gaz	32	Këshilla për pjekje dhe tiganisje.....	50
Pengesa të installimit të gazit / Erë gazi.....	32	Tava, gratina, toste	50
Zhvendosja e aparatit përmes përçuesve të gazit ose përmes dorezës së derës	33	Produkte të gatshme.....	51
Lidhja elektrike	33	Gjellë të veçanta	51
Vendosja horizontale e shporetit	33	Shkrirja	51
Përforcimi në mur	33	Të thara.....	51
Vendosja e aparatit	33	Zierja.....	52
Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit	33	Akrilamidi në ushqime	52
Shporeti juaj i ri	34	Gjellë për testim	53
Në përgjithësi.....	34	Pjekja.....	53
Hapësira e zierjes	34	Pjekja në skarë.....	53
Furra	35		
Hapësira për zierje	35		
Pajisja e juaj	36		
Futja e pajisjeve	36		
Pajisje të veçanta.....	36		
Artikulli-shërbimi i klientëve.....	37		
Para përdorimit të parë	37		
Rregullimi i kohës së orës	37		
Nxehja e furrës	37		
Nxehja e pllakës nxehëse	37		
Pastrimi i pajisjeve shitesë.....	37		
Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit.....	37		
Ena e përshtatshme për zierje	38		
Udhëzime gjatë përdorimit.....	38		
Rregullimi i zonës për zierje	39		
Ndezja e djegësit të gazit.....	39		
Kështu e rregulloni pllakën nxehëse elektrike	39		
Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehëse elektrike	39		
Tabela - zierja	39		
Regullimi i furrës	40		
Mënyrat e nxehjes dhe temperatura	40		
Fikja automatike e furrës	40		
Rregullimi i zgjuarësit	41		
Mirëmbajtja dhe pastrimi	41		
Mbulesa e epërme e qelqtë.....	41		
Mjet për pastrim	41		
Montimi dhe çmontimi i kornizës.....	43		
Montimi dhe çmontimi i derës së furrës.....	43		
Montimi dhe çmontimi fletëve të derës	44		
Një pengesë, çfarë duhet bërë?	45		
Tabela e pengesave.....	45		
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë.....	45		
Mbulesa e qelqtë	45		
Shërbimi i klientëve	45		
E-numri dhe FD- numri.....	45		
Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor	46		
Kursimi i energjisë në furrë.....	46		
Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz	46		

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

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

Ky udhëzim vlen, vetëm nëse shkurtesa e shtetit përkatës është dhënë në aparat. Nëse shkurtesa nuk shfaqet në aparat, udhëzimi për instalim duhet të konsultohet, me të dhënat e nevojshme për ndërrimin e aparatit në kushtet për lidhje të shtetit përkatës.

Kategoria e aparatit: Kategoria 1

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

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

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

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

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

Ky aparat nuk është bërë për të punuar me një zgjuarës ekstern ose me një telekomandë.

Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjet dhe personave me aftësi të reduktuar fizike, sensorike ose mentale apo me mungesë përvoja ose dije, nëse janë të

mbikëqyrur nga një person, i cili është përgjegjës për sigurinë e tyre, ose të cilët janë të udhëzuar për përdorim të sigurt të aparatit dhe të cilët i kanë kuptuar rreziqet që rezultojnë nga kjo.

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

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

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

Rrezik nga djegia!

- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehëse dhe të ndizet. Gjatë paranxehjes në pajisje mos shtroni asnjëherë letër për pjekje të pa përforsuar. Letrën për pjekje rëndojeni gjithmonë me një enë ose një kallëp për pjekje. Vetëm sipërfaqen e nevojshme e shtroni me letër për pjekje. Letra për pjekje nuk lejohet të del mbi pajisje.
- Sendet ndezëse të deponuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e pajisjes, kur shikoni se del tym nga shporeti. Aparatën e fikni dhe spinën e rrjetit e hiqni ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Mbyllni furnizimin e gazit.
- Vajrat dhe yndyrat e nxehta ndizen shpejt. Vajrat dhe yndyrat e nxehta asnjëherë mos i leni pa mbikëqyrje. Zjarrin mos e fikni asnjëherë me ujë. Fikja e pllakave nxehëse. Flakën e mbytni me kujdes me kapak, mbulesë për shuarje ose të ngjashme.
- Pllakat nxehëse bëhen shumë të nxehta. Mos leni asnjëherë mbi zonën për zierje sende që digjen. Mos depononi sende në zonën për zierje.
- Aparati bëhet shumë i nxehtë, materialet që digjen mund lehtësisht të kaplohen nga zjarri. Nën ose në afërsi të furrës mos ruani dhe mos përdorni sende që digjen

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

- Pllakat nxehtë me gaz pa enë për zierje të vendosura gjatë punës zhvillojnë nxehtësi të madhe. Aparati dhe aspiratori i vendosur mbi të mund të dëmtohen ose të marrin flakë. Mbetjet e yndyrës në filtrin e aspiratorit mund të ndizen. Pllakat nxehtë me gaz i vini në punë vetëm me enë të vendosura për zierje.
- Ana e prapme e aparatit bëhet shumë e nxehtë. Kjo mund të shpie deri tek një dëmtim i përçuesve. Përçuesit e rrymës dhe të gazit në asnjë mënyrë të mos vijnë në kontakt me pjesën e prapme të aparatit.
- Asnjëherë mos vendosni sende mbi pllakat e zierjes ose asnjëherë mos ruani gjëra në hapësirën e zierjes me avull. Asnjëherë mos e hapni derën e pajisjes, kur shikoni se del tym nga shporeti. Çkyçni pajisjen. Hiqni prizën respektivisht çkyçni siguresën në kutinë e siguresës. Mbyllni installimin e gazit.
- Sipërfaqet e sirtarit të poshtëm mund të nxehen shumë. Në sirtar ruani vetëm pajisjet e furrës. Gjërat që mund të ndizen dhe digjen nuk guxon të ruhen në sirtarin e poshtëm dhe digjen nuk guxon të ruhen në sirtarin e poshtëm.

Rrezik nga djegia!

- Aparati bëhet shumë i nxehtë. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e brendshme të nxehta të hapësirës së zierjes ose elementet nxehtë. Aparatin e leni gjithmonë të ftohet. Fëmijët i mbani larg.
- Pajisja ose ena bëhen shumë të nxehta. Enët ose pajisjet e nxehta i nxirrni nga hapësira për zierje gjithmonë me një leckë kuzhine.
- Avujt alkoolik mund të ndizen në hapësirën e nxehtë për zierje. Asnjëherë mos përgatitni gjellë me sasi të mëdha të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Përdorni vetëm sasi të vogla të pijeve që përmbajnë përqindje të lartë të alkoolit. Derën e aparatit e hapni me kujdes.
- Pllakat nxehtë dhe hapësira rreth tyre, veçanërisht korniza nëse ekziston e zonës së zierjes, bëhen shumë të nxehta. Mos i

prekni sipërfaqet e nxehta. Fëmijët mbani larg.

- Gjatë punës sipërfaqet e aparatit bëhen të nxehta. Sipërfaqet e nxehta mos i prekni. Fëmijët të mbahen larg aparatit.
- Enët e zbrazëta për zierje në pllakat e ndezura nxehtë të gazit bëhen ekstremisht të nxehta. Mos i nxehtë asnjëherë enët për zierje.
- Gjatë punës aparati nxehet. Para pastrimit aparatit e leni të ftohet.
- **Kujdes:** Pjesët e prekshme gjatë punës së skarës mund të nxehen. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Nëse bombola e gazit të lëngshëm nuk qëndron vertikalisht, është e mundur që propani/butani i lëngshëm të rrjedhë në aparat. Me këtë rast në djegëset mund të shkaktohet flakë e fuqishme eksplozive. Pjesët ndërtuese mund të dëmtohen dhe me kalimin e kohës të bëhen të depërtueshme, kështu që gazi mund të rrjedhë në mënyrë të pakontrolluar. Të dyjat mund të shpien deri tek djegiet. Bombolat e gazit të lëngshëm gjithmonë të përdoren në pozitë vertikale.

Rrezik nga djegia!

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

Rrezik nga lëndimi!

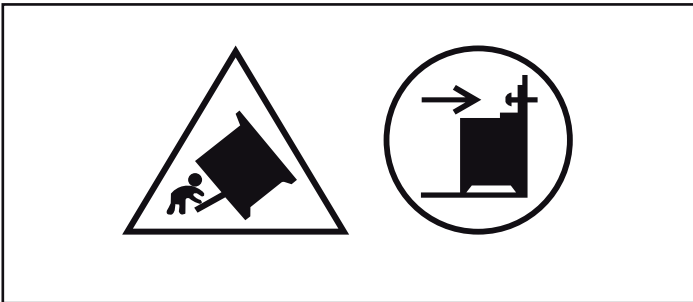
- Qelqi i gërvishur i derës së aparatit mund të pëlcasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sërta ose fërkuese për pastrim.
- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimet dhe ndërrimin e përçuesve të dëmtuar të rrymës dhe gazit guxon ti bëjë vetëm një teknik i shkolluar nga shërbimi jonë i klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rretit ose fikni siguresën në arkën e siguresave, mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve

- Defektet dhe dëmtimet në aparat janë të rrezikshme. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Mbyllni furnizimin e gazit. Thirrni shërbimin e klientëve
- Madhësitë e papërshtatshme të tenxhereve, tenxheret e dëmtuara ose të pozicionuara gabimisht mund të shkaktojnë lëndime të rënda. Përfillni udhëzimet për enët për zierje.
- **Kujdes:** Kapaku i qelqtë mund të pëlcasë nga të nxehti. Para mbylljes së kapakut të fikni të gjithë djegëset. Pritni deri sa furra të ftohet, para se ta mbyllni kapakun e qelqtë.



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

Rrezik nga përmbysja!



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

Rrezik nga goditja e rrymës!

- Riparimet e gabuara janë të rrezikshme. Riparimin guxon ta bëjë vetëm një teknik i shkolluar në shërbimin tonë të klientëve. Nëse aparati është në defekt, hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Në pjesët e nxehta të aparatit izolimi i kabllor së aparateve elektrike mund të shkrihet. Kabllon e lidhjes së aparateve

elektrike asnjëherë mos e sillni në kontakt me pjesët e nxehta të aparatit.

- Lagështia që depërton mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Mos përdorni pastrues me presion ose pastrues me avull.
- Gjatë ndërrimit të llambës së hapësirës për zierje kontaktet e fasungës kanë rrymë. Para ndërrimit hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.
- Një aparat me defekt mund të shkaktojë një goditje të rrymës. Asnjëherë mos e ndizni një aparat me defekt. Hiqni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

Zona e zierjes

Kujdes!

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

Dëmtime në furrë

Kujdes!

- Pajisje, fletë, letër për pjekje ose enë në 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.

Dëmtimet në sirtar

Kujdes!

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

Vendosja e aparatit, lidhja e gazit dhe lidhja elektrike

Lidhja me gaz

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

Për specialistin e licencuar përkatësisht shërbimin e klientëve

Kujdes!

- Vlerat e të dhënave për këtë aparat janë të dhëna në etiketën e tipit në pjesën e prapme të aparatit. Lloji i gazit të rregulluar në fabrikë është i shënuar me një yll (*).
- Kontrolloni para se të lidhni aparatin, se vallë përshtaten kushtet vendore për kyçje (Lloji i gazit dhe shtypja e gazit) dhe rregullimet e aparatit. Nëse rregullimet e aparatit duhet të ndryshohen, përcillni udhëzimet në pjesën "Lidhja e gazit dhe përshtatja në një lloj tjetër të gazit".
- Ky aparat nuk është i lidhur në sistemin për largimin e gazrave. Ai duhet të kyçet dhe vihet në punë në pajtim me kushtet e instalimit. Aparatin mos e lidhni në dalje të gazrave.

Duhet të merren parasysh udhëzimet e përgjithshme të ajrosjes.

- Lidhja e gazit duhet të bëhet nëpërmjet një përçuesi të fortë, dmth. të palëvizshëm ose nëpërmjet një zorre sigurie.
- Gjatë përdorimit të një zorre për siguri, të keni kujdes veçanërisht, që zorra të mos shtypet apo ndrydhet. Zorra nuk guxon të vije në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Lidhja e gazit (përçuesi i gazit apo zorra e sigurisë) mund të vihet në anën e djathtë apo të majtë të aparatit. Lidhja patjetër të ketë një një pajisje mbyllëse tek e cila arrihet lehtë.

Pengesa të instalimit të gazit / Erë gazi

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

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

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

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

Lidhja elektrike

Kujdes!

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

Për shërbimin e klientëve

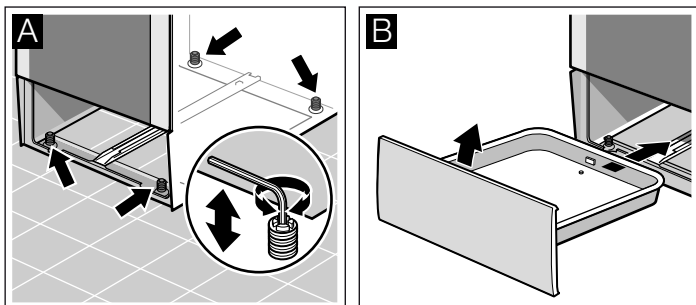
Kujdes!

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

Vendosja horizontale e shporetit

Shporetin e vendoseni drejtpërdrejt në dysheme.

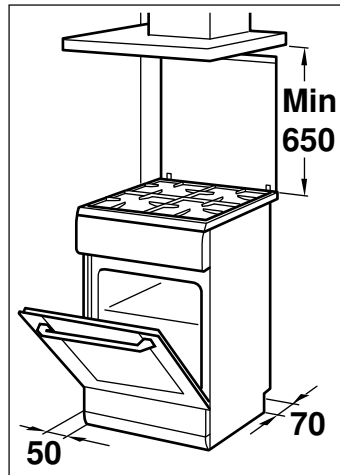
1. Sirtarin e poshtëm e nxirni dhe nga lartë e ngrini. Në brendësi të sirtarit para dhe prapa gjenden këmbët rregulluese.
2. Këmbët rregulluese sipas nevojës i rrotulloni me një çelës gjashtëkëndësh më lartë ose më thellë, derisa shporeti të qëndrojë horizontalisht (Fotografia A).
3. Sirtarin e poshtëm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



Përforcimi në mur

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

Vendosja e aparatit



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

Masat që duhet t'i kemi parasysh gjatë transportit

Përforconi të gjitha pjesët e lëvizshme brenda dhe mbi aparat me shirit ngjitës, i cili mund të hiqet pa lënë ndonjë gjurmë. Pjesë të caktuara të pajisjeve (psh. tepsia) me karton të hollë në skaje, vendosni në sirtarët gjegjësisht, për t'i ikur një dëmtimi të aparatit. Vendosni një karton apo diçka të ngjashme mes anës së përparme dhe të prapme, për të ndaluar goditjen nga ana e brendshme të derës së qelqtë. Përforconi në pjesën anësore të aparatit derën dhe, nëse ka, mbulesën e sipërme me shirit ngjitës nëse ka, mbulesën e sipërme, me një shirit ngjitës.

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

Nëse paketimi origjinal nuk është në dispozicion

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

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

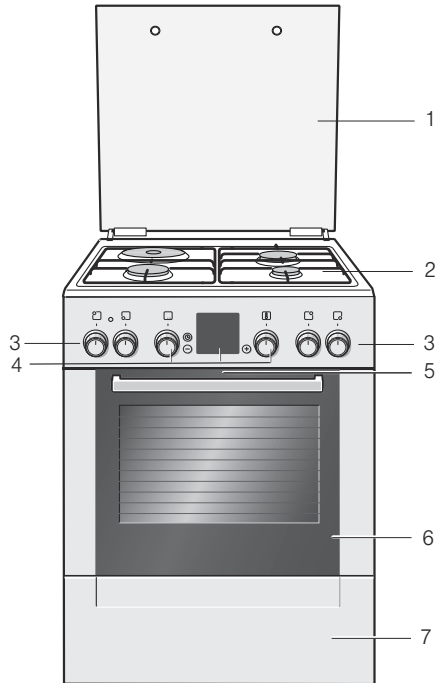
Shporeti juaj i ri

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

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

Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.

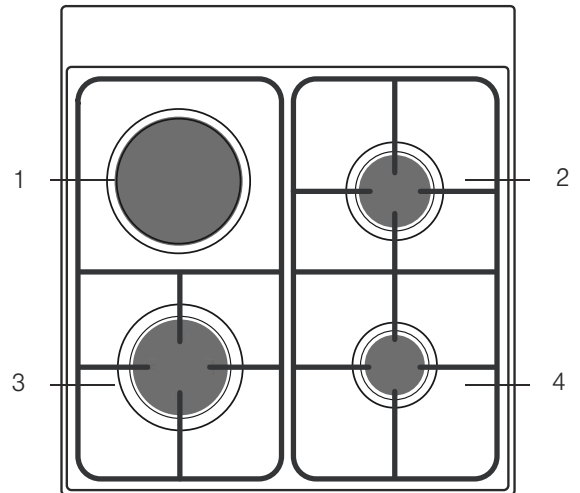


Sqarime

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

Hapësira e zierjes

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



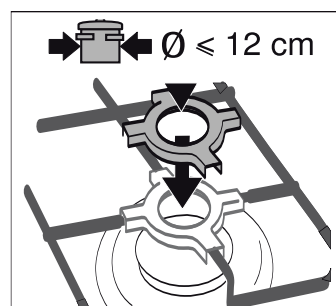
Sqarime

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

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

Shtrat tenxhereje për djegësin kursyes

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



Shtratin e tenxheres e vendosni në skarën e djegësit kursyes.

Nëse zieni me tenxhere, diametri i së cilave është më i madh se 12 cm, mos e përdorni shtratin e tenxheres.

Shtrati i tenxheres është i dedikuar vetëm për përdorim në djegësin kursyes.

Ndërprerësi i vendeve të zierjes

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

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

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

Për pllakën nxehtë elektrike

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

Kur e rregulloni pllakën nxehtë elektrike llambëza treguese ndriçon.

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

Ndërprerësin e pllakave mund ta rrotulloni djathtas ose majtas.

Furra

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

Zgjedhësi i funksioneve

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

Zgjedhësi i funksioneve mund të rrotullohet djathtas ose majtas.

Pozitat	Funksioni
○	Pozicioni zero Furra është e fikur.
☐	Nxehtësi i epërm- dhe i poshtëm Ëmbëlsira, sufle dhe të skuqura pa yndyrë, p. sh. mish gjedhi ose egërsire, në një nivel. Nxehtësia vjen në mënyrë të barabartë nga lartë dhe poshtë.
☐	Ajër i nxehtë* Ëmbëlsira të thata, jufka dhe çomlek mishi.
☐	Nxehtësi i poshtëm Për zierje, pjekje plotësuese dhe skuqe. Temperatura vjen nga poshtë.
☐	Skarë me ajër qarkullues. Mish, shpend dhe peshk mund ti piqni me skarë të tërë. Nxehtësi i skarës dhe ventilatori ndizen dhe fiket ndërrueshëm. Ventilatori e shpërndan ajrin e nxehtë përreth gjellës.
☐	Pjekje e rrafshët në skarë, sipërfaqe e vogël Mund të piqni me skarë steka, salsiçe, peshk, toste në sasi të vogla. Vetëm pjesa e mesme e nxehtësit të skarës nxehet

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

Pozitat	Funksioni
☐	Pjekje e rrafshët në skarë, sipërfaqe e madhe Me skarë mund të piqni më shumë steka, salsiçe, peshq dhe toste. E gjithë sipërfaqja nën nxehtësin e skarës nxehet
☐	Shkrirja Shembull mish, shpend, bukë dhe torta . Ventilatori e shpërndan ajrin e nxehtë përreth gjellës.


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

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

Zgjedhësi i temperaturës

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

Pozitat	Funksioni
●	Zero-pozicioni Furra nuk nxehet.
50-270	Zona e temperaturës Të dhënat e temperaturës në °C.
1, 2, 3	Shkallët e skarës Shkallët e skarës, për skarë me sipërfaqe, të vogël ☐ dhe të madhe ☐. Shkalla 1 = dobët Shkalla 2 = e mesme Shkalla 3 = e fortë

Gjatë kohës që furra nxehet, në tregues ndriçon  simboli i temperaturës. Nëse nxehtëja ndërpritet, simboli shuhet. Te disa rregullime ajo nuk ndriçon.

Butonat dhe treguesi

Me butonat mund të zgjidhen funksione të ndryshme plotësuese. Në tregues mund ti lexoni vlerat e rregulluara.

Butoni	Funksioni
⌚	Butoni orë Me këtë buton mund të rregullohen zgjuarësi dhe kohëzgjatja \rightarrow .
-	Butoni minus Me këtë buton mund të korrigjohen vlerat e rregullimit nga poshtë.
+	Butoni plus Me këtë buton mund të korrigjohen vlerat e rregullimit nga lartë.

Hapësira për zierje

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

Llamba e furrës

Gjatë punës në hapësirën për zierje llamba e furrës ndriçon.

Ventilatori ftohës

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

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

Kujdes!

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

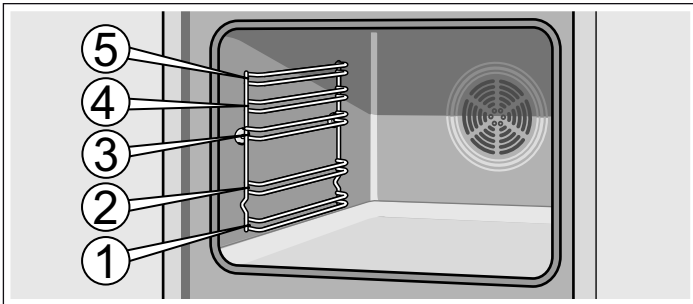
Pajisja e juaj

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

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

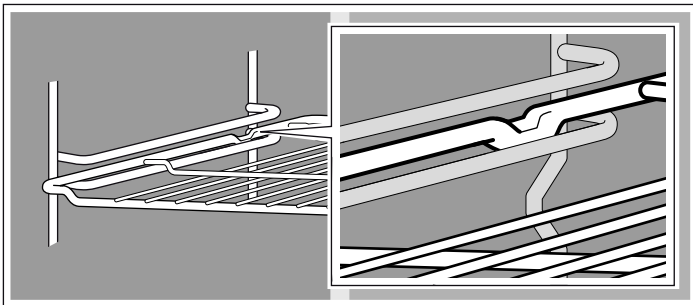
Futja e pajisjeve

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



Pajisja mund të nxirret gati përgjysmë, derisa të rraset. Kështu gjellët nxirren më lehtë.

Gjatë futjes në hapësirën për zierje kini kujdes në atë, që brinja të jetë në anën e prapme të pajisjes. Vetëm kështu rraset siç duhet.



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

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

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



Skara

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

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



Tepsi e emaluar për pjekje

Për ëmbëlsira dhe gurabije.

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

Pajisje të veçanta

Pajisjet e veçanta mund ti blini në shërbimin e klientëve ose në dyqanin e specializuar. Në broshurat tona ose në internet do të gjeni produkte të ndryshme adekuate për furrën tuaj.

Disponueshmëria e pajisjeve të veçanta ose mundësia e porositjes nëpërmjet internetit është e ndryshme nga vendi në vend. Informacione për këtë do të gjeni në dokumentet e shitjes.

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

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Tepsia për pica	HEZ317000	E përshtatshme veçanërisht për pica, gjellë të ngrira dhe torte të rrumbullakëta. Tepsinë për pica mund ta përdorni si tigan universal. Tepsinë e futni mbi skarë dhe përmbahuni të dhënave në tabela.
Shosha	HEZ324000	Për skuqje. Skarën e vendosni gjithmonë në tiganin universal. Yndyra dhe lëngu i mishit që kullojnë do të mblidhen.
Tepsia për pjekje	HEZ325000	Përdoret gjatë pjekjes me skarë në vend të skarës ose si mbrojtës nga stërpikja, për ta mbrojtur furrën nga ndotjet e mëdha. Tepsinë për pjekje e përdoreni vetëm me tiganin universal. Copa mishi mbi tepsinë e skarës: Mund të përdoren në lartësitë e futjes 1, 2 dhe 3. Tepsinë për pjekje si mbrojtje nga spërkatja: Tigani universal futet së bashku me tepsinë e skarës nën skarë.
Guri për pjekje	HEZ327000	Guri për pjekje përshtatet shkëlqyeshëm për përgatitjen e bukëve të bëra vetë dhe pica, të cilat duhet të kenë pjesën e poshtme të brydhët. Guri për pjekje duhet përherë të ngrohet paraprakisht në temperaturën e sugjeruar.
Tepsi e emaluar për pjekje	HEZ331003	Për ëmbëlsira dhe gurabije. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tepsi për pjekje e emaluar me shtresë kundër ngjitjes	HEZ331011	Ëmbëlsirat dhe gurabijet shpërndahen mirë në tepsinë për pjekje. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.

Pajisje të veçanta	Numri HEZ	Funksioni
Tigani universal	HEZ332003	Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Mund të përdoret edhe nën skarë për mbledhjen e yndyrës ose lëngut të mishit. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Tigan universal me shtresë kundër ngjitjes	HEZ332011	Ëmbëlsirat e lëngshme, të pjekurat, gjellët e ngrira dhe skuqjet e mëdha shpërndahen mirë në tiganin universal. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës.
Kapaku për tiganin profesional	HEZ333001	Me kapak tiganin profesional bëhet skuqës profesional.
Tigani profesional me shoshë	HEZ333003	Është veçanërisht i përshtatshëm për përgatitjen e sasive të mëdha.
Skarë	HEZ334000	Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish i skuqur, copa mishi në skarë dhe gjellëza të ngrira.
Pjekës nga xhami	HEZ915001	Skuqësi i qelqtë është i përshtatshëm për gjellë të kaurdisura dhe tava. Është veçanërisht i përshtatshëm për programet dhe automatikën e skuqjes.

Artikulli-shërbimi i klientëve

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

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

Riza për mirëmbajtje të sipërfaqeve nga çeliku	Artikel-Nr. 311134	Reduktimi i shtresimit të papastërtisë. Me mbrojtjen me vajra speciale sipërfaqet e pajisjeve me çelik do të mirëmbahen në mënyrë optimale.
Xhel për pastrim të furrës- të rostos	Artikel-Nr. 463582	Për pastrimin e hapësirës së zierjes me avull. Xheli nuk mban erë
Rizë mikrofiber me struktur të thurur	Artikel-Nr. 460770	Posaçërisht i përshtatshëm për pastrimin e sipërfaqeve të ndjeshme, si p. sh. qelqi, qeramik qelqi, çeliku ose alumini. Riza mikrofiber i mënjanon me një dorë papastërtitë e lëngshme dhe të yndyrshme.
Sigurimi i derës	Artikel-Nr. 612594	Për të mos e hapur fëmijët derën e furrës. Siguresa është e vidhosur ndryshe varësisht nga dera e pajisjes. Shikoni dokumentacionin shtesë, në siguresën e derës.

Para përdorimit të parë

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

Rregullimi i kohës së orës

Pas lidhjes së parë në tregues ndriçon simboli \rightarrow .

1. Sigurohuni që, simboli \rightarrow në tregues të xixëllojë.

2. Butonin \odot e shtypni.
Treguesi errësohet.

Furra tash është gati për punë.

Nxehja e furrës

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

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

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

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

Nxehja e pllakës nxehëse

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

Pastrimi i pajisjeve shtesë

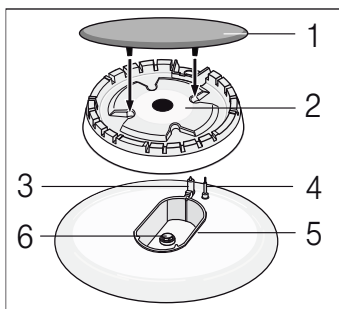
Para se ta përdorni pajisjen shtesë për herë të parë, pastroni atë mirë me mjet larës dhe me rizë të butë për pastrim.

Para-pastrimi i kupës dhe kapakut të djegësit

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

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

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



Ena e përshtatshme për zierje

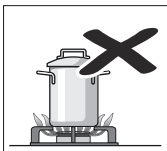
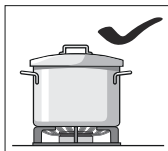
Djegësi/pllaka nxehtëse elektrike	Diametri minimal i tenxheres	Diametri maksimal i tenxheres
Pllaka nxehtëse elektrike*	14,5 cm	14,5 cm
Djegës Wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Djegësi me kursim 3kW	24 cm	28 cm
Djegësi normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Djegësi me kursim 1kW	12 cm	18 cm

* Opsioni (për modelet me pllaka nxehtëse elektrike)

** Opsioni (për modelet me djegës Wok)

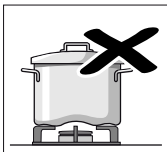
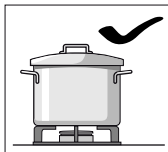
Udhëzime gjatë përdorimit

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



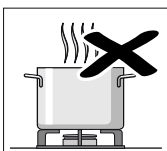
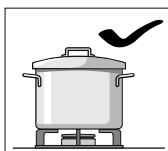
Përdorni enë për zierje me madhësi të përshtatshme për djegësin përkatës.

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

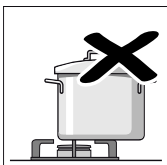
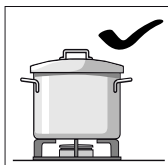


Mos përdorni enë për zierje të deformuara, të cilat nuk qëndrojnë stabile në zonën e zierjes. Enët mund të përmbysen.

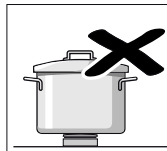
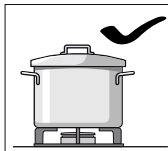
Përdorni vetëm enë për zierje me fund të rrafshët dhe të trashë.



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

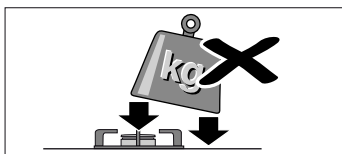


Vendoseni enën gjithmonë në qendër të djegësit, përndryshe ka rrezik të rrëzohet.



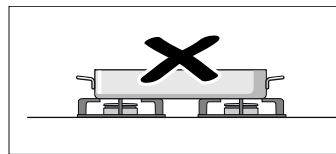
Tenxheret vendosni gjithmonë në skara, asnjëherë direkt në djegës.

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



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

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



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

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

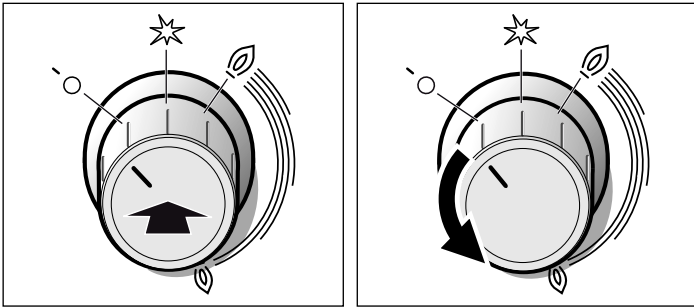
Rregullimi i zonës për zierje

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

Ndezja e djegësit të gazit

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

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



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

4. Rregulloni madhësinë e dëshiruar të flakës. Mes rregullimit ¹ i fikur dhe rregullimit ² flaka nuk është stabile. Prandaj gjithmonë zgjidhni një rregullim mes ² flakë e madhe dhe ¹ flakë e vogël.
5. Nëse flaka sërish fiket, përsëritni procesin prej hapit 2.
6. Përfundimi i procesit të zierjes: Rrotulloni ndërprerësin e pllakës nxehtë ³ djathtas në pozicionin fikur.

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

⚠️ Kujdes!

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

Djegësi i gazit nuk ndizet.

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

Kështu e rregulloni pllakën nxehtë elektrike

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

Procedura

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

Shkalla e zierjes 1 = kapacitet më i vogël

Shkalla e zierjes 6 = kapacitet më i madh

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

Kur pllaka nxehtë ndizet, llamba treguese ndriçon.

Informacione të rëndësishme për pllakën tuaj nxehtë elektrike

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

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

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

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

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

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

Tabela - zierja

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

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

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

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

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

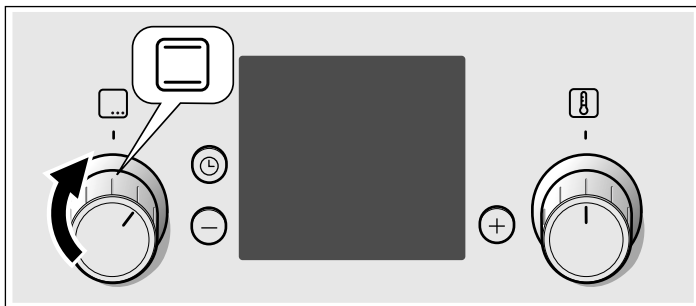
Regullimi i furrës

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

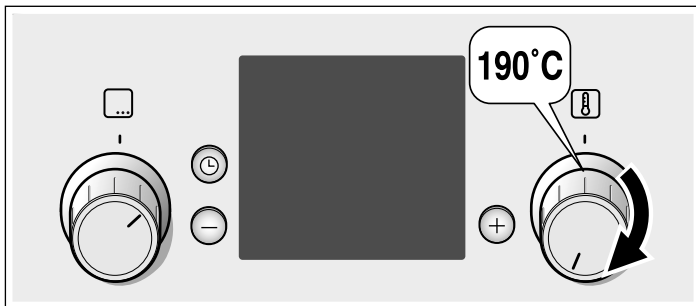
Mënyrat e nxehtësisë dhe temperatura

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

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



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



Furra do të nxehet.

Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.

Ndryshoni konfigurimet

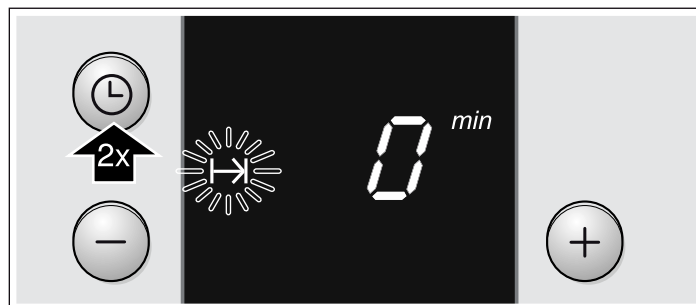
Llojin e ngrohjes dhe nivelin e temperaturës ose skarës mund ta ndryshoni në çdo kohë me çelësin përkatës.

Fikja automatike e furrës

Jepni një kohë zierje për gjellën tuaj.

Shembull në fotografinë: Nxehtësi i epërm-/i poshtëm , 200 °C, kohëzgjatja 45 minuta.

1. Me zgjedhësin e funksioneve e rregulloni mënyrën e dëshiruar të nxehtësisë.
2. Me zgjedhësin e temperaturës mund ta rregulloni temperaturën ose shkallën e skarës
3. Butonin orë e shtypni dy herë. Simboli kohëzgjatja i xixëllon.



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



Furra pas disa sekondave starton. Në tregues shkëlqen simboli .

Koha e zierjes ka mbaruar

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

Ndërprerja e parakohshme e rregullimit

Butonin orë ⌚ e shtypni dy herë. Butonin - e shtypni, derisa në tregues të shkëlqejë një zero. Fikja e zgjedhësit të funksioneve.

Ndërrimi i rregullimit

Butonin orë ⌚ e shtypni dy herë dhe rregulloni siç është përshkruar në kapitullin 4.

Udhëzim: Rregullimin mund ta ndërroni përderisa simboli xixëllon. Kur simboli ndriçon, rregullimi është pranuar.

Rregullimi i zgjuarësit

Zgjuarësin mund ta përdorni si një zgjuarës kuzhine. Ai ecë pavarësisht nga furra. Zgjuarësi ka një sinjal të veçantë. Me këtë mund të dëgjoni, kur koha e zgjuarësit ose kohëzgjatja ka mbaruar.

Kështu rregulloni

1. Butonin orë ⌚ e shtypni.
Simboli zgjuarës 🔔 xixëllon.
2. Me butonin + ose - e rregulloni kohën e zgjuarësit.
Butoni + / vlera e rekomanduar = 10 minuta
Butoni - / vlera e rekomanduar = 5 minuta

Pas disa sekondave zgjuarësi starton. Në tregues shkëlqen simboli 🔔. Koha e mbaruar do të tregohet.

Koha ka mbaruar

Një sinjal tingëllon. Butonin orë ⌚ e shtypni. Treguesi i zgjuarësit shuhet.

Ndërrimi i kohës së zgjuarësit

Butonin orë ⌚ e shtypni. Me butonin + ose - mund ta ndërroni kohën.

Shuarja e rregullimit

Butonin orë ⌚ e shtypni. Butonin - e shtypni aq shpesh, derisa në tregues të shkëlqejë një zero.

Zgjuarësi dhe kohëzgjatja mbarojnë në të njëjtën kohë

Simbolet ndriçojnë. Koha e zgjuarësit në tregues ecë dukshëm. Testimi i kohëzgjatjes së mbetur I→II:
Butonin orë ⌚ e shtypni dy herë.
Vlera e testuar shkëlqen për disa sekonda në tregues.

Mirëmbajtja dhe pastrimi

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

Udhëzime

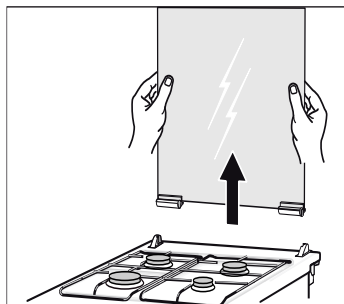
- Dallimet e vogla të ngjyrës në pjesën e përparme të shporetit rezultojnë nga materiallet e ndryshme, qelqi, plastika ose metali.
- Hijet në xhamin e derës, që duken si jargë, janë reflekshe të dritës nga llamba e furrës.
- Emali mund të digjet së bashku nga temperaturat shumë të larta. Kështu mund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

Mbulesa e epërme e qelqtë

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

Për pastrim më së miri përdorni një pastrues qelqi.

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



Nëse menteshat e mbulesës lirohen, kini kujdes shkronjat që gjenden në to. Mentështa me shkronjën R duhet të montohet në

anën e djathtë, mentështa me shkronjën L të montohet në anën e majtë.

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

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

Mjet për pastrim

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

Gjatë pastrimit të zonës së zierjes

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

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 pjatarëse.

Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.

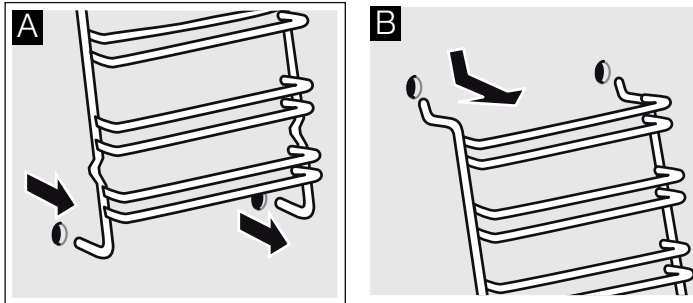
Pjesa e përparme me hekur të fisnikëruar	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Fshini gjithmonë paralel me strukturën natyrale. Përndryshe mund të shkaktohen gërvishtje. Thani me një leckë të butë. Njollat e gëlqeres, yndyrës, të përlyerjes nga ushqimi dhe të bardhës së vesë i largoni menjëherë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin apo lecka të vrazhda për pastrim. Pjesët e përparme të hekurit të fisnikëruar mund t'i lustroni me ndihmën e një lënde speciale për mirëmbajtje. Shikoni udhëzimet e prodhuesit. Pastruesin special të hekurit të fisnikëruar mund ta merrni pranë shërbimit tonë të klientëve ose në treg.
sipërfaqet e emaluara dhe ato të lyera me llak	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
Djegësi dhe grila e çeliktë e vendit për zierje me gaz	Mos i pastroni në pjatlarëse. Nxirrni skarën dhe pastroni atë me një sfungjer, lëndë pastrimi dhe me pak ujë të ngrrohtë. Hiqni kupën dhe kapakun e djegësit. Për pastrim përdorni një sfungjer me pak ujë të ngrrohtë dhe lëndë pastrimi. Kini kujdes, që hapjet e daljes së gazit në kupën e djegësit të jenë të pastra dhe të mos jenë të mbyllura. Ndezëset të pastrohen me një brushë të vogël dhe të butë. Djegësit funksionojnë vetëm nëse ndezëset janë të pastra. Mbetjet nga ushqimi të hiqen nga kapaku u djegësit me pak lëndë pastrimi dhe me një leckë të butë. Gjatë kësaj përdorni vetëm pak ujë. Uji nuk guxon të depërtojë në brendi të aparatit. Kini kujdes, që hapjet e pipëzave gjatë pastrimit të mos mbyllen ose të dëmtohen. Pas pastrimit, të gjitha pjesët të thahen dhe kapakun e djegësit vendosni saktë mbi kupën e djegësit. Nëse pjesët nuk vendosen saktë, do të vështirësohet ndezja e djegësit. Kapakët e djegësit janë të emaluara me një shtresë të zezë. Në bazë të temperaturave të larta mund të vijë deri të ndryshimi i ngjyrës. Kështu do të zvogëlohet funksioni i djegësit. Skarën përsëri vendoseni në furrë.
Pllaka nxehtë elektrike (zgjedhje)	Pastroni me anën e fortë të sfungjerit për fërkim dhe pak lëndë të lëngshme për fërkim. Pas pastrimit, pllaka nxehtë të kyçet shkurt për tu tharë. Pllakat e lagëta me kalimin e kohës ndryshken. Në fund vini lëndë për mirëmbajtje. Menjëherë hiqni lëngjet e derdhura dhe mbetjet e ushqimit.
Unaza metalike e pllakës nxehtë elektrike (zgjedhje)	Unaza metalike me kalimin e kohës mund ta ndryshojë ngjyrën. Ngjyra parapake mund të përtërihet. Pastroni unazën me anën e fortë të sfungjerit për fërkim dhe pak lëndë të lëngshme pastrimi lëndë të lëngshme fërkimi. Kini kujdes gjatë kësaj, që sipërfaqet fqinje të mos fërkohen. Këto sipërfaqe mund të dëmtohen.
Sustat	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
Qelqi i derës	Mund të pastrohet me një pastrues qelqi. Mos përdorni lëndë agresive pastrimi apo sende të mprehta metalike. Këto mund ta 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 ngrrohtë apo ujë me uthull. Kur ka ndotje të mëdha: Lënda e pastrimit për furrë të përdoret vetëm në sipërfaqet e ftohura.
Mbulesa e qelqtë e llambës së furrës	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
Pajisje	Zbutni në shumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.
Tepsi alumini (zgjedhje)	Mos i pastroni në pjatlarëse. Asnjëherë mos përdorni lëndë pastrimi për furrë. Me qëllim tu shmangemi gërvishtjeve, asnjëherë mos i prekni sipërfaqet metalike me thikë apo me ndonjë send të fortë. Fshini me shumë detergjenti dhe një leckë të butë dritaresh ose me një leckë me mikrofiqe pa push, horizontalisht dhe pa shtypje mbi sipërfaqet. Thani me një leckë të butë. Mos përdorni mjete për fërkim, sfungjerë që gërvishtin apo lecka të vrazhda për pastrim. Ata e gërvishtin tepsinë
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 të zbuten në shumë të ngrrohtë prej detergjenti dhe të fshihen me sfungjer. Thani me një leckë të butë. Kur është shumë e ndotur, pajisja për sigurinë e fëmijëve nuk funksionon më si duhet.
Sirtari i poshtëm (zgjedhje)	Fshini me pak lëndë pastrimi dhe një leckë të lagët. Thani me një leckë të butë.
Pajisje	Zbutni në shumë detergjenti. Pastroni me një brushë ose me një sfungjer.

Montimi dhe çmontimi i kornizës

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

Zhvarja e mbështetësit:

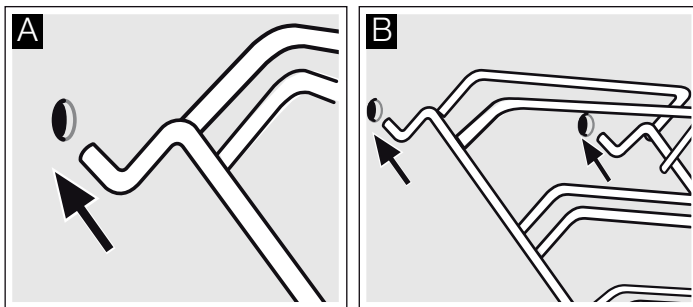
1. Mbështetësin e nxirrni poshtë dhe e tërhiqni pak nga para. Kunjat vazhdues që gjenden në zonën e poshtme të mbështetësit i nxirrni jashtë nga vrimat përforcuese (Pasqyrimi A).
2. Në fund mbështetësin e palosni lartë dhe me kujdes e nxirrni (Pasqyrimi B).



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

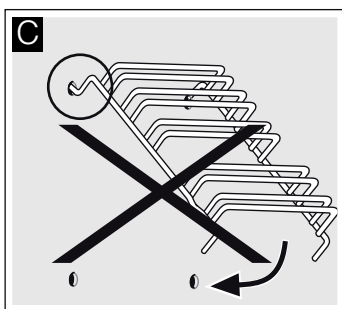
Varja e mbështetësit

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



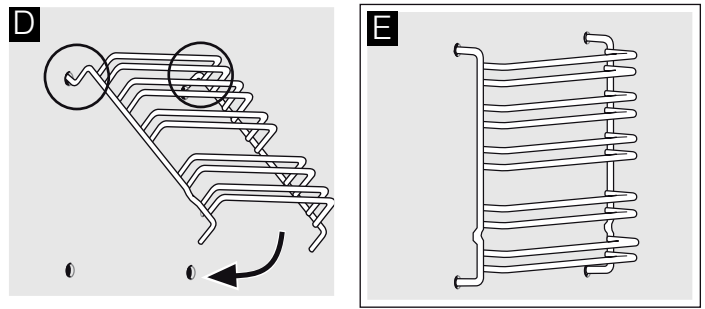
⚠ Montimi i gabuar!

Aparatin mos e lëvizni asnjëherë, deri sa të dy grepat të mos jenë ancoruar 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 e lëvizni ngadalë dhe me kujdes nga poshtë dhe e varni në vrimat e poshtme (Pasqyrimi D).
3. Të dy mbështetësit i varni në muret anësore të furrës (Pasqyrimi E).

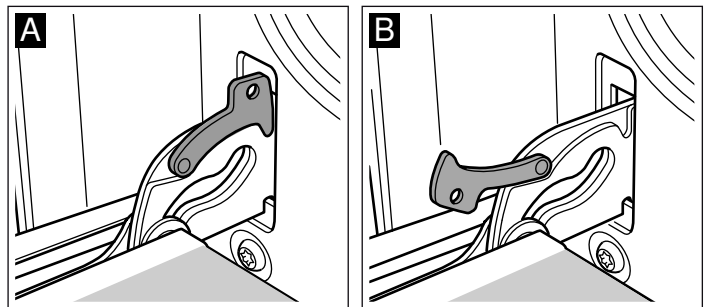
Kur mbështetësit të jenë montuar siç duhet distanca ndërmjet dy lartësive të epërme të futjes është më e madhe.



Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

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

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

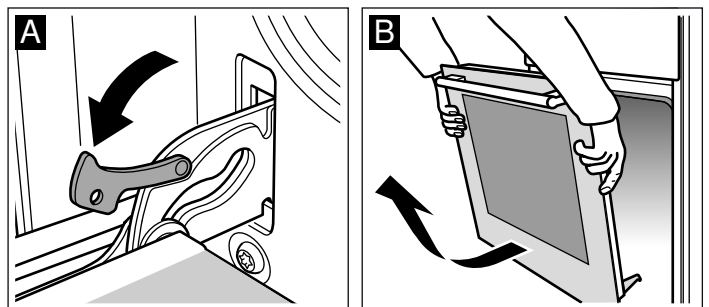


⚠ Rrizik nga lëndimi!

Nëse levët mbyllëse nuk janë të siguruar, 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).

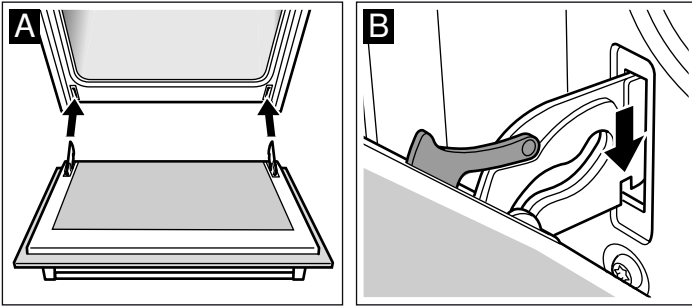


Montimi i derës

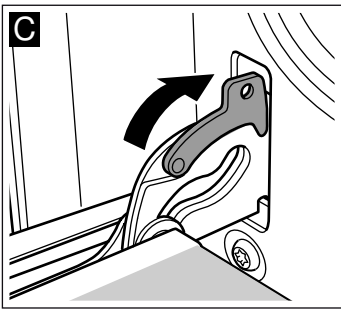
Dera e furrës montohet sipas udhëzimeve por në rënditje të kundërt.

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!

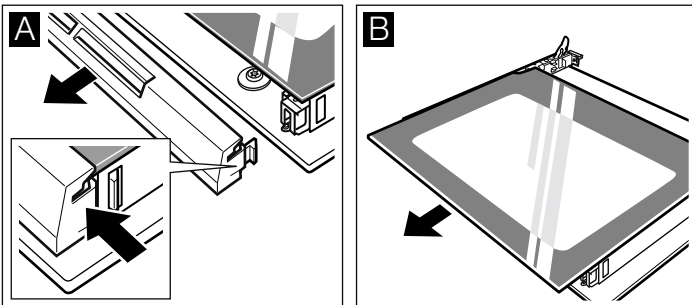
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

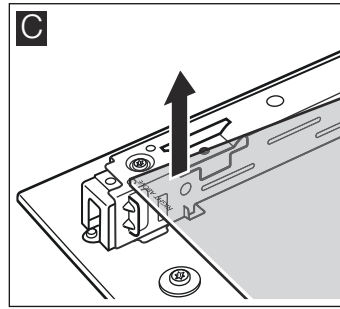
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

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.

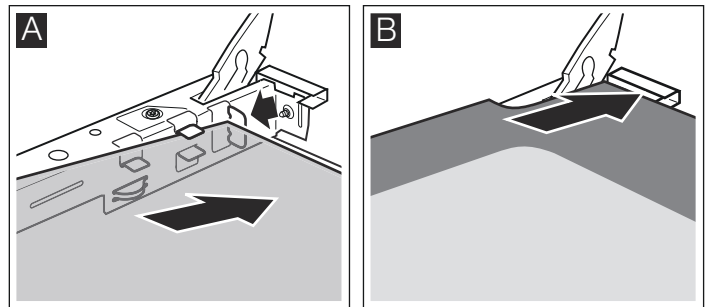
⚠ Rrezik nga lëndimi!

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

Montimi

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

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



3. Vendosni mbulesën dhe e shtypni.

4. Varja e derës së furrës.

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

Një pengesë, çfarë duhet bërë?

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

Tabela e pengesave

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

Rrezik nga goditja e rrymës!

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

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

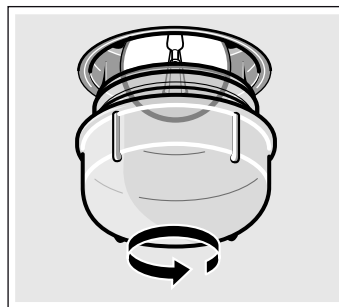
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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

Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën në arkën e siguresave.

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



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

Mbulesa e qelqtë

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

Shërbimi i klientëve

Nëse pajisja juaj duhet të riparohet, shërbimi jonë për klientët qëndron në dispozicionin tuaj. Ne 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 nevojë mos të kërkonti gjatë, këtu mund t'i bartni të dhënat e aparatit tuaj dhe numrat e telefonit të shërbimit të klientëve.

E-Nr.	FD-Nr.

Shërbimi i klientëve

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

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

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

Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

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

Kursimi i energjisë në furrë

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

Kursimi i energjisë në zonën e zierjes me gaz

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

Hedhja sipas normave ekologjike

Hidheni paketimin sipas normave ekologjike.



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

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

Për ju të testuara në studion tonë të gatimit

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

Udhëzime

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

Ëmbëlsirat dhe biskotat

Kallëpe për pjekje

Më të përshtatshëm janë kallëpet nga metali.

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

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

Tabelat

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

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

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

Ëmbëlsira në kallëpe	Kallëp	Lartësia	Mënyrë e nxehtësjes	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Ëmbëlsirë e thatë, e rëndomtë	Kallëp çmontues me fund që hiqet/ kallëp ëmbëlsirash	3		160-180	50-60
Ëmbëlsirë e thatë, e rëndomtë, e hollë	Kallëp çmontues me fund që hiqet/ kallëp ëmbëlsirash	2		150-170	60-70
Fund torte nga brumi i përzier	Kallëp për fund peme	3		140-160	20-30
Tortë frutash brumë i thjeshtë	Kallëp i lartë çmontues me fund që hiqet	3		150-170	50-60
Tortë biskotash	Kallëp çmontues	2		160-180	30-40
Fund torte nga brumi i përzier	Kallëp çmontues	1		170-190	25-35

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

Ëmbëlsira në kallëpe	Kallëp	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Tortë me pemë ose me gjizë, brumi i brydhët*	Kallëp çmontues	1		170-190	70-90
Ëmbëlsira me erëza*	Kallëp çmontues	1		180-200	50-60

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

Ëmbëlsira në tepsia	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë	Tepsia për pjekje	2		170-190	20-30
Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të lëngshme, pemë	Tepsia për pjekje	3		170-190	40-50
Biskota të mbështjella (paranxehni)	Tepsia për pjekje	2		190-210	15-20
Bisht tharmi me 500 g miell	Tepsia për pjekje	2		160-180	30-40
Kek me 500 g miell	Tepsia për pjekje	3		160-180	60-70
Kek me 1 kg miell	Tepsia për pjekje	3		150-170	90-100
Shtrudël, e ëmbël	Tepsia për pjekje	2		180-200	55-65
Byrek	Tepsia për pjekje	2		180-200	40-50
Pica	Tepsia për pjekje	2		220-240	25-35

Të pjekura të vogla	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Ëmbëlsira të vogla	Tepsia për pjekje	3		150-170	10-20
Të pjekura të lyera (paranxehni)	Tepsia për pjekje	3		140-150	30-40
Ëmbëlsira të vogla me bajame	Tepsia për pjekje	2		110-130	30-40
Mafishe	Tepsia për pjekje	3		80-100	100-190
Të pjekura brumi në zjarr	Tepsia për pjekje	2		200-220	30-40
Të pjekura jufkash	Tepsia për pjekje	3		190-210	20-30
Ëmbëlsira tharmi	Tepsia për pjekje	3		180-200	20-30

Bukë dhe bukëza

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

Mos derdhni asnjëherë ujë në furrën e nxehtë.

Bukë dhe bukëza	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtësisë	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Bukë tharmi me 1,2 kg miell	Tepsia për pjekje	2		270 200	8 35-45
Bukë bajate me 1,2 kg miell	Tepsia për pjekje	2		270 200	8 40-50
Bukëza, p. sh. bukëza thekre (mos paranxehni)	Tepsia për pjekje	4		200-220	20-30

Këshilla për pjekje

Dëshironi të gatvani sipas recetës tuaj personale.	Orientohuni sipas biskotave të ngjashme në tabelat e pjekjes.
Kështu do ta shihni, nëse ëmbëlsira e përzier është pjekur mirë.	Rreth 10 minuta para mbarimit të kohës së pjekjes, të dhënë në recetë, ngulni një kruese dhëmbësh në pjesën më të lartë të ëmbëlsirës. Nëse në kruese nuk ngjitet më brumë, ëmbëlsira është gati.
Ëmbëlsira bie.	Herën tjetër përdorni më pak lëng ose uleni temperaturën e furrës për 10 gradë. Vini re kohët e përzierjes të dhëna në recetë.
Ëmbëlsira në mes është më e fryrë, ndërsa në skaje më ulët.	Mos i lyeni me yndyrë skajet e kallëpit çmontues. Pas pjekjes, me një thikë lironi ëmbëlsirën me kujdes.

Ëmbëlsira sipër bëhet tepër e errët.	Futni më thellë atë, zgjidhni një temperaturë më të ulët dhe piqeni ëmbëlsirën ca më gjatë.
Ëmbëlsira është tepër e thatë.	Në ëmbëlsirën e gatshme me kruesen e dhëmbëve shponi vrima të vogla. Pastaj mbi te derdhni lëng pemësh ose pije alkoolike. Herën tjetër zgjidhni temperaturë për 10 gradë më të lartë dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
Buka ose ëmbëlsira (p. sh. ëmbëlsira me djathë) ka pamje të mirë, por brenda është e qullët (e përshkuar me vija uji).	Herën tjetër përdorni më pak lëng dhe me temperaturë më të ulët piqui ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, piqui më parë fundin. Shtrojeni me bajame ose thërrmija buke dhe pastaj qiteni shtesën për sipër. Përfillni recetat dhe kohët e pjekjes.
Të pjekurat janë të skuqura në mënyrë jo të barabartë.	Zgjidhni temperaturë ca më të ulët, atëherë të pjekurat do të skuqen në mënyrë të barabartë. Të pjekurat delikate i piqui me nxehtësinë e epërm-/të poshtëm <input type="checkbox"/> në një nivel. Dalja e letrës për pjekje jashtë tepsisë, ndikon në qarkullimin e ajrit. Letrën për pjekje e preni gjithmonë në pajtim me madhësinë e tepsisë.
Ëmbëlsira nga pemët është shumë e çelë nga poshtë.	Herën tjetër ëmbëlsirën futni një nivel më thellë.
Lëngu i pemëve po noton mbi.	Herën tjetër përdorni, nëse e keni, një tigan universal më të thellë.
Të pjekura të vogla nga brumi me tharm, gjatë pjekjes ngjiten me njëra tjetrën.	Rreth secilës të pjekur duhet të jetë një distancë prej rreth 2 cm. Kështu ka mjaft vend që të pjekurat të fryhen mirë dhe të skuqen nga të gjitha anët.
Gjatë pjekjes së ëmbëlsirave të lëngshme formohet ujë i kondensuar.	Gjatë pjekjes mund të formohet avull uji. Ai largohet nëpërmjet derës. Avulli i ujit mund të ngjitet në fushën shërbyese ose në ballinat e mobilieve të afërta dhe të pikoj si ijë i kondensuar. Kjo është fizikisht e kushhtëzuar.

Mish, shpezë, peshk

Enë

Mund të përdorni çdo enë rezistente ndaj temperaturës. Për rosto të mëdha është e përshtatshme gjithashtu dhe tepsia për pjekje.

Më i përshtatshëm është ena nga qelqi. Kapaku duhet të përputhet me enën dhe të mbyllet mirë.

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

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

Të dhënat në tabelat:

Enë pa kapak = çelë

Enë me kapak = mbuluar

Enën vendosni për herë në mes të rostos.

Enët e nxehta nga qelqi vendosni mbi mbrojtës mbi tavolinë. Nëse sipërfaqja është e lagur ose e ftohtë, qelqi mund të pëlçet.

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

Gjatë pjekjes me skarë paraxehni rreth 3 minuta, para se në hapësirën për zierje ta futni ushqimin për skarë.

Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur.

Merrni mundësisht copa me trashësi të njëjtë mishi. Në këtë mënyrë ato skuqen në mënyrë të barabartë dhe ngelin bukur të lëngshme.

Copat e mishit i ktheni pas ⅔ kohës së zierjes.

Stekat i kripi tek pasi të jenë pjekur në skarë.

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

Pastaj tepsinë për pjekje e futni në lartësinë 1. Lëngu i mishit do të mblidhet në tepsi dhe kështu furra ngel e pastër.

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

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

Mishi

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

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

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

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

Mishi	Pesha	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Të dhënat e temperaturës në °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	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Bifteq, rozë	1,0 kg	hapur	1		210-230	50
Stekë, rozë 3 cm		Skarë	5		3	15
Mish viçi						
Të skuqura viçi	1,0 kg	hapur	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Mish derri						
pa lëkurë (p.sh. . qafë)	1,0 kg	hapur	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
me lëkurë (p.sh. shpatulla)	1,0 kg	hapur	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Brinjë derri me koc	1,0 kg	mbyllur	2		210-230	70
Mish qengji						
Kofsha qengji pa koc, medium	1,5 kg	hapur	1		150-170	120
Mish i bluar						
Të skuqura nga mishi i bluar	rreth 500 g	hapur	1		170-190	70
Salsiçe						
Salsiçe		Skarë	4		3	15

Shpend

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

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

Copat për pjekje, si rollada për pjekje nga pula e detit, ktheni pas si të ketë kaluar gjysma e kohës së caktuar. Pjesë shpezësh $\frac{2}{3}$ ktheni pas kohës së caktuar.

Shponi lëkurën ndër krahët te rosat dhe patat. Kështu do të rrjedh yndyra.

Shpeza do të bëhet e bridhët dhe e skuqur mirë, nëse kah fundi i kohës së caktuar të pjekjes e lyeni me puter, ujë të kripiur ose me lëng portokalli.

Nëse pjekni direkt mbi rosto, Tepsinë për pjekje vendosni në nivelin 1. Lëngu i mishit do të grumbullohet në në tepsi dhe kështu ngel furra e pastër.

Shpend	Pesha	Enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtës	Temperatura në °C	Koha e pjekjes në minuta
Gjysma pule, 1 deri 4 copa	secila nga 400 g	Skara	2		200-220	40-50
Pulë e transhuar	secila nga 250 g	Skara	2		200-220	30-40
Pula, të tëra, prej 1 deri 4 njësi	secila nga 1,0 kg	Skara	2		190-210	50-80
Rosë	1,7 kg	Skara	2		180-200	90-100
Patë	3,0 kg	Skara	2		170-190	110-130
Gjel deti i ri	3,0 kg	Skara	2		180-200	80-100
2 kofsha miske	secila nga 800 g	Skara	2		190-210	90-110

Peshk

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

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

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

Nëse piqni direkt mbi skarë, tepsinë për pjekje e futni në mënyrë plotësuese në lartësinë 1 . Lëngu do të mblihet dhe furra do të ngelë e pastër.

Peshk	Pesha	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C, shkalla e skarës	Kohëzgjatja, minuta
Peshk, i tërë	nga 300 g	Skarë	2		3	20-25
	1,0 kg	Skarë	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Skarë	2		170-190	50-60
Filet peshku, 3 cm		Skarë	3		2	20-25

Këshilla për pjekje dhe tiganisje

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

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

Tava, gratina, toste

Nëse piqni direkt mbi skarë, tepsinë për pjekje e futni në mënyrë plotësuese në lartësinë 1 . Furra ngelë më e pastër.

Vendosni enën gjithmonë në skarë.

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

Gjella	Pajisje dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Tava					
Tavë, e ëmbël	Kallëp tave	2		180-200	40-50
Tavë jufkash	Kallëp tave	2		210-230	30-40
Gratin					
Gratin patatesh prej erëzash natyrale Lartësi maks. 4 cm	Kallëp tave	2		160-180	60-80
Toste					
Toste të skuqur nga ana e sipërme, 12 copa	Skarë	4		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 letërës ia përshtatni gjellës.

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

Gjella	Pajisje	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C	Kohëzgjatja, minuta
Shturdël, e ngrirë thellë	Tepsia për pjekje	3		180-200	35-45
Pomfriti	Tepsia për pjekje	3		190-210	25-30
Pica	Skarë	2		200-220	15-20
Pica-baget	Skarë	2		190-210	15-20

Gjellë të veçanta

Në temperatura të ulëta Kosi si krem ju bëhet po aq mirë, si dhe brumi me tharm i shkrifët.

Nga hapësira për zierje më parë largoni pajisjet, grilën varëse ose daljet teleskopike.

Përgatitja e kosit

- 1 litër qumësht me (3,5 % yndyrë) e zieni dhe në 40 °C e ftohni.
2. Përzieni 150 g Kos (në temperaturë frigoriferi).
3. Mbushni në filxhanë ose gota të vogla Twist-Off dhe mbulonni me fleta për mbajtje freskët.

4. Hapësirën për zierje e paraxehni siç është dhënë.

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

Brumi i tharmit lihet që të vjen

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

Gjella	Enë	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura	Kohëzgjatja
Kos	Filxhanët ose gotat Twist-Off	i vendosni në dyshtemenë e hapësirës për zierje		Paraxehni në 100 °C ndizni vetëm llambën e furrës 15 min. 8 orë.
Brumi i tharmit lihet që të vjen	enë të rezistueshme ndaj nxehtësisë	vendosni në dyshtemenë e hapësirës për zierje		Paraxehni në 50 °C Aparatin e fikni dhe brumin e tharmit e futni në hapësirën për zierje 5-10 min. 20-30 min.

Shkrirja

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

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

Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.

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

Gjëra të ngrira	Pajisja	Lartësia	Mënyrë e nxehtjes	Të dhënat e temperaturës në °C
p.sh. torte me krem, torte me krem e gjalpë, torte me çokolllatë 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.

Tepsia për pjekje futet në lartësinë 4, skara në lartësinë 2.

Tepsinë për pjekje 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	Mënyrë e nxehtjes	Temperatura, °C	Kohëzgjatje, orë
600g unaza molle	2+4		80	rreth 5
800g të çara dardhe	2+4		80	rreth 8
1,5 kg kumbulla ose xhenarika	2+4		80	rreth 8-10
200 g bar kuzhine, i pastruar	2+4		80	rreth 1½

Zierja

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

Kujdes!

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

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

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

Parapërgatitje

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

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

Perime

Porsa në gota të bien flluska, temperaturën e ktheni prapa në 120 deri 140 °C. Varësisht nga lloji i perimeve rreth 35 deri

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

Nxjerrja e gotave

Pas zierjes gotat i nxirrni nga hapësira për zierje

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

Rregullimi

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

Zierja

Pemë

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

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

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

Kujdes!

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

Akrilamidi në ushqime

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

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

Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përmbajtje të vogël akrilamidi.

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


Gjellë për testim


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

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

Pjekja



Te ëmbëlsirat e mbuluara të mollës kallëpet e errëta çmontuese i vendosni të zhvendosur njëri pranë tjetrit.

Ëmbëlsirat në kallëpe çmontuese nga teneqja e bardhë: Me nxehtësinë e epërm-/poshtëm  piqui në 1 nivel. Në vend të skarës përdorni tepsinë për pjekje dhe mbi të vendosni kallëpet çmontuese.

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Temperatura në °C	Kohëzgjatja në minuta
Të pjekura të lyera	Tepsia për pjekje	2		150-170	20-30
Keks të vegjël, 20 copë	Tepsia për pjekje	3		160-180	20-30
Biskota uji	Kallëp çmontues në skarë	2		160-180	30-40
Ëmbëlsira me mollë të mbuluara	Skarë + 2 kallëpe çmontuese Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Pjekja në skarë

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

Gjella	Pajisja dhe enë	Lartësia	Mënyrë e nxehtësimit	Shkalla e skarës	Kohëzgjatja në minuta
Skuqje tosti * 10 minuta paraxehni.	Skara	5		3	1-2
Qofte me mish lope, 12 copë* mos paraxehni	Skarë + tepsia për pjekje	4		3	25-30

* Pas $\frac{2}{3}$ së kohës ktheni.

Важни сигурносни напомени	55	Месо, живина, риба	73
Причини за оштетувања.....	57	Совети за печење и скара	75
Оштетувања на рерната	57	Суфле, гратинирани јадења, тостови	75
Оштетувања на преградата	58	Готови производи.....	75
Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок	58	Специјални оброци.....	76
Приклучок за гас.....	58	Одмрзнување	76
Пречки на инсталацијата за гас / мирис на гас.....	58	Сушење.....	76
Поместете го уредот до доводот за гас или до рачката од вратата	58	Зготвување.....	77
Електричен приклучок	58	Акриламид во прехранбените производи.....	77
Шпоретот поставете го хоризонтално	59	Јадења за контрола	78
Зацврстување на сид	59	Печење.....	78
Поставување на уредот	59	Скара.....	78
Мерки на кои треба да се внимава при транспортот.....	59		
Вашиот нов шпорет	60		
Општо	60		
Област за готвење.....	60		
Рерна	61		
Комора за готвење	61		
Ваша опрема	62		
Вметнете ја опремата	62		
Специјална опрема.....	62		
За сервисната служба	63		
Пред првото користење.....	63		
Поставете го времето на часовникот.....	63		
Загревање на рерната.....	63		
Загревање на плочата за готвење.....	63		
Чистење на опремата	63		
Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот	63		
Соодветни садови за готвење	64		
Напомени при користењето.....	64		
Поставување на полето за готвење	64		
Палење на плинскиот пламеник.....	64		
Вака ја поставувате електричната рингла	65		
Важни информации за Вашата електрична рингла.....	65		
Табела - готвење	65		
Подесување на рерната	66		
Видови топлина и температура.....	66		
Автоматско исклучување на рерната.....	66		
Поставување на будилникот	67		
Одржување и чистење.....	67		
Горен стаклен капак	67		
Средства за чистење	67		
Откачување и закачување на рамките	68		
Откачување и закачување на вратата од рерната.....	69		
Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата.....	69		
Пречка што треба да направите?.....	70		
Табела на пречки	70		
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната.....	70		
Стаклен капак	70		
Сервисна служба	71		
Број на производ и датум на производство.....	71		
Совети за заштеда на енергија и заштита на околината	71		
Штедење на енергија во рерната.....	71		
Штедење на енергија на полето за готвење на гас.....	71		
Отстранување согласно прописите за животна средина	71		
За Вас, тестирано во нашето студио за готвење	71		
Колачи и печиво	71		
Совети за печење	73		

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

Важни сигурносни напомени

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

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

Категорија на уред: Категорија 1

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот и да направи промена на друг вид на гас. Инсталацијата на уредот (електричен и приклучок на гас) мора да се спроведе според упатството за употреба и инсталација. Погрешното приклучување и подесувања може да доведат до тешки несреќи и оштетувања на уредот. Производителот на уредот за ваквите штети не презема никаква одговорност. Отпаѓа гаранцијата за уредот.

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

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

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

Овој уред не е предвиден за употреба со надворешен будилник или далечински управувач.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички,

сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Опремата секогаш ставајте ја правилно во комората за готвење. Видете под *Опрема* во упатството за употреба.

Опасност од пожар!

- При отворање на вратата од уредот се повлекува воздух. Хартијата за печење може да се допре до грејните елементи и да се запали. Не ја оставајте хартијата за печење при предгревањето да стои неприцврстена на опремата. Хартијата за печење фиксирајте ја со сад или калап за печење. Со хартија за печење покријте ја само неопходната површина. Хартијата за печење не смее да стрчи надвор од опремата.
- Запалливите предмети што се наоѓаат во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запалливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете го струјниот приклучок или исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.
- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотија да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот ќе се вжешти, запалливите материјални може лесно да предизвикаат пожар. не чувајте и не користете запалливи предмети под или во близина на рерната (на пр. спреј, средства за

чистење). Не чувајте запалливи предмети во или на рерната.

- Доколку на ринглите со гас нема сад за готвење при работа стануваат многу жешки. Уредот и аспираторот над него може да се оштетат или да доведат до пожар. Остатоците од маснотија во филтерот од аспираторот може да се запалат. Ринглите на гас користете ги само со поставен сад за готвење.
- Задната страна на уредот станува жешка. Тоа може да доведе до оштетување на каблите за приклучување. Каблите за струја и гас не смеат да дојдат во допир со задната страна на уредот.
- Не ставајте запалливи предмети на ринглите и не ги чувајте во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот. Извадете го електричниот приклучок одн. исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Исклучете го доводот за гас.
- Горните површини на преградата може да станат многу жешки. Во фиоката чувајте ја само опремата од рерната. Предметите кои може да предизвикаат пламен или се запалливи не смеат да се чуваат во преградата.

Опасност од опекотини!

- Уредот станува многу жежок. Не ги допирајте внатрешните површини на комората за готвење или грејните елементи. Секогаш оставајте го уредот да се олади. Држете ги децата подалеку.
- Опремата или садовите стануваат жешки. Жешката опрема или садови секогаш вадете ги со кујнска ракавица од комората за готвење.
- Пареата од алкохолот може да се запали во врелата рерна. Не подготвувајте оброци во големи количини со голем процент на алкохол. Употребувајте само мали количини на пијалаци со висок процент на алкохол. Внимателно отворете ја вратата од уредот.
- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- За време на работата, површините на уредот стануваат врели. Не ги допирајте

врелите површини. Децата држете ги подалеку од уредот.

- Празниот сад за готвење на користените рингли на гас станува екстремно жежок. Не загревајте празен сад за готвење.
- Уредот станува жежок за време на користењето. Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.
- **Внимание:** Деловите што се допираат може да се врели за време на користењето на скарата. Малите деца држете ги што подалеку од уредот.
- Доколку боцата на течниот гас не стои вертикално, во апаратот може да достигне течниот пропан/бутан. Притоа на пламениците може да избијат жестоки експлозивни пламени. Може делови да бидат оштетени и со текот на времето да станат пропусливи, така што неконтролирано би истекол гас. Двете може да доведат до опекотини. Боците за течен гас секогаш да се употребуваат во вертикална позиција.

Опасност од попарување!

- За време на користењето, пристапните делови стануваат жешки. Не ги допирајте жешките делови. Држете ги децата подалеку.
- При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пара. Внимателно отворете ја вратата од уредот. Држете ги децата подалеку.
- Поради водата во врелата комора за готвење може да настане врела пара. Не налевајте вода во жешката комора за готвење.

Опасност од повреда!

- Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.
- Нестручните поправки се опасни. Поправките и замената на оштетените струјни и кабли за гас смее да ги врши само техничар на сервисната служба обучен од нас. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи, затворете го доводот за гас. Повикајте ја сервисната служба.
- пречките и оштетувањата на уредот се опасни. Не го приклучувајте уредот доколку е дефектен. Извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.

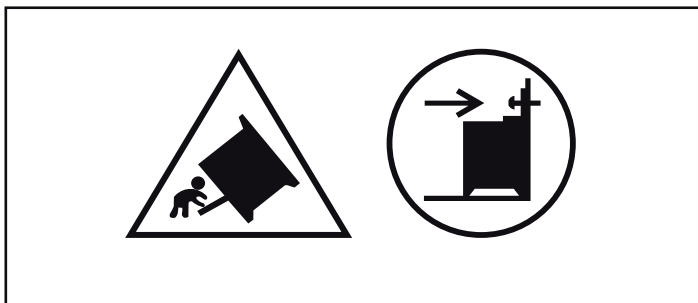
Исклучете го доводот за гас. Повикајте ја сервисната служба.

- Несоодветните големини на тенџериња, оштетените или погрешно позиционирани тенџериња може да предизвикаат тешки повреди. Внимавајте на напомените за садовите за готвење.
- **Внимание:** Стаклениот капак може да експлодира заради топлината. Пред затворањето, отворете ги сите капаци на пламениците. Почекајте да се олади рерната, пред да го затворите стаклениот капак.



- Доколку го поставите уредот неприцврстен на една платформа тој може да се лизне од платформата. Уредот мора да се прицврсти за платформата.

Опасност од превртување!



Причини за оштетувања

Поле за готвење

Внимание!

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

Предупредување: За да спречите превртување на уредот, мора да се монтира заштита од превртување. Ве молиме прочитајте ги упатствата за монтажа.

Опасност од струен удар!

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

Оштетувања на рерната

Внимание!

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

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

- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потпирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од

уредот. Не потпирајте садови или опрема на вратата од рерната.

- Вметнете ја опремата: Во зависност од типот на уредот, опремата може да го изгребе стаклото од вратата при затворањето. Опремата секогаш ставајте ја до крај во комората за готвење.
- Транспорт на редот: Уредот не го носете или држете за рачката. Рачката од вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.

Оштетувања на преградата

Внимание!

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

Поставување, приклучок за гас и електричен приклучок

Приклучок за гас

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

За овластеното стручно лице одн. сервисна служба

Внимание!

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

Пречки на инсталацијата за гас / мирис на гас

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

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

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

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

Електричен приклучок

Внимание!

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

За сервисната служба

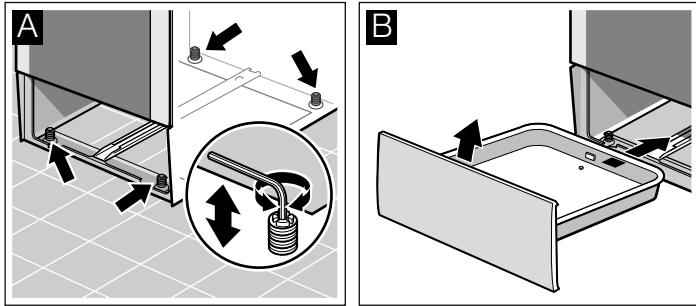
Внимание!

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

Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

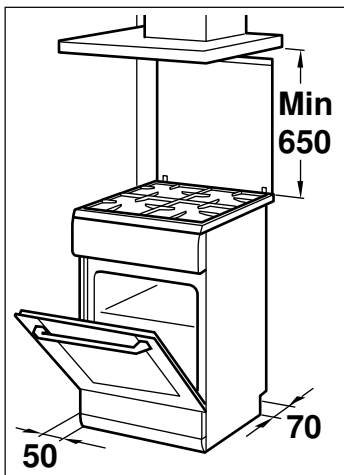
1. Извлечете ја фиоката и подигнете нагоре.
Во фиоката се наоѓаат ногарки за подесување од предната и задната страна.
2. Ногарките за подесување по потреба подесете ги пониско или повисоко со шестаголен клуч, додека шпоретот треба да стои хоризонтално (Слика А).
3. Повторно вметнете ја фиоката (слика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



Зацврстување на сид

За да не се преврти шпоретот, мора да го зацврстите на сид со приложениот држач. Ве молиме внимавајте на упатството за монтажа за зацврстувачот за сид.

Поставување на уредот



- Уредот мора да се постави според дадените премерувања, директно на подот во кујната. Уредот не смее да се поставува на ниеден друг предмет.
- Растојанието помеѓу горниот раб на шпоретот и долниот раб на аспираторот мора да одговара со податоците на производителот на аспираторот.
- Внимавајте на тоа, по поставувањето уредот да не се поместува. Растојанието од јакиот пламеник или вок-пламеникот до граничниот мебел одн. до сидот мора да изнесува најмалку 50 мм.

Мерки на кои треба да се внимава при транспортот

Сите подвижни делови во и на уредот зацврстете го со леплива лента што може да се отстрани без траги. Ставете картон на рабовите на сите делови на опремата (на пр. плехот за печење) и ставете ги во соодветните фиоки, за да избегнете оштетување на уредот. Ставете картон или сличен материјал меѓу предната и задната страна, за да избегнете удирање на внатрешната страна на стаклената врата. Зацврстете ја вратата и, доколку има, горниот капак со леплива лента на страните од уредот.

Зачувајте го оригиналното пакување на уредот.

Транспортирајте го уредот само во оригиналното пакување.

Внимавајте на транспортните стрелки на пакувањето.

Доколку го немате оригиналното пакување

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

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

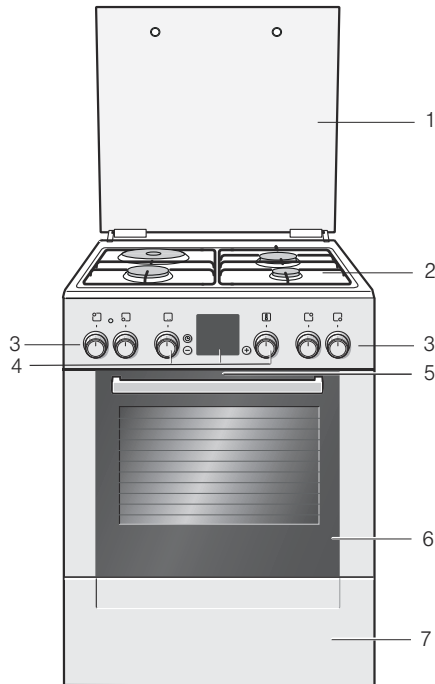
Вашиот нов шпорет

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

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

Општо

Изведбата зависи од односниот вид на уред.

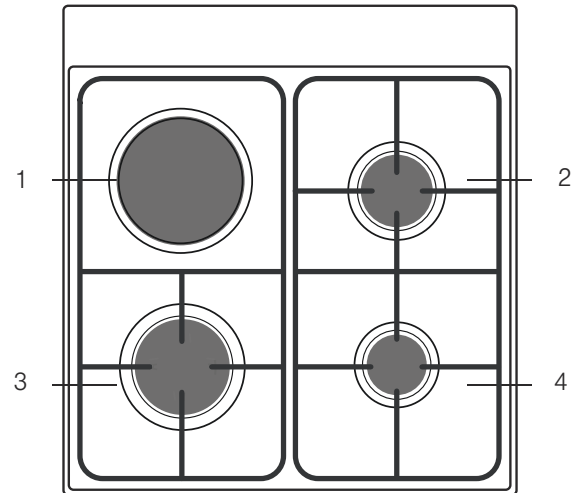


Објаснување

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

Област за готвење

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



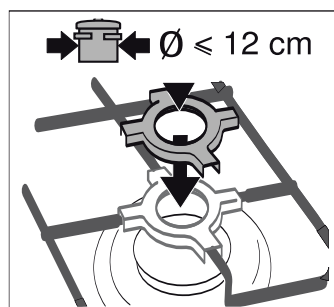
Објаснување

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

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

Подлога за тенџерето за економичниот пламеник

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



Подлогата за тенџере поставете ја на решетката од економичниот пламеник.

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

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

Прекинувач за ринглите

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

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

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

За електричните рингли

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

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

Поставувања	Електрична плоча за готвење/функција
Поставување на нула	Шпоретот е исклучен.
1-6 Степени на готвење	1 = најнизок степен 6 = највисок степен

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

Рерна

Поставете ја рерната со бирачот на функции и температура .

Бирач на функции

Со бирачот на функции поставете го саканиот вид на топлина. Бирачот на функции се врти на десно или на лево.

Поставувања	Функција
Поставување на нула	Рерната е исклучена.
Горен и долен грејач	Колачи, суфле и печење со малку масло, на пр. говедско месо или дивеч, на едно ниво. Топлината рамномерно доаѓа од горе и долу.
Топол воздух*	Суви колачи, лиснато тесто и турлитава со месо.
Долен грејач	За зготвување, допекување и потпекување. Температурата доаѓа од долу.
Скара со циркулација на воздух	Може да печете цело месо, живина и риба на скара. Грејните тела за скара и вентилаторот наизменично се вклучуваат и исклучуваат. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењата.
Скара на рамна мала површина	Може да печете стекови, виршли, риби и тостови на скара во мали количини. Ке се загрее само средниот дел на грејното тело за скара.
Скара на рамна голема површина	Може да печете повеќе стекови, виршли, риби и тостови на скара. Целата површина под грејното тело за скара ќе се загрее.

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

Поставувања	Функција
Одмрзнување	Пример за месо, живина, леб и торти. Вентилаторот го распределува загреаниот воздух околу јадењата.

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

Доколку е поставен саканиот вид на топлина, сијаличката во рерната свети.

Бирач на температура

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

Поставувања	Функција
Поставување на нула	Рерната не е топла.
50-270	Подрачје на температура
1, 2, 3	Степени за скарата

Степени за скара, мали и големи површини.
Степен 1 = слабо
Степен 2 = средно
Степен 3 = јако

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

Копчиња и приказ

Со копчињата може да изберете различни дополнителни функции. На приказот може да се прочитаат поставените вредности.

Копче	Функција
Копче Часовник	Со ова копче може да се постави будилникот и времетраењето I→.
Копче Минус	Со ова копче може да се корегираат вредностите на поставување надолу.
Копче Плус	Со ова копче може да се корегираат вредностите на поставување нагоре.

Комора за готвење

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

Сијаличка во рерната

За време на работата свети сијаличката во комората за готвење.

Вентилатор

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

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

Внимание!

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

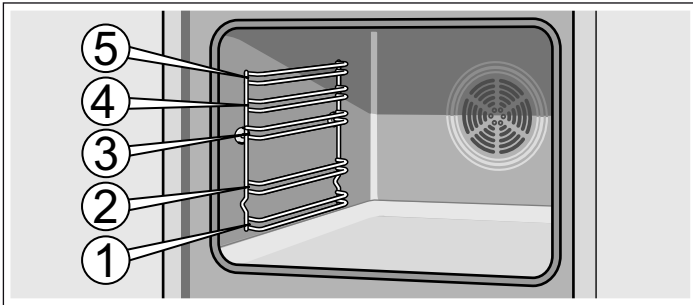
Ваша опрема

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

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

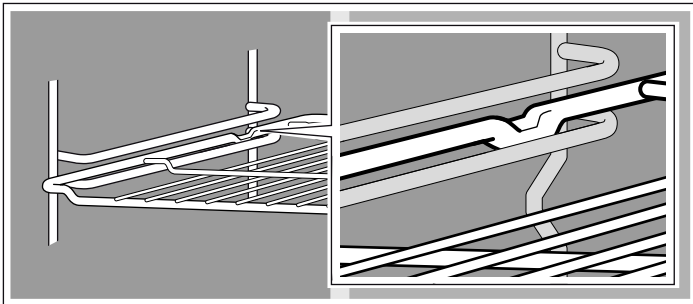
Вметнете ја опремата

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



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

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



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

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

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



Решетка

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

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



Емајлиран плех за печење

За колачи и ситни колачиња.

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

Специјална опрема

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

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

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Плех за пица	HEZ317000	особено е погоден за пица, замрзнати јадења и тркалезни торти. Плехот за пица може да го употребувате наместо универзалната тава. Вметнете го плехот над решетката и придржувајте се до податоците во табелите.
Решетка за вметнување	HEZ324000	За печење. Решетката за скара секогаш поставувајте ја на универзалната тава. Маснотијата и сокот од месото што капе ќе се соберат.
Плех за скара	HEZ325000	Доколку при печењето на скара се употребува наместо решетката за скара или заштита од прскање, за да ја штити рерната од јаки нечистотии. Плехот за скара употребувајте го само со универзалната тава. Парчиња скара на плехот за скара: Може да ги употребувате само нивоата на вметнување 1, 2 и 3. Плех за скара како заштита од прскање: Универзалната тава се вметнува заедно со плехот за скара под решетката.
Вршник	HEZ327000	Вршникот одлично се прилагодува за подготвување на домашен леб, лепчиња и пица кои треба да имаат крцкаво дно. Вршникот мора претходно да биде загреан на препорачаната температура.
Емајлиран плех за печење	HEZ331003	За колачи и ситни колачиња. Плехот за печење вметнете го во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.
Емајлиран плех за печење со нелеплив слој	HEZ331011	Колачите и ситните колачиња може добро да ги распоредите на плехот за печење. Плехот за печење вметнете го во рерната така што ќе биде накосен накај вратата.

Специјална опрема	HEZ-број	Функција
Универзална тава	HEZ332003	За сочни колачи, печива, замрзнати јадења и големи печења. Може да се користи и за собирање на маснотијата од сокот од месото под решетката. Универзалната тава вметнете ја во рерната така што ќе биде накосена накај вратата.
Универзална тава со нелеплив слој	HEZ332011	Сочните колачи, печивата, замрзнатите оброци и големите печења добро може да ги распределите на универзалната тава. Универзалната тава вметнете ја во рерната така што ќе биде накосена накај вратата.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	Со капакот, професионалната тава се претвора во професионален сад за печење.
Професионална тава со решетка за вметнување	HEZ333003	Особено е погодна за подготовка на големи количини.
Решетка	HEZ334000	за садови, калапи за колачи, печења, печење на жар и длабоко замрзнати прехранбени производи.
Стаклен сад за печење	HEZ915001	Стаклениот сад за печење е соодветен за динстани и потпечени јадења. Особено е погоден за програми и автоматиката за печење.

За сервисната служба

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

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

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

Пред првото користење

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

Поставете го времето на часовникот

По приклучување на приказот трепка симболот \rightarrow .

1. Проверете, дали симболот \rightarrow трепка во приказот.

2. Притиснете го копчето \odot .
Приказот се затемнува.

Рерната сега е спремна за работа.

Загревање на рерната

За да го отстраните мирисот од новото, загрејте ја рерната празна и затворена. Идеално е да загреете еден час со Горен/Долен грејач \square на температура од 240 °Ц. Внимавајте на тоа, да нема остатоци од амбалажата во комората за готвење.

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

2. Со бирачот на температура поставете 240 °Ц.

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

Загревање на плочата за готвење

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

Чистење на опремата

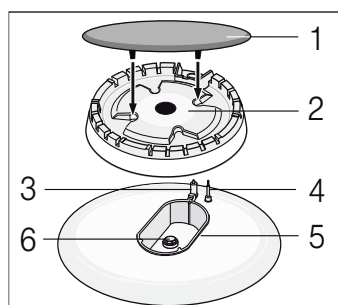
Пред да ја употребите опремата за прв пат, исчистете ја темелно со врел раствор од средство за перење и мека крпа.

Претходно чистење на држачот и капакот за пламеникот

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

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

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



Соодветни садови за готвење

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

* Опција (за модели со електрична рингла)

** Опција (за модели со вок-пламеник)

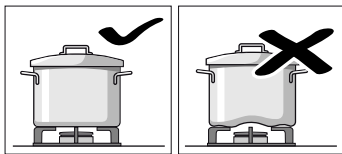
Напомени при користењето

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



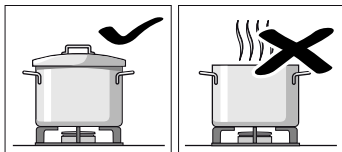
Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник.

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

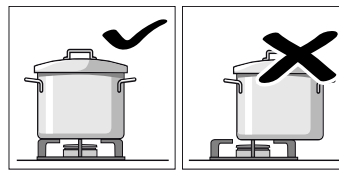


Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење. Садовите може да се превртат.

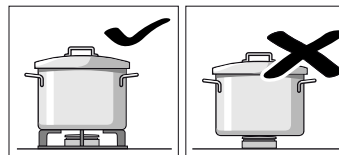
Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.



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

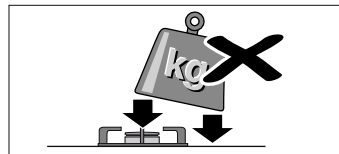


Садот секогаш поставувајте го на средината на пламеникот, инаку може да се преврти.



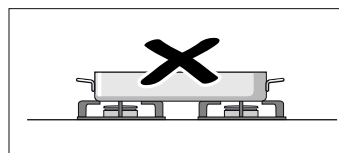
Лонците поставувајте ги на решетките, а не директно на пламениците.

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



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

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



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

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

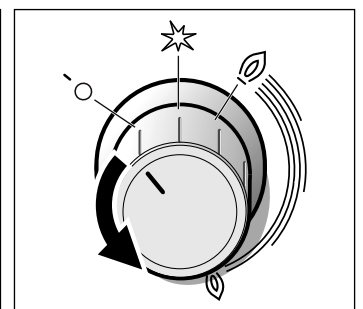
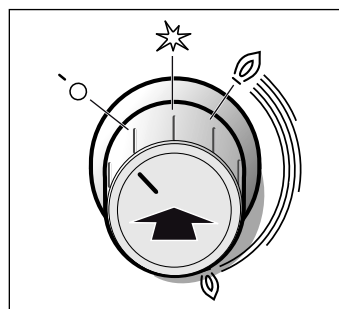
Поставување на полето за готвење

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

Палење на плинскиот пламеник

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

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



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

4. Поставете ја саканата големина на пламен. Помеѓу поставката **И**сключено и поставката **П**ламенот не е стабилен. Наместо неа, одберете поставка помеѓу **П**оголем и **П**омал пламен.

5. Доколку повторно се изгаси пламенот, повторете ја постапката од чекор 2.

6. Завршување на процесот на готвење: Прекинувачот за ринглите **О**свртете го на десно во позиција **И**сключено.

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

⚠ Внимание!

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

Плинскиот пламеник не се пали

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

Вака ја поставувате електричната рингла

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

Тоа го правите вака:

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

Степен на готвење 1 = најмала јачина
Степен на готвење 6 = најголема јачина

Вид на топлина	1 или 2	Во зависност од количината
Готвење	6 2	Почнете со постапката на готвење Продолжете со готвењето, на повисок или понизок степен зависно од потребата

Скара	6 4	Загрејте масло, започнете со процесот на готвење на скара Продолжете со готвењето на скара
-------	--------	---

Кога ќе се вклучи ринглата, сијаличката за приказ свети.

Важни информации за Вашата електрична рингла

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

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

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

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

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

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

Табела - готвење

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

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

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

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

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

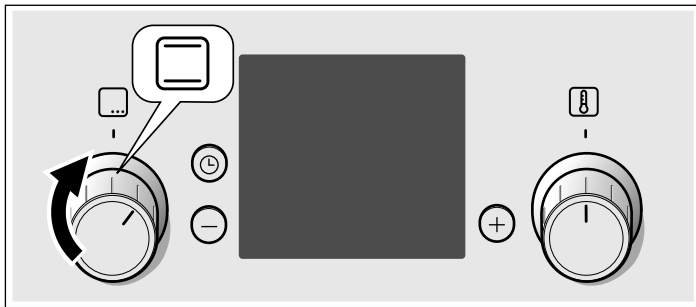
Подесување на рерната

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

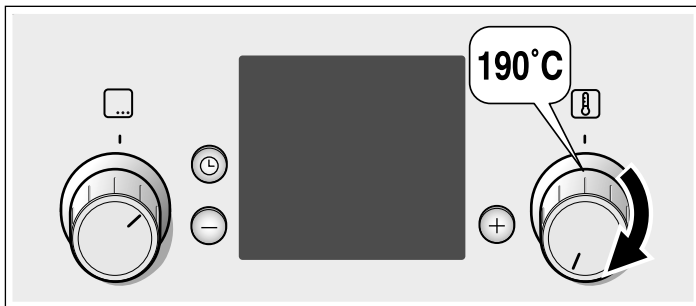
Видови топлина и температура

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

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



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



Рерната ќе се загрее.

Исклучување на рерната


Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.



Промена на основните поставки

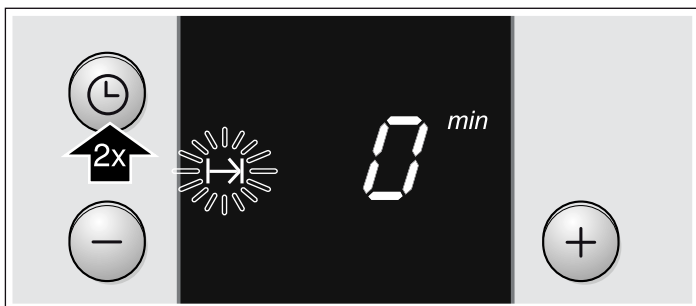
Видот на топлина и температурата или степенот на скара може да ги подесите во секое време со соодветниот бирач.

Автоматско исклучување на рерната

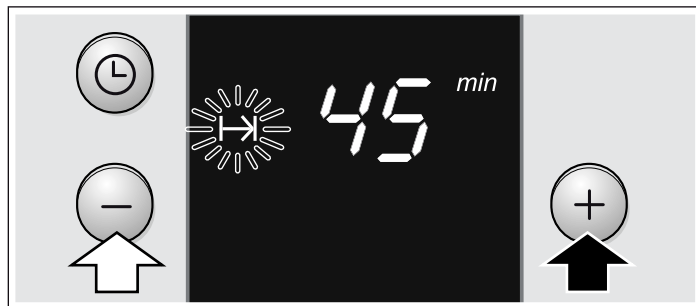
Внесете го времето на готвење за Вашиот оброк.


Пример на слика: Горен/долен грејач , 200 °Ц, времетраење 45 минути.

1. Со бирачот на функции поставете го саканиот вид на топлина.
2. Со бирачот на температура може да ја поставите температурата или степенот на скара.
3. Копчето Часовник  притиснете го два пати. Символот Времетраење  трепка.




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




Рерната стартува по неколку секунди. На приказот се појавува симболот .


Времето за готвење е истечено

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

Предвремено прекинување на поставката

Копчето Часовник  притиснете го два пати. Притискајте го копчето -, се додека не се појави нула на приказот. Исклучете го бирачот на функции.

Промена на поставката



Притиснете го два пати копчето Часовник  како што е опишано во поглавје 4.


Напомена: Се додека трепка симболот, може да ја промените поставката. Кога ќе светне симболот, поставката ќе се преземе.

Поставување на будилникот


Будилникот може да го користите како кујнски будилник. Тој работи независно од рерната. Будилникот има специфичен сигнал. Така може да чуете, кога ќе измине времето на будилникот или времетраењето на готвење.

Го поставувате на следниов начин


1. Притиснете го копчето Часовник  . Символот будилник  .
2. Со копчето + или - поставете го времето на будилникот.
Копче + / предложена вредност = 10 минути
Копче - / предложена вредност = 5 минути

По неколку секунди стартува будилникот. На приказот се појавува символот  . Ке се прикаже истеченото време.


Времето на готвењето е поминато.

Се огласува еден сигнал. Притиснете го копчето Часовник  . Приказот на будилникот се гаси.

Промена на времето на будилникот


Притиснете го копчето Часовник  . Со копчето + или - може да го промените времето.

Бришење на поставката

Притиснете го копчето Часовник  . Копчето - притискајте го, се додека не се појави нула на приказот.

Будилникот и времетраењето истовремено течат

Символите светат. Времето на будилникот видливо тече на приказот.

Проверка на преостанатото времетраење  :

Притиснете го копчето Часовник  двапати.

Вредноста што ја проверувате се појавува неколку секунди на приказот.

Одржување и чистење

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

Напомени

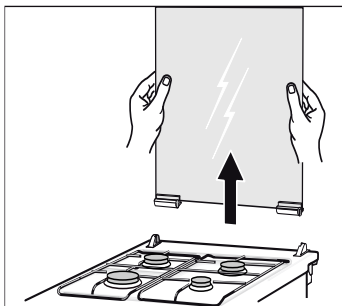
- Малите разлики во боја на предниот дел од рерната се резултат на различните материјали, како стакло, пластика или метал.
- Сенките на стаклото од вратата, кои делуваат како бразди, се рефлектираат од светлото на сијаличката во рерната.
- Емајлот може да изгори при многу високи температури. Притоа може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

Горен стаклен капак

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

За чистење најдобро е да употребите средство за чистење стакло.

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



Предни површини од челик

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

Емајлирани или лакирани површини

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

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

По чистењето горниот покривач монтирајте го повторно по обратен редослед.

Горниот покривач затворете го кога ринглите ќе се оладат.

Средства за чистење

За да не се оштетат различните површини со погрешни средства за чистење, внимавајте на следните податоци.

При чистење на полето за готвење

- не употребувајте неразводнети средства за миеење или средства за миеење за машини за миеење на садови,
- сунѓери за триење,
- агресивни средства за чистење како на пр. средства за чистење на рерна или отстранувач на дамки,
- уреди за чистење под притисок или пареа.
- Поединечните делови не ги чистете во машината за миеење садови.

При чистење на рерната

- не употребувајте остри или груби средства за чистење,
- средства за чистење кои содржат висок процент алкохол,
- сунѓери за триење,
- уреди за чистење под притисок или пареа.
- Поединечните делови не ги чистете во машината за миеење садови.

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

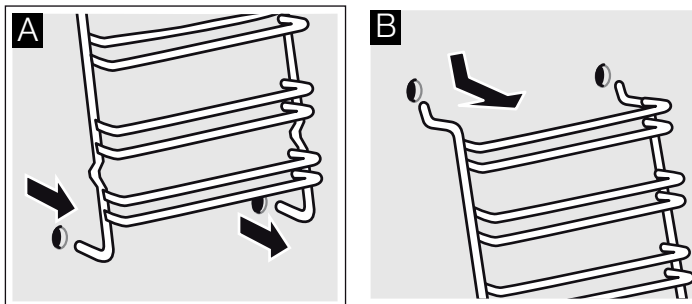
Пламеник и челична решетка на ринглите на гас	Не чистете во машината за миење садови. Извадете ја решетката и исчистете со сунѓер, средство за миење и малку топла вода. Извадете го држачот и капакот за пламеникот. За чистење користете сунѓер со малку топла вода и средство за миење. Внимавајте на тоа, отворите за излез на гас од пламеникот да бидат чисти и незапушени. Запалката исчеткајте ја со мала, мека четка. Плинскиот пламеник функционира само доколку запалките се чисти. Остатоците од јадењето отстранете ги од лежиштето за пламеникот со малку средство за миење и влажна крпа. Притоа употребете само малку вода. Водата не смее да продре во внатрешноста на уредот. Внимавајте на тоа, отворот од млазницата да не се запуши или оштети за време на чистењето. Исушете ги сите делови по чистењето и поставете го капакот за пламеникот точно на држачот за пламеникот. Доколку деловите не се точно наместени, палењето на пламениците ќе биде отежнато. Капаците на пламеникот се обложени со слој од црн емајл. Заради високите температури може да дојде до промена на бојата. Функцијата на пламеникот притоа не се нарушува. Повторно вметнете ја решетката во рерната.
Електрична плоча за готвење (опција)	Исчистете со тврдата страна на сунѓерот и малку течно средство за миење. По чистењето вклучете ја кратко плочата за готвење да се исуши. Влажните плочи за готвење со тек на време ќе р' го саат. На крај нанесете средство за нега. Течностите што се прелеале и остатоците од јадењето веднаш отстранувајте ги.
Метален прстен на електричната плоча за готвење (опција)	Металниот прстен со тек на време може да ја промени бојата. претходната боја може да се поврати. Прстенот исчистете го со тврдата страна од сунѓерот и малку течно средство за триење. Притоа внимавајте на тоа, да не ги истриете околните површини. Горните површини може да се оштетат.
Копчиња	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Исушете со мека крпа.
Стакло од вратата	Може да се чисти со средство за чистење стакло. Не употребувајте агресивни средства за чистење или остри метални предмети. Тие може да ги изгребат и оштетат површините на стаклото.
Дихтунг	Избришете со влажна крпа. Исушете со мека крпа.
Внатрешна страна на рерната	Исчистете со топла вода или вода со оцет. Кај јаки нечистотии: Средството за чистење рерна употребувајте го само на оладена површина.
Стаклен капак на сијаличката од рерната	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со сува крпа.
Опрема	Омекнете го во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.
Алуминиумски плех за печење (опција)	Не го чистете во машина за миење садови. Никогаш не употребувајте средство за чистење рерна. За да избегнете гребнатини, никогаш не ги допирајте металните површини со нож или сличен остар предмет. Се брише промивка и со мека крпа за прозорец или со микрофибер-крпа, хоризонтално и без притискање на површината. Избришете со сува крпа. Не употребувајте абразивни средства, сунѓери што гребат или груби крпи за чистење. Тие го гребат плехот за печење
Безбедност за деца (опција)	Доколку има осигурувач за безбедност на децата, тој мора да се отстрани пред чистењето. Сите пластични делови потопете ги во топла промивка и избришете ги со сунѓер. Избришете со мека крпа. При јаки нечистотии безбедноста за деца не функционира правилно.
Преграда (опција)	Исчистете со малку средство за миење и влажна крпа. Избришете со мека крпа.
Опрема	Потопете во топла промивка. Исчистете со четка или сунѓер.

Откачување и закачување на рамките

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

Откачување на подлогата

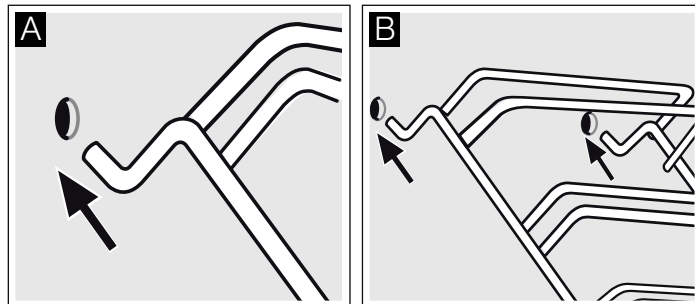
1. Извлечете ја подлогата надолу и извлечете малку на напред. Продолжетеците во долниот дел на подлогата извлечете ги од отворите за зацврстување (Слика А).
2. На крај поткренете ја подлогата и внимателно извадете ја (Слика В).



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

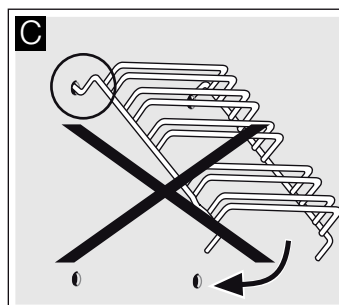
Закачување на рамките

1. Внимателно вметнете ги двете куки во горните дупки. (Слика А-В)



⚠ Погрешна монтажа!

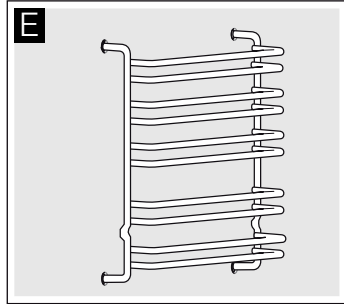
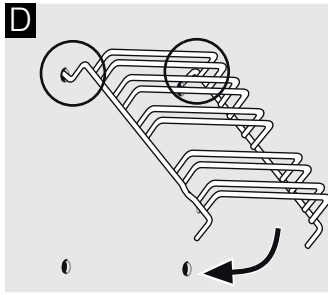
Не ја движете подлогата, пред да ги зацврстите двете куки целосно во горните дупки. Емајлот може да се оштети и да се скрши (Слика С).



2. Двете куќи мора целосно да бидат закачени во горните дупки. Подлогата движете ја надолу полека и внимателно и закачете ја во долните дупки (Слика D).

3. Двете подлоги закачете ги на страничните сидови од рерната (Слика E).

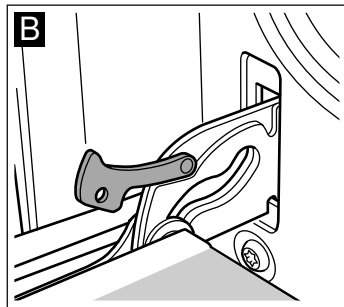
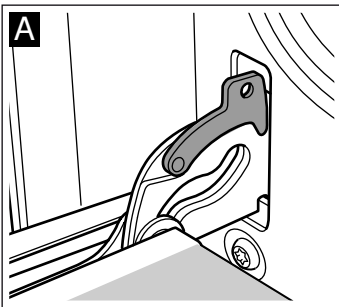
Доколку подлогата е правилно монтирана, растојанието помеѓу двете горни нивоа на вметнување е поголемо.



Откачување и закачување на вратата од рерната

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

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

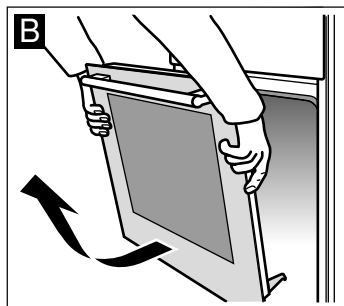
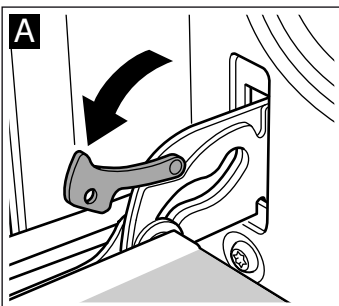


⚠ Опасност од повреда!

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

Откачете ја вратата

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

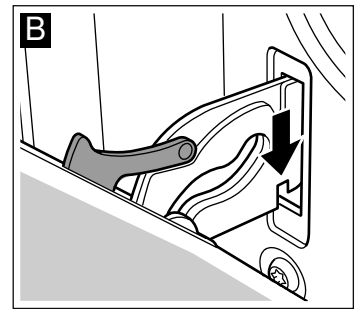
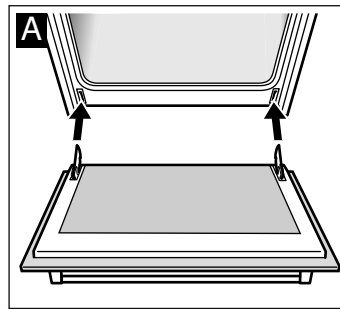


Закачување на вратата

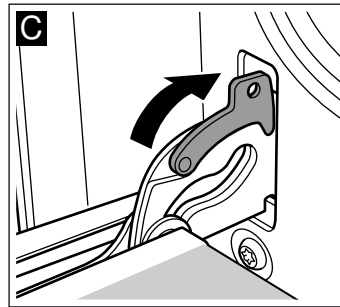
Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

1. При закачувањето на вратата од рерната внимавајте, двете шарки да бидат точно вметнати во отворот (слика A).

2. Жлебот на шарката мора да се вклопи на двете страни (слика B).



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



⚠ Опасност од повреда!

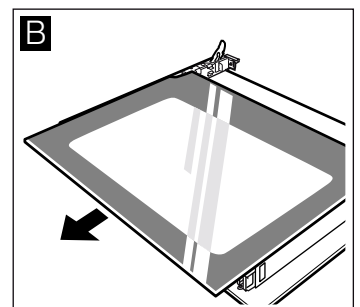
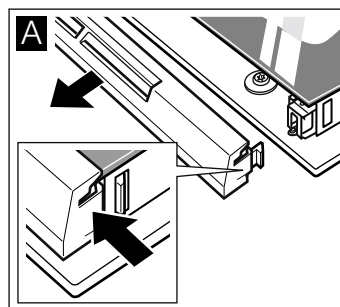
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посегайте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

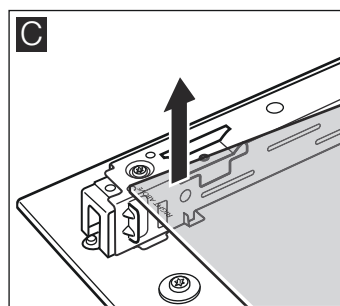
За подобро чистење може да ги демонтирате стаклата од вратата од рерната.

Демонтирање

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



4. Подигнете го стаклото и извлечете го (Слика C).



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

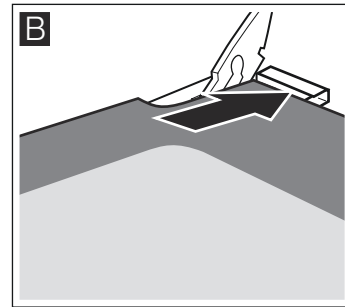
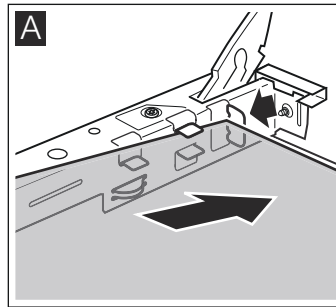
⚠ Опасност од повреда!

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

Монтирање

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

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



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

Користете ја рерната дури откако правилно ќе ги монтирате стаклата.

Пречка што треба да направите?

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

Табела на пречки

Доколку не Ви успее некое од јадењата, Ве молиме погледнете во поглавјето *Тестирано за Вас во нашето студио за готвење*. Таму ќе најдете многу совети и напомени за готвење.

⚠ Опасност од струен удар!

Нестручните поправки се опасни. Поправки смее да врши само техничар од сервисната служба обучен од нас.

Пречка	Можни причини	Помош/напомени
Рерната не функционира.	Осигурувачот е дефектен.	Погледнете во таблата со осигурувачи, дали осигурувачот е во ред.
	Прекин на струја.	Проверете, дели функционира светлото во кујната или другите кујнски уреди.
Приказот на часовникот трепка	Прекин на струја.	Одново поставете го часовникот.
Рерната не загрева.	Има прав на контактните делови.	Свртете ја рачката од прекинувачот повеќепати напред и назад.
Плинскиот пламеник не се пали.	Пад на струја или влажни свеќици.	Запалете го пламеникот на гас со запалка за гас или дрвено чкорче.

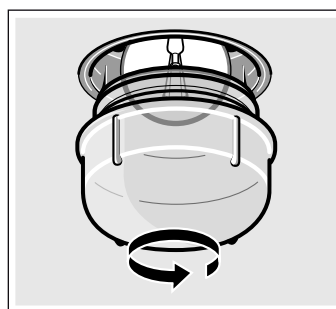
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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

⚠ Опасност од струен удар!

Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи.

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



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

Стаклен капак

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

Сервисна служба

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

Број на производ и датум на производство

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

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

Сервисна служба

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

Барль! елдер бойынша контакт м!лиметтери сервистик Ыызмет Ыосымшасында берилген.

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

Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

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

Штедење на енергија во рерната

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

Штедење на енергија на полето за готвење на гас

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

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

За Вас, тестирано во нашето студио за готвење

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

Напомени

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

Колачи и печиво

Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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

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









Табели

Во табелите ќе го пронајдете висот на топлина за различните колачиња и печива. Температурата и времето на печење зависат од својствата на тестото. Затоа во табелите се дадени областите на температура. Најпрво обидете се со најниска вредност. Со пониска температура печивата подеднакво

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








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

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

Колачи во калапи	Калап	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Едноставни, суви колачи	Калап за куглоф/калап за кралски милиброд	3		160-180	50-60
Едноставни, суви колачи, ровки	Калап за куглоф/калап за кралски милиброд	2		150-170	60-70
Подлога за торта од мешано тесто	Калап за овошен колач	3		140-160	20-30
Овошна торта, едноставно тесто	Висок калап за куглоф	3		150-170	50-60
Торта од бисквити	Калап за торта	2		160-180	30-40
Подлога за торта од мешано тесто	Калап за торта	1		170-190	25-35
Торта со овошје или изварка, тесто со масло*	Калап за торта	1		170-190	70-90
Зачинети колачи*	Калап за торта	1		180-200	50-60

* Оставете ги колачите во уредот да се оладат 20-тина минути.




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

Мали печива	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Ситни колачи	Плех за печење	3		150-170	10-20
Печива кои се подготвуваат со шприц (предгреење)	Плех за печење	3		140-150	30-40
Колачиња со бадеми	Плех за печење	2		110-130	30-40
Колачиња со шлаг	Плех за печење	3		80-100	100-190
Тесто за еклери	Плех за печење	2		200-220	30-40
Лиснато тесто	Плех за печење	3		190-210	20-30
Колачи со квасец	Плех за печење	3		180-200	20-30

Леб и земички

Доколку печете леб, претходно загрејте ја рерната доколку не е поинаку наведено .

Не налевајте вода во жешката рерна.

Леб и земички	Опрема	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Квасено тесто 1,2 кг брашно	Плех за печење	2		270 200	8 35-45
Леб од потквасено тесто 1,2 кг брашно	Плех за печење	2		270 200	8 40-50
Земички, на пр. р'жени земички (без предгреење)	Плех за печење	4		200-220	20-30

Совети за печење

Сакате да печете според Вашиот рецепт.	Ориентирајте се според слични печива од табелата за печење.
Така ќе дознаете дали Вашиот милиброд е готов.	На 10 минути пред крајот од времето во дадениот рецепт, боцнете го колачот со чепкалка на највисокото место. Ако за чепкалката не се лепи тесто, тоа значи дека колачот е готов.
Колачот паѓа.	Следниот пат користете помалку течност или поставете ја температурата на рерната за 10 степени пониско. Почитувајте ги дадените времетраења на мешање од Вашиот рецепт.
Колачот нараснал на средината, а на краевите не.	Во тој случај не го мачкајте работ на калапот со масло. После печењето со нож, внимателно одвојте го колачот од калапот.
Колачот е претемен од горната страна.	Вметнете го подлабоко, одберете пониска температура и печете го колачот подолго време.
Колачот е многу сув.	Со чепкалка направете малу дупки во готовите колачи. И капнете овошен сок или алкохол врз нив. Следниот пат изберете температура за 10 степени повисока и скратете го времето за печење.
Лебот или колачите (на пр. колачи со сирење) добро изгледаат, мокар однатре (леплив, со водени линии).	Следниот пат користете помалку течност и печете на пониска температура подолго време. Кај колачи со сочен додаток, најпрво испечете го долниот дел. Посипете го со бадеми или лебни трошки и потоа ставете го додатокот. Внимавајте на рецептите и времето на печење.
Печивото е нерамномерно потемнето.	Изберете малку пониска температура, така печивото ќе се испече рамномерно Фините печива печете ги со Горен/долен грејач  на едно ниво. Хартијата за печење може да влијае на циркулацијата на воздухот. Исечете ја хартијата за печење секогаш според големината на плехот.
Колачот од овошје од долната страна е многу светол.	Следниот пат вметнете го колачот за едно ниво пониско.
Сокот од овошје плива над него.	Следниот пат користете, доколку имате, подлабока универзална тава.
Малите печива од квасено тесто при печењето се лепат едно со друго.	Помеѓу секое парче печиво треба да има растојание од 2 см. Така има доволно место парчињата печиво убаво да пораснат и да потемнат.
При печење на сочни колачи излегува кондензирана вода.	При печењето може да настане водена пареа. Таа излегува преку вратата. Пареата може да се насобере на контролната табла или блискиот мебел и да капе како кондензирана вода. Ова е природно.

Месо, живина, риба

Сад

Може да го користите секој огноотпорен сад. За големи печења погоден е и плехот за печење.

Најпогоден е садот од стакло. Капакот треба да одговара на печењето и добро да се затвора.

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

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

Податоци во табелата:
Сад без капак = отворен
Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

Пржење

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

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

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

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

Напомени за печење на скара

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

Печете на скара секогаш во затворена рерна.

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

Превртете ги парчињата скара по 2/3 од времето за готвење.

Посолете ги стечките дури откако ќе ги испечете на скара.

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

Вметнете го дополнително плехот за печење на висина 1. Сокот од месото ќе се собере и рерната останува почиста.

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

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

Месо

По половина од времето свртете ги парчињата месо.

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

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

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

Месо	Тежина	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц, степен на скара	Времетраење, минути
Говедско месо						
Говедско печење	1,0 кг	затворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говедски филети, розови	1,0 кг	отворено	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Печено говедско месо (ростбиф), розово*	1,0 кг	отворено	1		210-230	50
Стекови, розови 3 см		Решетка	5		3	15
Телешко месо						
Телешко печење	1,0 кг	отворено	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинско месо						
без кожа (на пр. врат)	1,0 кг	отворено	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
со кожа (на пр. плешка)	1,0 кг	отворено	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Пушено месо со коски	1,0 кг	затворено	2		210-230	70
Јагнешко месо						
Јагнешки бут без коски, средно печен	1,5 кг	отворено	1		150-170	120
Мелено месо						
Печено мелено месо	околу 500 г	отворено	1		170-190	70
Виршли						
Виршли		Решетка	4		3	15

Живина

Податоците за тежината во табелата се однесуваат на ненаполнета, живина подготвена за печење.

Ставете ја целата живина најпрво со градите надолу на решетката. По $\frac{2}{3}$ од даденото време свртете ја.

Парчињата печење, како што се роловано пилешко или пилешки гради, свртете ги по половината од даденото време. Деловите од живината $\frac{2}{3}$ свртете ги по изминатото време.

Доколку готвите патка или гуска, боцнете ги под крилата. На тој начин ќе истече маснотијата.

Живината ќе стане крцкава и кафена, доколку при крајот на печењето ја попрскате со путер, солена вода или сок од портокал.

Доколку печете директно на решетката, ставете го плехот за печење на ниво 1. Сокот од месото ќе се собере и рерната останува почиста.

Живина	Тежина	Сад	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Потребно време за печење во минути
Половина пиле, 1 до 4 парчиња	секое по 400 г	Решетка	2		200-220	40-50
Кокоска исечкана на парчиња	секое по 250 г	Решетка	2		200-220	30-40
Пиле, цело од 1 до 4 парчиња	секое по 1,0 кг	Решетка	2		190-210	50-80
Мисирка	1,7 кг	Решетка	2		180-200	90-100
Гуска	3,0 кг	Решетка	2		170-190	110-130
Млада мисирка	3,0 кг	Решетка	2		180-200	80-100
2 пилешки копани	секој по 800 г	Решетка	2		190-210	90-110





Риба

Превртете ги парчињата риба по $\frac{2}{3}$ од времето за печење на скара.

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

рерната. Исечен компир или помал сад отпорен на топлина во стомакот на рибата, ја прави постабилна.

Доколку печете директно на решетката, дополнително вметнете го плехот за печење на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната ќе остане почиста.

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

Совети за печење и скара




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

Суфле, гратинирани јадења, тостови

Доколку печете директно на решетката, дополнително вметнете го плехот за печење на висина 1. Рерната останува почиста.

Садовите секогаш поставувајте ги на решетката.

Состојбата за печење на едно суфле зависи од големината на садот и од висината на суфлето. Податоците во табелата се референтни вредности.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Потпечени јадења					
Потпечено јадење, слатко	Калап за потпечени јадења	2		180-200	40-50
Потпечени тестенини	Калап за потпечени јадења	2		210-230	30-40
Гратинирани јадења					
Гратиниран компир од сирови состојки, Висина макс. 4 см	Калап за потпечени јадења	2		160-180	60-80
Тост					
Тост испечен од горната страна, 12 парчиња	Решетка	4		3	5-8

Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

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

температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.

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

Оброк	Опрема	Висина	Вид на топлина	Податоци за температурата во °Ц	Времетраење, минути
Штрудла, замрзната	Плех за печење	3		180-200	35-45
Помфрит	Плех за печење	3		190-210	25-30
Пица	Решетка	2		200-220	15-20
Пица-багет	Решетка	2		190-210	15-20

Специјални оброци

На ниски температури ќе направите кремаст јогурт исто толку добро колку и меко квасено тесто.

Извадете ја најпрво опремата, решетката за закачување или шините на извлекување од комората за готвење.

Приготвување на јогурт



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

4. Загрејте ја комората како што е наведено.

5. Шолјите или чашките поставете ги на дното од комората за готвење и подгответе како што е наведено.

Оставете го квасеното тесто да скисне

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

Оброк	Сад	Вид на топлина	Температура	Времетраење
Јогурт	Шолјите или Twist-Off чашките	поставете ги на дното од комората за готвење 	100 °Ц предгреење вклучете ја сијаличката во рерната	15 мин. 8 ч.
Оставете го квасеното тесто да скисне	Огноотпорен сад	поставете ги на дното од комората за готвење 	50 °Ц предгреење Исклучете го уредот и ставете го квасеното тесто во комората	5-10 мин. 20-30 мин.


Одмрзнување

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

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

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

Сушење





Употребете само здраво овошје и зеленчук и измијте го темелно.

Оставете го овошјето и зеленчукот добро да се исцеди и исушете го .

Плехот за печење вметнете го на висина 4, а решетката на висина 2.

Плехот за печење и решетката поставете ги со хартија за печење или пергаментна хартија.

Сочното овошје и зеленчук превртете ги повеќепати. Исушената храна веднаш извадете ја од хартијата по сушењето.

Овошје и зеленчук	Висина	Вид на топлина	Температура, °Ц	Времетраење, часови
600г тркалца јаболки	2+4		80	околу 5
800г кришки круша	2+4		80	околу 8
1,5 кг црни сливи или сливи	2+4		80	околу 8-10
200 г кујнски билки, исчистени	2+4		80	околу 1½

Зготвување

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

Внимание!

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

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук. Измијте го темелно.

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

Приготвување

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

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


Зеленчук

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

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

Поставување

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

Зготвување

Овошје

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

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

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

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

Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

Внимание!

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

Акриламид во прехранбените производи

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


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

Совети за подготовка на јадења без акриламид

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





Јадења за контрола

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

Колачиња во калапи од бел плех:
Печете со Горен/долен грејач  на 1 ниво . Користете го плехот за печење наместо решетката и калапите поставете ги на него.



Печење

Доколку печете покриени колачи од јаболко поставете ги темните калапи еден до друг.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Температура во °Ц	Времетраење во минути
Печива кои се подготвуваат со шприц	Плех за печење	2		150-170	20-30
Мали колачиња, 20 парчиња	Плех за печење	3		160-180	20-30
Течен бисквит	Калап за торта на решетката	2		160-180	30-40
Покриени колачи со јаболко	Решетка + 2 калапи за торта Ø 20 см	1		190-210	70-80

Скара

Доколку ги поставите прехранбените производи директно на решетката, дополнително вметнете го плехот за печење на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната ќе остане почиста.

Оброк	Опрема и садови	Висина	Вид на топлина	Ниво на скара	Времетраење во минути
Потпекување на тостот 10 мин предгреење	Решетка	5		3	1-2
Говедски бургер, 12 парчиња* не предгревајте	Решетка + плех за печење	4		3	25-30

* По 2/3 од времето превртете





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000940988

01
021093