



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



Prosto stoječi štedilnik
Shporeti mbështetës
Фиксиран шпорет
HCA743250E



BOSCH

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

[mk] Упатство за употреба 55

Vsebina

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Pomembna varnostna navodila | 4 | Gotove jedi..... | 24 |
| Vzroki poškodb | 5 | Posebne jedi..... | 25 |
| Pregled..... | 6 | Odtaljevanje..... | 25 |
| Poškodbe pečice..... | 6 | Presuševanje..... | 25 |
| Poškodbe v spodnjem predalu..... | 6 | Vkuhanje..... | 25 |
| Postavite in priključite | 6 | Akrilamid v živilih | 26 |
| Za inštalaterja..... | 6 | Priporočljivi sistem priprave jedi | 26 |
| Vodoravna postavitvev štedilnika..... | 7 | Peka..... | 26 |
| Vaš novi aparat | 7 | Peka na žaru..... | 27 |
| Splošno..... | 7 | | |
| Kuhalno območje..... | 7 | | |
| Upravljalno polje..... | 8 | | |
| Notranjost aparata..... | 8 | | |
| Vaš pribor | 9 | | |
| Vstavljanje pribora..... | 9 | | |
| Dodatni pribor..... | 9 | | |
| Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi..... | 10 | | |
| Pred prvo uporabo | 10 | | |
| Programiranje časa..... | 10 | | |
| Segrevanje pečice..... | 10 | | |
| Čiščenje pribora..... | 10 | | |
| Nastavitev kuhalne plošče | 11 | | |
| Kako nastaviti..... | 11 | | |
| Veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi..... | 11 | | |
| Preglednica za kuhanje..... | 11 | | |
| Programiranje pečice | 12 | | |
| Način gretja in temperatura..... | 12 | | |
| Hitro segrevanje..... | 12 | | |
| Programiranje časovnih funkcij | 12 | | |
| Programska ura..... | 12 | | |
| Čas priprave jedi..... | 13 | | |
| Čas izklopa..... | 13 | | |
| Trenutni čas..... | 14 | | |
| Varovalo za otroke | 14 | | |
| Spreminjanje osnovnih nastavitvev | 14 | | |
| Vzdrževanje in čiščenje | 14 | | |
| Čistilna sredstva..... | 14 | | |
| Montaža in demontaža ogrodja..... | 16 | | |
| Montaža in demontaža vratc pečice..... | 16 | | |
| Demontaža in montaža stekel vratc..... | 17 | | |
| Odprava motenj | 18 | | |
| Preglednica motenj..... | 18 | | |
| Menjava žarnice na stropu pečice..... | 18 | | |
| Stekleni pokrov..... | 18 | | |
| Servisna služba | 18 | | |
| Številki E in FD..... | 18 | | |
| Nasveti za varčevanje energije in varstvo okolja | 19 | | |
| Varčevanje z energijo v pečici..... | 19 | | |
| Varčevanje z energijo pri uporabi kuhalne plošče..... | 19 | | |
| Okolju prijazno odstranjevanje..... | 19 | | |
| Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu | 19 | | |
| Kolači in pecivo..... | 19 | | |
| Nasveti za peko..... | 21 | | |
| Meso, perutnina, ribe..... | 22 | | |
| Nasveti v zvezi s peko in žarom..... | 23 | | |
| Narastki, gratinirane jedi, toast..... | 24 | | |

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 shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nevarnost požara!

- Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice

ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

- Ko odprete vratca aparata, pride do pretoka zraka. Papir za peko se lahko dotakne grelnih elementov in se vname. Pri predgrevanju papirja za peko nikoli na položite na pribor, ne da ga pritrdite. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali modelom. S papirjem za peko obložite le površino, ki jo zares potrebujete. Papir za peko ne sme štrleti preko pribora.
- 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 kuhlalni plošči nikoli ne puščajte vnetljivih predmetov. Na kuhlalni 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.
- 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 njihova okolica se močno segrejejo. 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.
- Kuhališče se segreva, vendar prikazovalnik ne deluje. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.
- Aparat se med delom segreje. Pred čiščenjem aparat pustite, da se ohladi.

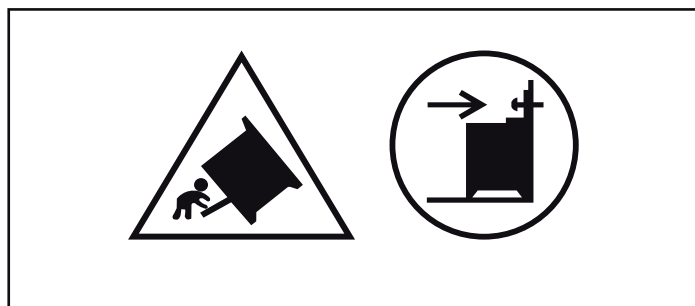
Nevarnost opeklin!

- 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.
- Če je med dnom posode in kuhališčem tekočina, lahko posoda nenadoma poskoči. Kuhališče in dno posode morata biti vedno suha.
- 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.
- Razpoke ali odrgnine v steklokeramiki lahko povzročijo električni udar. Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Vzroki poškodb

Kuhalna plošča

Pozor!

- Lonci in ponve z grobim dnom opraskajo steklokeramiko.
- Izogibajte se kuhanju brez vode v posodi. Sicer lahko pride do poškodb.
- Nikoli ne postavljajte vroče posode na upravljalno polje, prikazovalnik ali njegov okvir. Sicer lahko pride do poškodb.
- Če trdi ali koničasti predmeti padejo na kuhhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Aluminijska folija in plastična posoda se na vročem kuhlališču raztopi. Folija za zaščito štedilnika ni primerna za kuhhalno ploščo.

Pregled

V naslednji preglednici najdete najpogostejše poškodbe in madeže:

| Poškodbe in madeži | Vzrok | Ukrep |
|--------------------|---|--|
| Madeži | Prekipele jedi | Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo. |
| | Nepriprava čistilna sredstva | Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. |
| Praske | Sol, sladkor in pesek | Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino. |
| | Grobo dno posode odrgne steklokeramično ploščo. | Preglejte svojo posodo. |
| Razbarvanja | Nepriprava čistilna sredstva | Uporabljajte samo čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. |
| | Odrgnjena mesta zaradi posode (npr. aluminij) | Lonce in ponve pri prestavljanju dvignite. |
| Nagubanje | Sladkor, jedi z veliko sladkorja | Prekipele jedi takoj odstranite s strgalom za steklo. |

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 preobilo. 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 pohoštvo.
- Zelo umazano tesnilo vrat: Če je tesnilo vrat zelo zamazano, se vratca aparata pri delovanju aparata ne zaprejo več

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

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

Postavite in priključite

Priključitev na električno omrežje

Priključitev na električno omrežje mora izvesti pooblaščen serviser. Upoštevati je treba predpise pristojnega dobavitelja električne energije.

V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve garancija ne velja.

Pozor!

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

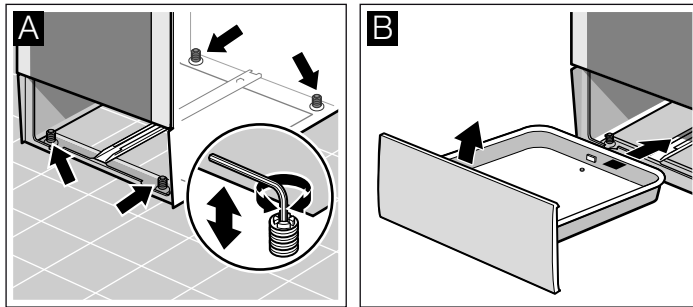
Za inštalaterja

- Na strani namestitve mora biti večpolni ločevalnik s kontaktnim razmikom najmanj 3 mm. Pri priključitvi prek vtiča to ni potrebno, če je uporabniku omogočen dostop do vtiča.
- Električna varnost: Štedilnik spada v zaščitni razred I in ga lahko uporabljate le z ozemljitvenim priključkom.
- Za priključitev aparata uporabite kabel tipa H 05 VV-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 šestorobnim ključem nastavite višje ali nižje, da bo štedilnik vodoraven (slika A).
3. Ponovno vstavite spodnji predal (slika B).



Stenska pritrditev

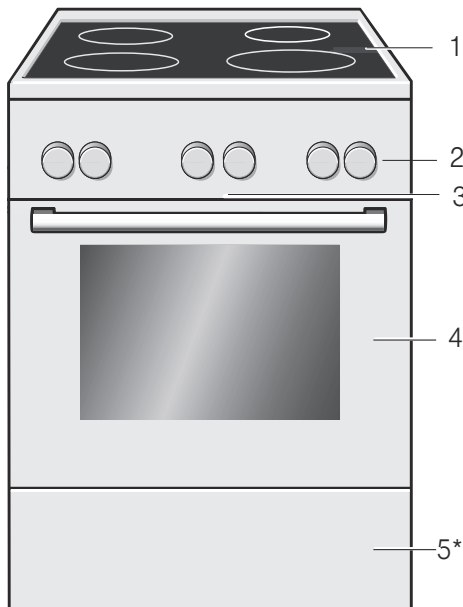
Da se štedilnik ne bi prevrnil, ga s priloženim kotnim profilom pritrdite na steno. Prosimo, upoštevajte navodila za stensko montažo.

Vaš novi aparat

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

Splošno

Izvedba je odvisna od tipa aparata.



Pojasnila

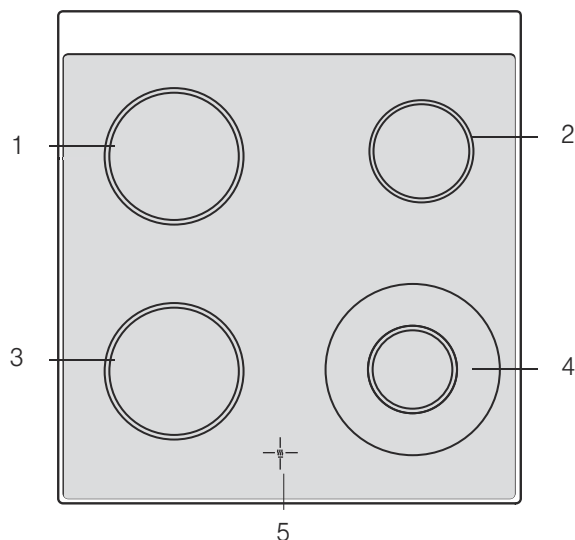
| | |
|----|---------------------|
| 1 | Kuhalna plošča** |
| 2 | Upravljalno polje** |
| 3 | Hladilni ventilator |
| 4 | Vratca pečice** |
| 5* | Predal v podnožju** |

* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate)

** Glede na vrsto aparata so mogoča odstopanja pri podrobnostih.

Kuhalno območje

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



Pojasnila

| | |
|---|---|
| 1 | Kuhališče 18 cm |
| 2 | Kuhališče 14,5 cm |
| 3 | Kuhališče 18 cm |
| 4 | Kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi 21 in 12 cm |
| 5 | Prikaz preostale toplote |

Prikazovalnik preostale toplote

Vsa kuhališča na kuhalni plošči so opremljena s prikazovalnikom preostale toplote. Ta kažejo, katera kuhališča so še vroča. Tudi ko je kuhalna plošča izključena, prikaz sveti, dokler kuhališče ni dovolj hladno.

Z uporabo preostale toplote lahko varčujete z energijo in npr. manjši obrok ohranite topel.

Upravljalno polje

Glede na vrsto aparata so mogoča odstopanja pri podrobnostih.

Gumbi

Gumbi so v izklopljenem položaju pogrezljivi. Če želite grumb pogrezniti ali izbočiti, pritisnite nanj.

Stikalo za izbiro funkcije

Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.

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

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

Ko izberete način gretja, se vključi lučka v pečici.

Temperaturni regulator

S temperaturnim regulatorjem lahko izberete temperaturo in stopnjo žara.

| Položaji | Funkcija |
|------------------|--|
| Nulta nastavitev | Pečica ne greje. |
| 50-270 | Temperaturno območje |
| 1, 2, 3 | Stopnje žara Stopnje peke na žaru, majhna in velika površina. Stopnja 1 = šibka Stopnja 2 = srednja Stopnja 3 = visoka |

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

Stikalo za kuhališča

S štirimi stikali za kuhališča nastavite želeno kahalno moč posameznih kuhališč.

| Položaj | Pomen |
|---------|--|
| 0 | Ničelni položaj Kuhališče je izključeno. |
| 1-9 | Stopnje kuhanja 1 = najmanjša moč 9 = največja moč |
| Vkllop | Vkllop velikega kuhališča z dvojnim grelnim krogom |

Ko vključite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

Tipke in prikazovalnik

S tipkami lahko nastavite različne dodatne funkcije. Na prikazovalniku lahko odčitata nastavljeni vrednosti.

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

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

Tipke

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

Notranjost aparata

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

Lučka v pečici

Med delovanjem pečice sveti lučka v notranjosti.

Če izbirno stikalo obrnete v položaj , lahko vključite lučko, tudi če je pečica izključena.

Hladilni ventilator

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

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

Pozor!

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

Vaš pribor

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

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



Rešetka

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

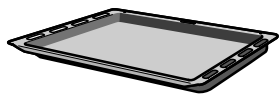
Rešetko vstavite tako, da je odprta stran obrnjena proti vratom pečice



Emajliran pekač

Za kolače in piškote.

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



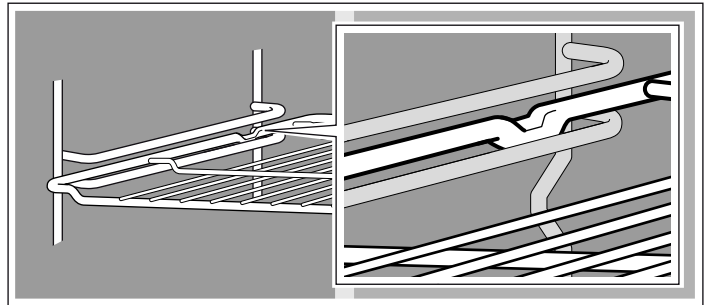
Univerzalen pekač

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

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

Pribor lahko izvelčete 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.

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

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

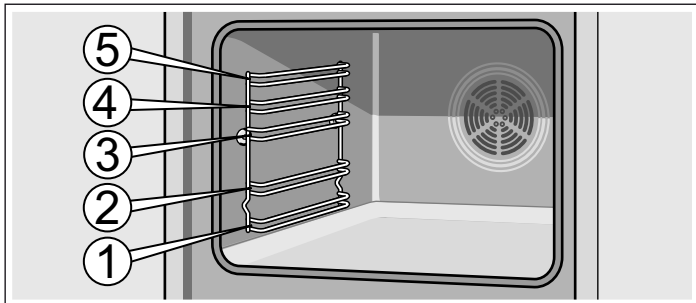
Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko 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.).

Vstavljanje pribora

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



| Dodatni pribor | 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. |
| Vstavljiva 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. |

| Dodatni pribor | Številka HEZ | Funkcija |
|---|--------------|--|
| Emajlirani pekač s premazom proti prijemanju | HEZ331011 | Kolače in piškote lahko dobro porazdelite po pekaču. Pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratom pečice. |
| Univerzalen pekač | HEZ332003 | Za sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in večje pečenke. Uporabljate ga lahko tudi kot posodo za prestrezanje masti ali soka mesa pod rešetko. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice. |
| Univerzalni pekač s premazom proti prijemanju | HEZ332011 | Sočne kolače, pecivo, globoko zamrznjene jedi in velike pečenke lahko dobro porazdelite po univerzalnem pekaču. Univerzalni pekač potisnite v pečico tako, da je zaobljeni rob obrnjen proti vratcem pečice. |
| Pokrovka za profesionalno ponev | HEZ333001 | S pokrovko postane profesionalna ponev profesionalni pekač. |
| Profesionalna ponev z vstavljivo rešetko | HEZ333003 | Še posebej primerna za pripravo večjih količin. |
| Izvlačno vodilo | | |
| Popolni izvlek, trikratni | HEZ338352 | Z izvlečnimi vodili na nivojih 1, 2 in 3 lahko pribor izvlečete, ne da bi se prevrnil. Trikratni popolni izvlek ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem. |
| Trikratni popolni izvlek s funkcijo ustavljanja | HEZ338357 | Z izvlečnimi vodili na višinah 1, 2 in 3 lahko pribor popolnoma izvlečete, ne da bi se prevrnil. Izvlačna vodila se zaskočijo, tako da lahko udobno namestite pekače. Trikratni teleskopski izvlek s funkcijo ustavljanja ni primeren za aparate z vrtljivim ražnjem. |
| Rešetka | HEZ334000 | Za posodo, pekače za kolače, pečenke, jedi na žaru in globoko zamrznjene jedi. |
| Stekleni pekač | HEZ915001 | Stekleni pekač je primeren za dušene jedi in narastke. Posebej primeren za programe in avtomatsko peko. |

Izdelki, ki so na voljo pri servisni službi

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


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

Pred prvo uporabo

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

Programiranje časa

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


1. Pritisnite tipko .

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

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

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Segrevanje pečice

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

Med segrevanjem pečice zračite kuhinjo.

1. Z izbirnim stikalom nastavite zgornji/spodnji grelnik .

2. Temperaturni regulator nastavite na 240 °C.

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

Čiščenje pribora

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

Nastavitev kuhalne plošče

V tem poglavju je opisan postopek nastavitve kuhališča. V preglednici so podatki o stopnjah in času priprave različnih jedi.

Kako nastaviti

Grelno moč posameznih kuhalnih mest lahko nastavite s stikali.

Položaj 0 = izklopljeno

Položaj 1 = najmanjša moč

Položaj 9 = največja moč.

Ko vključite kuhališče, se prižge kontrolna lučka.

Veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi

Pri tem kuhalnem mestu lahko spreminjate velikost kuhalne površine.

Vklop večje površine

Obrnite stikalo kuhališča do 9. stopnje, – tam boste začutili majhen odpor – nato pa še naprej do simbola

☉ = veliko kuhališče z dvojnimi grelnimi krogi
Stikalo nato takoj obrnite nazaj na zeleno stopnjo kuhanja.

Preklop nazaj na manjšo površino

Stikalo kuhališča zavrtite na 0 in ga nastavite na novo.

Na majhnem kuhališču z dvojnimi grelnimi krogi lahko zelo dobro pogrevate manjše količine.

Pozor!

Nikoli ne obrnite stikala preko simbola ☉ v položaj 0.

Preglednica za kuhanje

V naslednji preglednici najdete nekaj primerov.

Stopnja in čas priprave jedi sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi. Zato so možna odstopanja.

Goste jedi med pripravo redno mešajte.

Za pokuhavanje uporabite stopnjo kuhanja 9.

| | Stopnja za nadaljevanje kuhanja | Čas nadaljnega kuhanja v minutah |
|--|---------------------------------|----------------------------------|
| Topljenje | | |
| Čokolada, kuvertura, želatina, maslo | 1 1–2 | - - |
| Pogrevanje in ohranjanje jedi toplih | | |
| Enolončnica (npr. enolončnica iz leče) | 1–2 | - |
| Mleko** | 1–2 | - |
| Poširanje, počasno vrenje | | |
| Cmoki | 4* | 20–30 min |
| Riba | 3* | 10–15 min |
| Bele omake, npr. bešamel | 1 | 3–6 min |
| Kuhanje, kuhanje v sopari, dušenje | | |
| Riž (z dvojno količino vode) | 3 | 15–30 min |
| Krompir v oblicah | 3–4 | 25–30 min |
| Slan krompir | 3–4 | 15–25 min |
| Testenine, rezanci | 5* | 6–10 min |
| Enolončnice, juhe | 3–4 | 15–60 min |
| Zelenjava | 3–4 | 10–20 min |
| Zelenjava, globoko zamrznjena | 3–4 | 10–20 min |
| Kuhanje v ekonom loncu | 3–4 | - |
| Praženje | | |
| Rolade | 3–4 | 50–60 min |
| Dušena pečenka | 3–4 | 60–100 min |
| Golaž | 3–4 | 50–60 min |
| Peka** | | |
| Zrezki, naravni ali panirani | 6–7 | 6–10 min |
| Zrezki, globoko zamrznjeni | 6–7 | 8–12 min |
| Kotleti, naravni ali panirani | 6–7 | 8–12 min |
| Steak (debeline 3 cm) | 7–8 | 8–12 min |
| Ribe in file rib, naravni | 4–5 | 8–20 min |
| Ribe in file rib, paniran | 4–5 | 8–20 min |
| Ribe in file rib, paniran in globoko zamrznjen npr. ribje palčke | 6–7 | 8–12 min |
| Gotove jedi za pripravo v ponvi, globoko zamrznjene | 6–7 | 6–10 min |
| Palačinke | 5–6 | neprekinjeno |

* Nadaljevanje kuhanja brez pokrovke


** Brez pokrovke

Programiranje pečice

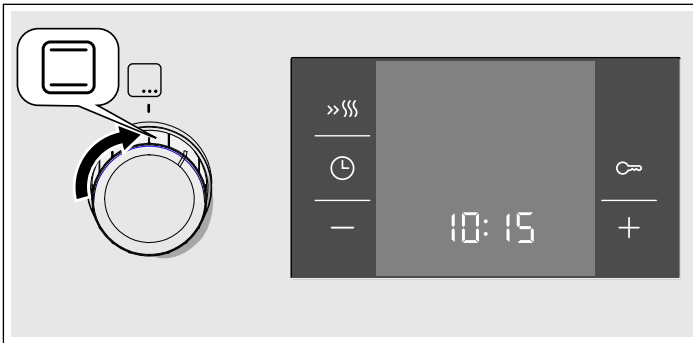
Za programiranje pečice je na voljo več možnosti. V nadaljevanju je opisano programiranje načina gretja in temperature oz. stopnje žara. S pečico je mogoče programirati čas priprave (trajanje) in čas izklopa za vsako jed. Več informacij najdete v poglavju *Programiranje časovnih funkcij*.

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

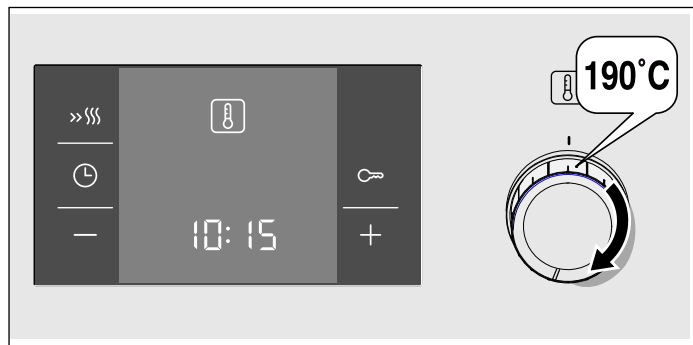
Način gretja in temperatura

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

1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.



2. S temperaturnim regulatorjem nastavite temperaturo ali stopnjo žara.



Pečica se segreva.

Izklop pečice

Izbirno stikalo zavrtite v položaj nič.

Spreminjanje nastavitev

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

Hitro segrevanje

S hitrim segrevanjem pečica zelo hitro doseže nastavljeno temperaturo.

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

- 3D-vroč zrak 
- Zgornji/spodnji grelnik 

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

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

Na prikazovalniku sveti simbol »SSS». Pečica začne greti.


Konec hitrega segrevanja

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

Prekinitev hitrega segrevanja

Pritisnite tipko »SSS». Simbol »SSS» na prikazovalniku ugasne.


Programiranje časovnih funkcij

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

Programska ura

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

1. Enkrat pritisnite tipko .


Na prikazovalniku zasvetijo simboli, oklepaji oklepajo simbol .

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


Predlagana vrednost tipke + = 10 minut

Predlagana vrednost tipke - = 5 minut

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah. Čas, nastavljen na programski uri, se začne odštevati. Na prikazovalniku

zasveti simbol  in prikaže se potek časa na programski uri. Drugi simboli za čas ugasnejo.

Čas, nastavljen na programski uri, je potekel.

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

Spreminjanje časovnih nastavitev na programski uri






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

Brisanje časovnih nastavitev na programski uri

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

Priklic časovnih nastavitev

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


Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritisnite tipko , dokler želeni simbol ni prikazan v


oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

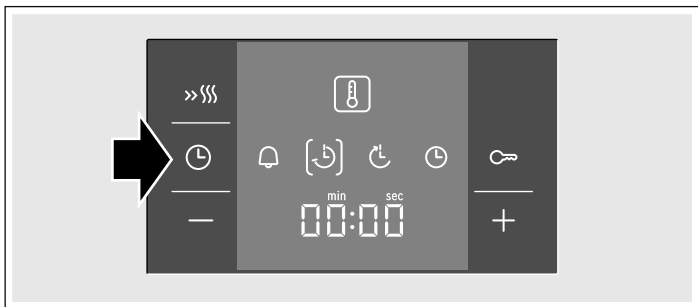
Čas priprave jedi

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

Primer na sliki: čas priprave 45 minut.


1. Z izbirnim stikalom nastavite način gretja.
2. Z gumbom za izbiro temperature nastavite temperaturo ali stopnjo žara.
3. Dvakrat pritisnite tipko 

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





4. Nastavite čas priprave s tipkama **+** ali **-**.
Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut
Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut




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


Čas priprave je potekel

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

Spreminjanje časa priprave






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

Brisanje časa priprave

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

Priklic časovnih nastavitvev

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

Za priklic programske ure , časa priprave , časa izklopa  ali ure  pritiskajte tipko , dokler zeleni simbol ni prikazan v



oklepajih. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezen podatek o času.

Čas izklopa

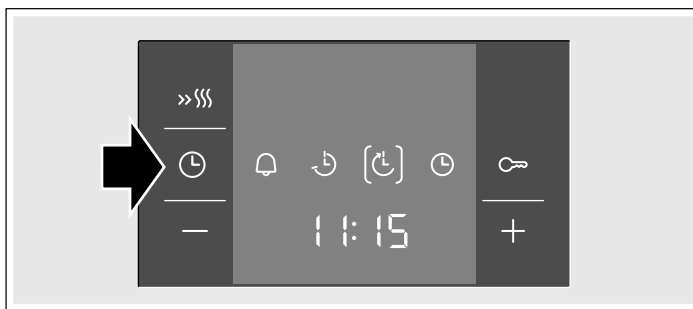
Pečica omogoča, da programirate čas, ob katerem je jed gotova. Pečica se samodejno vključi in se nato izključi po nastavljenem času. Tako lahko jed npr. zjutraj postavite v aparat in pečico programirate tako, da bo jed gotova opoldne.

Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečice, da se ne pokvarijo.

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






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

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





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




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


Čas priprave je potekel

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

Spreminjanje časa izklopa






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

Brisanje časa izklopa


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

Priklic časovnih nastavitev

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

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

Trenutni čas

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

1. Pritisnite tipko .

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


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

Nastavljeni čas se prikaže po nekaj sekundah.

Spreminjanje časa

Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Štirikrat pritisnite tipko .

Na prikazovalniku zasvetijo simboli za čas in oklepaji oklepajo simbol .

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

Po nekaj sekundah se prikaže programiran čas.

Umik ure s prikazovalnika

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

Varovalo za otroke

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


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

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


Aktivacija varovala za otroke


Nastavljena ne smeta biti niti čas priprave niti čas izklopa.

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

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





Deaktivacija varovala za otroke

Tipko  držite pritisnjeno pribl. štiri sekunde.

Simbol  na prikazovalniku ugasne. Varovalo za otroke je izključeno.

Spreminjanje osnovnih nastavitev



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

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

* Tovarniška nastavitve


Nastavljena ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Tipko držite pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

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

2. Osnovne nastavitve spremenite s tipkama **+** ali **-**.

3. Potrdite s tipko .

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

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

Vse osnovne nastavitve so bile prevzete.

Osnovne nastavitve lahko kadar koli spremenite.

Vzdrževanje in čiščenje

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

Opombe

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

Čistilna sredstva

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

Pri čiščenju kuhalne plošče:

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

Pri čiščenju pečice

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

Nove čistilne gobice pred prvo uporabo temeljito sperite.

| Predel | Čistilna sredstva |
|--|--|
| Površine iz nerjavnega jekla* (odvisno od tipa aparata) | Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Površine iz nerjavnega jekla vedno brišite vzporedno z naravnim vzorcem. Sicer lahko nastanejo praske. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin takoj odstranite. V nasprotnem primeru lahko pod takšnimi madeži nastane korozija. Pri servisni službi ali v specializiranih trgovinah so na voljo posebna negovalna čistila za nerjavno jeklo, ki so primerna za čiščenje vročih površin. Z mehko krpo nanesite tanek sloj sredstva za nego. |
| Emajlirane, laki-rane, plastične in potiskane površine* (odvisno od tipa aparata) | Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo. |
| Upravljalno polje | Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil ali strgal za steklo. |
| Stekleni pokrov* (odvisno od tipa aparata) | Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Stekleni pokrov lahko za čiščenje odstranite. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Stekleni pokrov!</i> |
| Vrtljivi gumbi Ne snemite! | Vroča milnica: Obrišite z vlažno krpo in nato pobrišite do suhega z mehko krpo. |
| Okvir kuhalne plošče | Vroča milnica: Ne čistite s strgalom za steklo, limono ali kisom. |
| Plinsko kuhališče in nosilec za posodo* (odvisno od tipa aparata) | Vroča milnica. Uporabite majhno količino vode, saj voda ne sme skozi spodnje dele gorilnika priti v notranjost aparata. Prekipele jedi in ostanke hrane takoj odstranite. Nosilec za posodo lahko snamete. Nosilec za posodo iz litega železa*: Ne pomivajte v pomivalnem stroju. |
| Plinski gorilnik* (odvisno od tipa aparata) | Odstranite glavo in pokrov, očistite z vročo milnico. Ne čistite v pomivalnem stroju. Odprtine za izhajanje plina morajo vedno biti proste. Vžigalne svečke: majhna, mehka krtača. Plinski gorilniki delujejo zgolj, če so vžigalne svečke suhe. Vse dele dobro osušite. Pri ponovnem nameščanju bodite pozorni, da dele dobro namestite v svoj položaj. Pokrovi gorilnikov so emajlirani v črni barvi. Sčasoma se barva spremeni. To ne vpliva na delovanje. |

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

| Predel | Čistilna sredstva |
|--|---|
| Električno kuhališče* (odvisno od tipa aparata) | Abrazivna sredstva ali čistilne gobice: Kuhalno ploščo nato za kratek čas segrejte, da se posuši. Na vlažnih ploščah se sčasoma pojavi korozija. Na koncu nanesite sredstvo za nego. Prekipele jedi in ostanke hrane takoj odstranite. |
| Obroč kuhališča* (odvisno od tipa aparata) | Obarvanja z rumenim do modrim leskom na obroču kuhališča odstranite s sredstvom za nego jekla. Ne uporabljajte abrazivnih ali grobih sredstev/pripomočkov za čiščenje. |
| Steklokeramična kuhalna plošča* (odvisno od tipa aparata) | Nega: sredstva za zaščito in nego steklokeramike Čiščenje: čistilna sredstva, ki so primerna za steklokeramiko. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži. ⚠ Strgalo za steklokeramiko za trdovratno umazanijo: Odstranite varovalo in za čiščenje uporabljajte zgolj rezilo. Bodite previdni, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Po čiščenju ponovno namestite varovalo. Poškodovana rezila takoj zamenjajte. |
| Steklena kuhalna plošča* (odvisno od tipa aparata) | Nega: sredstva za zaščito in nego stekla Čiščenje: čistilna sredstva, ki so primerna za steklo. Upoštevajte navodila za čiščenje na embalaži. |
| Steklo | Strgalo za steklokeramiko za trdovratno umazanijo: Odstranite varovalo in za čiščenje uporabljajte zgolj rezilo. Bodite previdni, rezilo je zelo ostro. Nevarnost poškodb. Po čiščenju ponovno namestite varovalo. Poškodovana rezila takoj zamenjajte. Čistilo za steklo: Očistite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgala za steklo. Vratca je mogoče sneti, kar omogoča udobno čiščenje. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Odstranitev in namestitev vratca pečice!</i> |
| Varovalo za otroke* (odvisno od tipa aparata) | Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Če so vratca pečice opremljena z varovalom za otroke, ga odstranite, preden se lotite čiščenja. Pri trdovratni umazaniji varovalo za otroke ne deluje več pravilno. |
| Tesnilo Ne snemite! | Vroča milnica: Očistite z vlažno krpo. Ne drgnite. |
| Kuhališče | Vroča milnica ali voda s kisom: Očistite z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji uporabite spiralo iz nerjavnega jekla ali čistilo za pečice. Čistite samo, ko je notranjost aparata hladna. ⚠ Za samočistilne površine uporabljajte funkcijo samodejnega čiščenja. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Samodejno čiščenje!</i> Pozor! Za samočistilne površine nikoli ne uporabljajte čistil za pečice. |

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

| Preedel | Čistilna sredstva |
|---|--|
| Stekleni pokrov žarnice v pečici | Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. |
| Ogrodje | Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ogrodje lahko za čiščenje odstranite. Pri tem upoštevajte poglavje <i>Odstranite in namestitev ogrodja!</i> Teleskopski izvlek* (odvisno od tipa aparata) Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Z izvlečnih vodil ne odstranjujte maziva, najbolje je, da jih očistite, ko so vstavljeni. Ne namakajte, ne pomivajte v pomivalnem stroju in ne pustite v napravi med samodejnim čiščenjem. Sicer se lahko ogrodje poškoduje in brezhibno delovanje ni več zagotovljeno. |
| Pribor | Vročna milnica: Namočite in očistite s krpo za pomivanje ali ščetko. Aluminijast pekač*: (odvisno od tipa aparata) Osušite z mehko krpo. Ne čistite v pomivalnem stroju. Nikoli ne uporabljajte čistila za pečice. Da bi preprečili praske, se kovinskih površin nikoli ne dotikajte z nožem ali podobnimi ostrimi predmeti. Neprimerna so agresivna čistilna sredstva, hrapave gobice in grobi čistilni robčki. Sicer lahko nastanejo praske. Vrtljivi raženj* (odvisno od tipa aparata) Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Termometer za peko* (odvisno od tipa aparata) Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju. |
| Predal v podnožju* (odvisno od tipa aparata) | Vročna milnica: Očistite z vlažno krpo. |

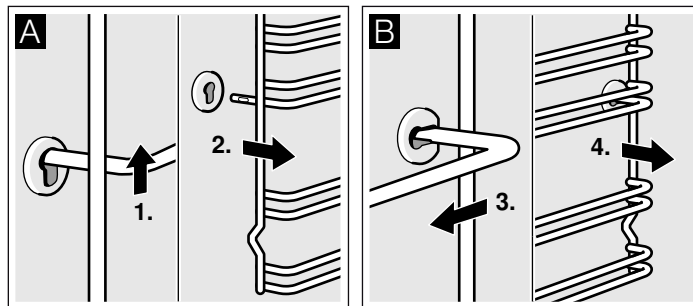
* Dodatna oprema (na voljo za določene aparate, odvisno od tipa.)

Montaža in demontaža ogrodja

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

Odstranitev ogrodja

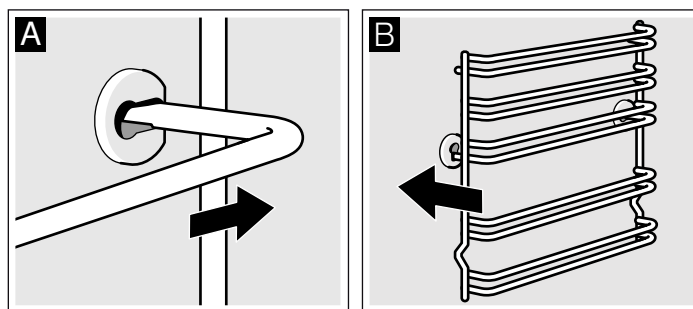
1. Ogrodje spredaj dvignite navzgor
2. in ga odstranite (slika A).
3. Nato povlecite celo ogrodje naprej
4. in ga odstranite (slika B).



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

Namestitev ogrodja

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

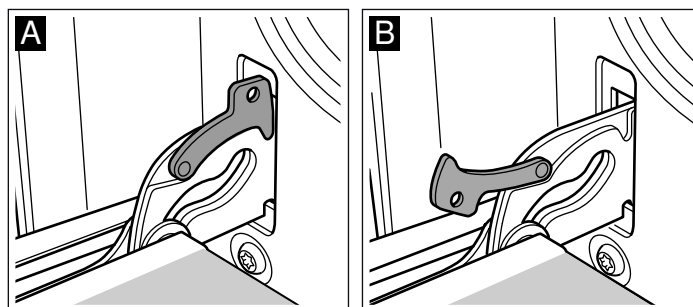


Ogrodje lahko namestite na desno in levo stran. Bodite pozorni, da sta tako kot na sliki B višini 1 in 2 spodaj, višine 3, 4 in 5 pa zgoraj.

Montaža in demontaža vratc pečice

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

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

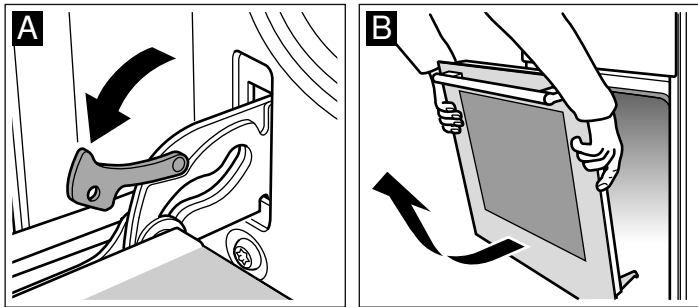


⚠ Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc

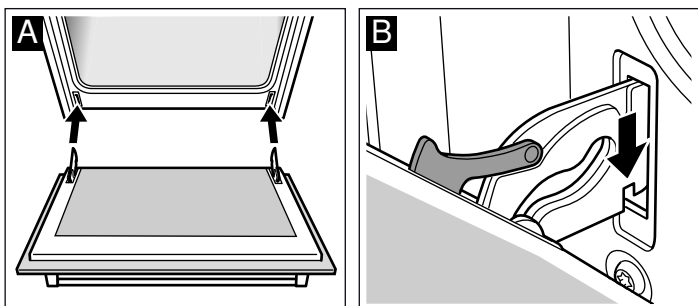
1. Vratca pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno (slika A).
3. Zaprite vratca pečice do prislona. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Še malce jih zaprite in jih izvlecite (slika B).



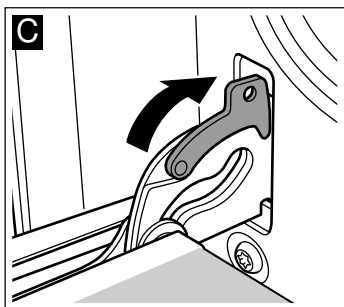
Montaža vratc

Vratca pečice namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



⚠ Nevarnost poškodb!

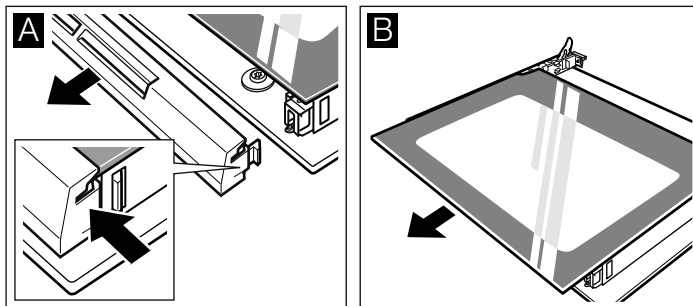
Če vratca pečice padejo s tečajev ali se en tečaj zapre, ne segajte v tečaj. Pokličite servisno službo.

Demontaža in montaža stekel vratc

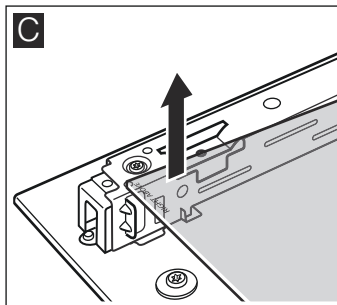
Stekla na vratcih pečice lahko zaradi boljšega čiščenja demontirate.

Demontaža

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



4. Privzdignite steklo in izvlecite (slika C).



Očistite steklo s čistilom za steklo in mehko krpo.

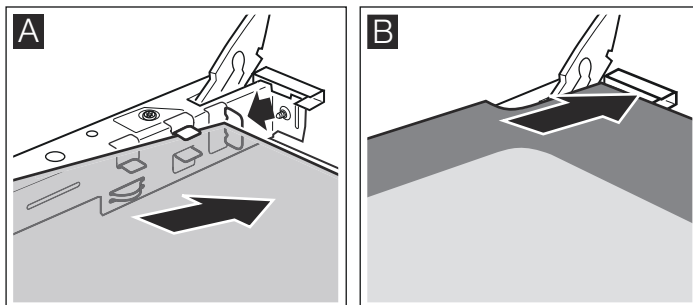
⚠ Nevarnost poškodb!

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

Montaža

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

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



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

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

Odprava motenj

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

Preglednica motenj

Če vam jed ne uspe optimalno, glejte poglavje *Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu*. Tam boste našli veliko nasvetov in navodil za kuhanje.

| Motnja | Možen vzrok | Ukrep/navodilo |
|---|------------------------------|---|
| Pečica ne deluje. | Varovalka je v okvari. | Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v redu. |
| | Izpad električnega toka. | Preverite, ali deluje luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati. |
| Na prikazovalniku utripajo simbol \ominus in ničle. | Izpad električnega toka. | Na novo nastavite čas. |
| Pečica ne greje. | Na stikih se je nabral prah. | Ročaje stikal večkrat obrnite v eno in drugo smer. |

Sporočila o napakah

Če se na prikazovalniku pojavi sporočilo o napaki s simbolom \ominus , pritisnite tipko \ominus . Sporočilo izgine. Nastavljena časovna funkcija se izbriše. Če sporočilo o napaki ne izgine, pokličite servisno službo.

Pri naslednjem sporočilu o napaki lahko težavo odpravite sami.

| Sporočilo o napaki | Možen vzrok | Ukrep/navodilo |
|--------------------|---|--|
| $E011$ | Tipko ste predolgo držali pritisnjeno ali pa je ta zakrita. | Posamično pritisnite vse tipke. Preverite, ali se je katera tipka zataknila, je zakrita ali umazana. |

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 številke, 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.

⚠ Nevarnost udara električnega toka!

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

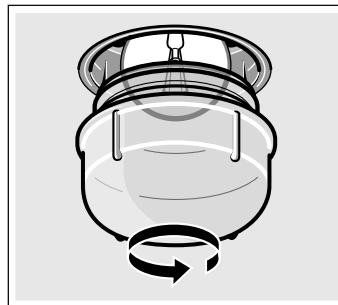
Menjava žarnice na stropu pečice

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

⚠ Nevarnost električnega udara!

Odklopite varovalko v omarici z varovalkami.

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



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

Stekleni pokrov

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

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 kuhalne plošče

- Uporabljajte posodo z debelim, ravnim dnom. Neravno dno poveča porabo energije.

- Premer dna posode se mora ujemati z velikostjo kuhališča. Posebej manjša posoda povzroča izgubo energije. Upoštevajte: Proizvajalci posode pogosto navedejo premer zgornjega roba posode. Ta je največkrat večji od premera dna posode.
- Za majhne količine hrane uporabite majhno posodo. Velika, le delno napolnjena posoda porabi veliko energije.
- Posodo vedno pokrijte s pripadajočo pokrovko. Pri kuhanju brez pokrovke porabite štirikrat več energije.
- Kuhajte z malo vode. Tako varčujete z energijo. Zelenjava ohrani vitamine in mineralne snovi.
- Pravočasno preklopite na nižjo stopnjo kuhanja.
- Izkoristite preostalo toploto. Če kuhanje jedi traja dalj časa, kuhališče izključite že 5-10 minut pred koncem kuhanja.

Okolju prijazno odstranjevanje

Emblažo odstranite na okolju prijazen način.



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

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

Preizkušanje jedi v kuhalnem studiu

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

Opombe

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

Kolači in pecivo

Peka na enem nivoju

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

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

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

Peka na več ravneh

Uporabite 3D vroč zrak .

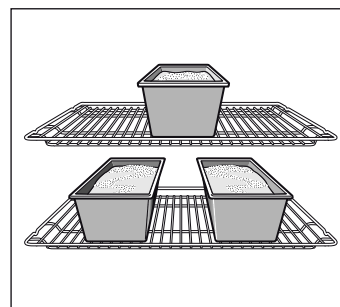
Nivo vstavitve pri peki na dveh nivojih:

- Univerzalen pekač: Višina 3
 - Pekač: Višina 1
- Nivo vstavitve pri peki na treh nivojih:
- Pekač: Višina 5
 - Univerzalen pekač: Višina 3
 - Pekač: Višina 1

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

V preglednicah so podani številni predlogi za vaše jedi.

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



Modeli

Najbolj primerni so temni kovinski pekači.

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

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












Preglednice

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














enakomerna. Če je treba, naslednjič nastavite višjo temperaturo.








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

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

| Kolači v modelih | Model | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|---|-------------------------------|--------|---|------------------|------------------------|
| Kolač iz umešanega testa, enostaven | Model venca/podolgovat model | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 podolgovati modeli | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kolač iz umešanega testa, fin | Model venca/podolgovat model | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Podlaga za torto, umešano testo | Model za sadno torto | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Fini sadni kolači, umešano testo | Tortni model/model za šarkelj | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Biskvitna torta | Tortni model | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Jedi iz listnatega testa z robom | Tortni model | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Sadna ali skutna torta, dno iz krhkega testa* | Tortni model | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Švicarska pita | Pekač za pico | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Pikantni kolači (npr. kiš/čebulna pita)* | Tortni model | 1 |  | 180-200 | 50-60 |
| Pica, tanko testo, z malo nadeva (predgrevanje) | Pekač za pico | 1 |  | 250-270 | 10-15 |

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

| Torte na pekaču | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|---|---------------------------|--------|---|------------------|------------------------|
| Umešano ali kvašeno testo s suhim nadevom | Pekač | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Umešano ali kvašeno testo s sočnim nadevom, sadje | Univerzalen pekač | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| Švicarska pita | Univerzalen pekač | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Biskvitna rulada (predgrevanje) | Pekač | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pletenica s 500 g moke | Pekač | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Božični kolač s 500 g moke | Pekač | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Božični kolač z 1 kg moke | Pekač | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Zavitek, sladek | Univerzalen pekač | 2 |  | 180-200 | 55-65 |
| Burek | Univerzalen pekač | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Pica | Pekač | 2 |  | 220-240 | 15-25 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |

| Drobno pecivo | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|--------------------------------|------------------------------|--------|---|------------------|------------------------|
| Piškoti | Pekač | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Brizgano pecivo (predgrevanje) | Pekač | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Pekač | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 |  | 130-140 | 35-50 |

| Drobno pecivo | Pribor | Višina | Način gretja | Temperatura v °C | Čas priprave v minutah |
|----------------------------|------------------------------|--------|--------------|------------------|------------------------|
| Makroni | Pekač | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ⊗ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ⊗ | 100-120 | 40-50 |
| Španski vetrci | Pekač | 3 | ⊗ | 80-100 | 130-150 |
| Pecivo iz kuhanega testa | Pekač | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Pecivo iz listnatega testa | Pekač | 3 | ⊗ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ⊗ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 pekača + univerzalen pekač | 5+3+1 | ⊗ | 160-180 | 35-45 |
| Kvašeno pecivo | Pekač | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Univerzalen pekač + pekač | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 25-35 |

Kruh in žemljice

Pri peki kruha predgrejte pečico, če ni navedeno drugače.

V vročo pečico nikoli ne ulivajte vode.

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

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

Nasveti za peko

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

Meso, perutnina, ribe

Posoda

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

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

Če uporabljate emajlirane pekače, dodajte nekoliko več tekočine.

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

Podatki v preglednicah:

Posoda brez pokrovke = odprto

Posoda s pokrovko = zaprto

Posodo postavite na sredo rešetke.

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

Peka

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

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

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

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

Peka na žaru

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

Na žaru vedno pecite v zaprti pečici.

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

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

Zrezke posolite šele po peki na žaru.

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

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

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

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


















Meso

Po polovici peke kose mesa obrnite.

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

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

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

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

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

Klobasice

| | | | | | | |
|-----------|--|---------|---|--|---|----|
| Klobasice | | Rešetka | 4 | | 3 | 15 |
|-----------|--|---------|---|--|---|----|

Perutnina

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

Perutnino položite najprej tako, da bodo prsi obrnjene navzdol. Meso obrnite po 2/3 časa priprave.

Kose mesa, puranjo zvito pečenko ali puranje prsi obrnite po polovici navedenega časa. Kose perutnine obrnite po 2/3 časa priprave.

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

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

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

Riba

Obrnite kose ribe po 2/3 navedenem času.

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

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

Če pečete neposredno na rešetki, vstavite dodaten univerzalen pekač na višino 1. Pekač prestreže tekočino in pečica ostane bolj čista.

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

Nasveti v zvezi s peko in žarom

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

Narastki, gratinirane jedi, toast

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

Posodo vedno postavite na rešetko.

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

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

Gotove jedi


Prosimo, upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

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

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

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



Posebne jedi

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

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

Priprava jogurta

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

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

Odtaljevanje

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

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Čas odtajevanja je odvisen od vrste in količine živila.

Perutnino položite s prsno stranjo na krožnik.

Zamrznjena hrana

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

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

Presuševanje

S 3D vročim zrakom  lahko odlično presušujete.





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

Počakajte, da se odcedi in dobro posušite.

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

Zelo sočno sadje oziroma zelenjavo večkrat obrnite.

Posušen izdelek po sušenju takoj vzemite s papirja.

| Sadje in zelišča | Pribor | Nivo | Način gretja | Temperatura | Čas priprave |
|-----------------------------------|-----------------------------|------|---|-------------|----------------|
| 600 g jabolčnih kolobarjev | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | pribl. 5 ur |
| 800g hruškovih krljev | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | pribl. 8 ur |
| 1,5 kg češpelj ali sliv | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | pribl. 8-10 ur |
| 200 g očiščenih kuhinjskih zelišč | Univerzalen pekač + rešetka | 3+1 |  | 80 °C | pribl. 1½ ur |

Vkuhanje

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

Pozor!

Ne uporabljajte večjih ali višjih kozarcev. Pokrovi lahko počijo.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo. Sadje in zelenjavo temeljito operite.

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

Priprava

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

V aparat ne dajajte več kot 6 kozarcev.

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

4. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

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

Vzhajanje kvašenega testa

1. Pripravite kvašeno testo kot običajno, dajte ga v toplotno obstojno keramično posodo in ga pokrijte.

2. Notranjost pečice segrejte vnaprej, kot je navedeno.

3. Izklopite pečico in pustite testo v njej vzhajati.

Nastavitve

1. Vstavite univerzalni pekač na višino 2. Kozarce postavite tako, da se med seboj ne dotikajo.

2. V univerzalni pekač vlijte ½ litra vroče vode (pribl. 80 °C).

3. Zaprite vratca pečice.

4. Nastavite spodnji grelnik .

5. Temperaturo nastavite na 170 do 180 °C.

Vkuhanje

Sadje

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

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

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

Zelenjava

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

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

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

Jemanje kozarcev iz pečice

Kozarce po vkuhavanju vzemite iz notranjosti aparata.

Pozor!

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

Akrilamid v živilih

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

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

Nasveti za pripravo jedi z majhno vsebnostjo akrilamida

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Peka

Peka na 2 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite nad pekač.

Peka na 3 nivojih:

Univerzalen pekač vedno vstavite v sredino.

Brizgano pecivo:

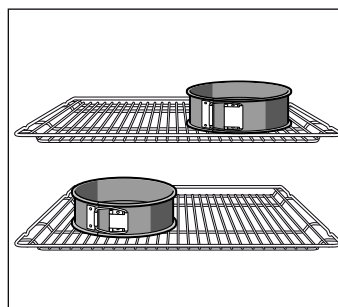
Jedi na pekačih, ki jih vstavite v pečico ob istem času, niso vedno gotove istočasno.

Jabolčna pita na eni ravni:

Temna tortna modela postavite enega poleg drugega.

Jabolčna pita na dveh ravneh:













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



Kolači v tortnih modelih iz bele pločevine:

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



Opomba: Pri prvem poizkusu uporabljajte nižje temperature od navedenih.

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

* Za predgrevanje ne uporabljajte hitrega segrevanja.

Peka na žaru

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

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

* Po izteku 2/3 časa priprave obrnite

Përshkrim i përmbajtjes

| | | | |
|--|-----------|-----------------------------------|-----------|
| Udhëzime të rëndësishme sigurie | 29 | Produkte të gatshme..... | 51 |
| Shkaqet e dëmtimeve | 31 | Gjellë të veçanta | 52 |
| Lista | 31 | Shkrirja..... | 52 |
| Dëmtime në furrë..... | 31 | Të thara..... | 52 |
| Dëmtimet në sirtar | 31 | Zierja..... | 53 |
| Vendosja dhe lidhja | 32 | Akrilamidi në ushqime..... | 53 |
| Për instaluesin | 32 | Gjellë për testim | 54 |
| Vendosja horizontale e shporetit | 32 | Pjekja..... | 54 |
| Pajisja juaj e re | 32 | Pjekja në skarë..... | 54 |
| Në përgjithësi..... | 32 | | |
| Hapësira e zierjes | 33 | | |
| Paneli i komandimit | 33 | | |
| Hapësira për zierje | 34 | | |
| Pajisja e juaj | 34 | | |
| Futja e pajisjeve | 34 | | |
| Pajisje të veçanta..... | 35 | | |
| Artikulli-shërbimi i klientëve..... | 36 | | |
| Para përdorimit të parë..... | 36 | | |
| Programimi i orës | 36 | | |
| Nxeheni furrën | 36 | | |
| Pastrimi i pajisjeve shtesë..... | 36 | | |
| Rregullimi i zonës për zierje | 36 | | |
| Kështu rregulloni..... | 36 | | |
| Pllaka e madhe nxehëse me dy rrethe..... | 36 | | |
| Tabela e zierjes | 36 | | |
| Programimi i furrës..... | 38 | | |
| Lloji i nxehjes dhe temperatura..... | 38 | | |
| Ngrohja e shpejtë | 38 | | |
| Programimi i funksioneve të kohës..... | 38 | | |
| Ora me zile..... | 38 | | |
| Koha e gatimit | 39 | | |
| Koha e fikjes | 39 | | |
| Ora..... | 40 | | |
| Sistemi i sigurisë për fëmijët | 40 | | |
| Ndryshimi i rregullimeve bazë | 40 | | |
| Mirëmbajtja dhe pastrimi..... | 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?..... | 44 | | |
| Tabela e defekteve | 44 | | |
| 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 | 45 | | |
| Kursimi i energjisë në furrë..... | 45 | | |
| Kursimi i energjisë mbi pllakën e zierjes | 45 | | |
| Hedhja sipas normave ekologjike | 46 | | |
| Për ju të testuara në studion tonë të gatimit | 46 | | |
| Ëmbëlsirat dhe biskotat..... | 46 | | |
| Këshilla për pjekje | 48 | | |
| Mish, shpezë, peshk..... | 49 | | |
| Këshilla për pjekje dhe tiganisje..... | 50 | | |
| Tava, gratina, toste | 51 | | |

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

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Këtë udhëzim lexojeni me kujdes. Vetëm kështu mund që me aparatën tuaj të shërbeheni në mënyrë të sigurt dhe të drejt. Udhëzimin për përdorim duhet ta ruani për një përdorim të më vonshëm ose për pronarin e ri.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rrezik nga djegia!

- Sendet që digjen të shtresuara në hapësirën për zierje mund të ndizen. Asnjëherë mos ruani sende ndezëse në

hapësirën për zierje. Asnjëherë mos e hapni derën e aparatit, nëse nga aparati del tym. Aparatën e fikni dhe hiqeni spinën e rrjetit ose fikni siguresën në arkën e siguresave.

- Gjatë hapjes së derës së aparatit krijohet një puhi ajri. Letra për pjekje mund ti prek elementet nxehëse dhe të ndizet. Gjatë paraxehjes 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.
- 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.
- 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 nxehëse. Aparatën 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 rrethina e tyre bëhen shumë të nxehta. Mos i prekni asnjëherë sipërfaqet e nxehta. Fëmijët i mbani larg.
- Gjatë punës sipërfaqet e aparatit bëhen të nxehta. Sipërfaqet e nxehta mos i prekni. Fëmijët të mbahen larg aparatit.
- Pllaka nxehtë nxehtë, por treguesi nuk funksionon. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve
- Gjatë punës aparati nxehtë. Para pastrimit aparatit e leni të ftohet.

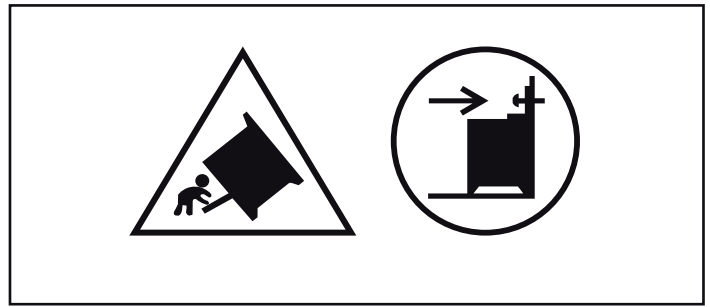
Rrezik nga djegia!

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

Rrezik nga lëndimi!

- Qelqi i gërvishtur i derës së aparatit mund të pëlçasë. Mos përdorni kruese qelqi, mjete të sarta ose fërkuese për pastrim.
- Tenxheret në saje të lëngut ndërmjet fundit të tenxheres dhe pllakës nxehtë mund të papritmas të kërcejnë lartë. Pllakën nxehtë dhe fundin e tenxheres i mbani gjithmonë të thatë.
- 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 kabllorëve të aparateve elektrike mund të shkrihet. Kabllorët 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
- Plasaritjet ose thyerjet në qeramikën e qelqit mund të shkaktojnë goditje të rrymës. Fikni siguresën në arkën e siguresave. Thirrni shërbimin e klientëve

Shkaqet e dëmtimeve

Zona e zierjes

Kujdes!

- Enët dhe tiganët me fund të vrazhdët e gërvishtin qeramikën e qelqit.
- Mos e leni të ziej tenxheren të zbrazët. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Asnjëherë mos i vendosni tenxheret dhe tiganët e nxehtë mbi zonën drejtuese, në zonën e treguesve ose korniza. Mund të shkaktohen dëmtime.
- Nëse sendet e ashpra dhe të mprehta bien mbi zonën për zierje, mund të shkaktohen dëme.
- Fleta e aluminit dhe gotat plastike shkrihen mbi pllakat nxehtëse. Fleta për mbrojtjen e shporetit nuk është e përshtatshme për zonën tuaj për zierje.

| Dëmtimet | Shkaku | Masat |
|----------------------|---|---|
| Njollat | Derdhja e ushqimeve | Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi. |
| | Mjete pastrimi jo adekuate | Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit. |
| Gërvishtësi | Kripa, sheqeri dhe rëra | Mos e përdorni zonën për zierje si sipërfaqe për punë ose për vendosje. |
| | Tenxheret dhe tiganët me fund të vrazhdë e gërvishtin qeramikën e qelqit. | Kontrolloni enët tuaja. |
| Ndryshimet e ngjyrës | Mjete pastrimi jo adekuate | Përdorni vetëm mjete adekuate për pastrimin e qeramikës së qelqit. |
| | Fërkimi i tenxheres (p.sh alumini) | Gjatë futjes tenxheret dhe tiganët i ngrini. |
| Zhmidhja | Sheqer, gjellë që përmbajnë shumë sheqer | Largoni menjëherë ushqimet e derdhura me kruese qelqi. |

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.

Lista

Në tabelat vijuese do t'i gjeni dëmtimet më të shpeshta:

- 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 dhe lidhja

Lidhja elektrike

Lidhjen elektrike duhet ta bëjë vetëm specialisti i licencuar. Duhet respektuar rregullat e furnizuesit përkatës të energjisë elektrike.

Garancia nuk vlen, në qoftë se krijohen dëme si rezultat i lidhjes së gabueshme me energjinë elektrike.

Kujdes!

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

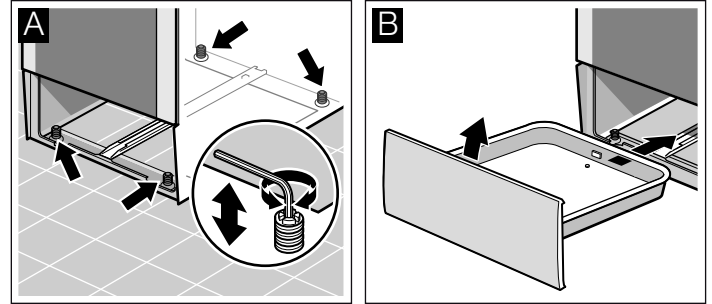
Për instaluesin

- Sipas normave të instalimit në dispozicion duhet të jetë një pajisje ndarëse gjithë-polare me një vrimë kontakti prej më së paku 3 mm. Tek lidhja nëpërmjet spinës, kjo nuk është e nevojshme, kur spina është lehtësisht e arritshme nga përdoruesi.
- Siguria elektrike: Shporetit është një aparat i klasës mbrojtëse I dhe duhet të vihet në punë vetëm me përçues lidhës me mbrojtës.
- Për lidhjen e aparatit duhet të përdoret një përçues i tipit Typ H 05 VV-F ose me vlera të ngjashme.

Vendosja horizontale e shporetit

Shporetin e vendoseni drejtpërsëdrejti në dysheme.

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



Përforcimi në mur

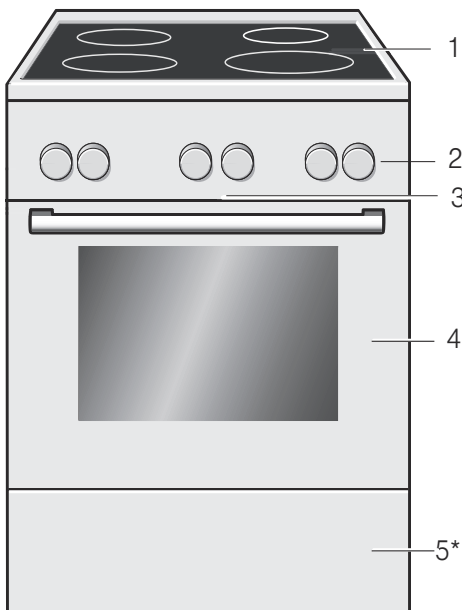
Që shporetit të mos përmbysset, me këndin e bashkëdërguar të aparatit duhet ta përforconi në mur. Përfillni ju lutemi udhëzimet për montim për përforcimin në mur.

Pajisja juaj e re

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

Në përgjithësi

Realizimi varet nga lloji i aparatit.



Shpjegime

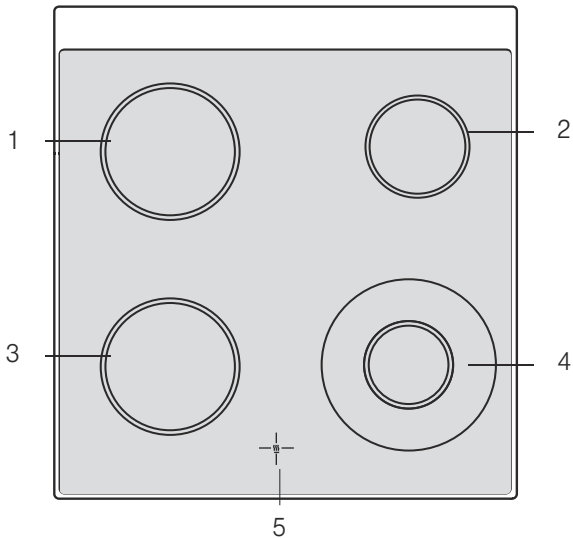
| | |
|----|-----------------------|
| 1 | Plan gatimi** |
| 2 | Paneli i komandimit** |
| 3 | Ventilatori |
| 4 | Dera e furrës** |
| 5* | Sirtari fundor** |

* Opsionale (e disponueshme për disa pajisje)

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

Hapësira e zierjes

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



Shpjegime

| | |
|---|---|
| 1 | Vatër gatimi 18 cm |
| 2 | Vatër gatimi 14,5 cm |
| 3 | Vatër gatimi 18 cm |
| 4 | Zona e gatimit me dy rathë 21 dhe 12 cm |
| 5 | Treguesi i nxehtësisë së mbetur |

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Zona e zierjes ka për çdo pllakë një tregues dyshkallësh për nxehtësinë e mbetur. Ajo tregon, se cilat pllaka nxehtë janë akoma të nxehta. Edhe kur zona e zierjes është e fikur, treguesi ndriçon derisa pllaka nxehtë të jetë ftohur mjaftueshëm.

Nxehtësinë e mbetur mund ta shfrytëzoni në atë mënyrë që të kurseni energji kur për shembull një gjellë të vogël e mbani ngrohtë.

Paneli i komandimit

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

Dorezat e ndërprerësve

Dorezat e ndërprerësve në pozicionin fikur janë zhytëse. Për ti rrasë dhe nxjerrë shtypni në dorezën e ndërprerësit.

Zgjedhësi i funksioneve

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

| Pozicioni | Përdorimi |
|--|--|
| <input type="radio"/> Pozicioni zero | Furra është e fikur. |
| <input checked="" type="radio"/> Ajër i nxehtë-3D* | Për kekët dhe gatimet e furrës. Është i mundur gatimi në tre nivele. Një ventilator që ndodhet në murin e pasmë të furrës e shpërndan nxehtësinë njëtrajtësisht në furrën e gatimit. |
| <input type="checkbox"/> Ngrohja e sipërme/e poshtme* | Për kekët, tavat dhe copave të holla të mishit të pjekur, p.sh. mish viçi ose mish i egër, në një nivel rafti. Nxehtësia vjen njëtrajtësisht si lart ashtu edhe poshtë. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gradacioni i picës | Përgatitje e shpejtë e produkteve të ngrira pa ngrohje paraprake, p.sh. pica, patate të skuqura ose pasta me petë. Nxehtësia vjen nga poshtë dhe nga ventilatori në murin e pasmë të furrës. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pjekja në grillë me qarkullim ajri | Pjekje mishi, shpendësh dhe peshku. Elementi nxehtë dhe ventilatori ndizen dhe fikën me alternim. Ventilatori e shpërndan nxehtësinë e grillës njëtrajtësisht mbi ushqim. |
| <input type="checkbox"/> Grila, sipërfaqe e madhe | Për pjekjen në grillë të biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe peshkut. E gjithë sipërfaqja nën elementin nxehtë të grillës do të nxehtë. |
| <input type="checkbox"/> Grila, sipërfaqe e vogël | Pjekja në grillë e sasive të vogla të biftekëve, salsiçeve, tosteve dhe peshkut. Pjesa e brendshme e elementit nxehtë të grillës do të nxehtë. |

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

| Pozicioni | Përdorimi |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ngrohja e poshtme | Zierja, pjekja dhe thekja. Nxehtësia vjen nga poshtë. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Shkrirja | Shkrirja e p.sh. mishit, shpendëve, bukës dhe kekëve. Ventilatori e shpërndan nxehtësinë njëtrajtësisht mbi ushqim. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Drita | Ndezja e llambës së furrës. |

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

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

Zgjedhësi i temperaturës

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

| Pozitat | Funksioni |
|--------------------------------------|--|
| <input type="radio"/> Zero-pozicioni | Furra nuk nxehtë. |
| 50-270 | Zona e temperaturës |
| 1, 2, 3 | Shkallët e skarës |
| | Shkallët e skarës, për skarë me sipërfaqe, të vogël <input type="checkbox"/> dhe të madhe <input type="checkbox"/> . |
| | Shkalla 1 = dobët |
| | Shkalla 2 = e mesme |
| | Shkalla 3 = e fortë |

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

Ndërprerësi i pllakave nxehtë

Me të katër ndërprerësit e pllakave nxehtë e rregulloni kapacitetin nxehtë të secilës pllakë nxehtë individuale.

| Pozicioni | Domethënia |
|-----------|---|
| 0 | Pozicioni zero Pllaka nxehtë është e fikur. |
| 1-9 | Shkallët e zierjes 1 = kapaciteti më i ulët 9 = kapaciteti më i lartë |
| ☉ | Aktivizimi Aktivizimi i pllakës nxehtë me dy rrethe. |

Nëse ndizni një pllakë nxehtë, llamba treguese ndriçon.

Butonat dhe ekrani

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

| Butoni | Përdorimi |
|--------|---|
| »»» | Ngrohja e shpejtë Ngrohja e furrës në mënyrë të shpejtë. |
| ⌚ | Funksionet e kohës Zgjidhni funksionet si Alarmi 📞, Kohëzgjatja ⏸, Koha e përfundimit ⏰ dhe Ora ⌚. |
| 🔒 | Sistemi i sigurisë për fëmijët Bllokoni dhe zhbllokoni funksionet e furrës. |
| - | Minus Reduktoni vlerat e rregulluara. |
| + | Plus Rritni vlerat e rregulluara. |

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

Butonat

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

Hapësira për zierje

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

Llamba e furrës

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

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

Ventilatori ftohës

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

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

Kujdes!

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

Pajisja e juaj

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

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



Skara

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

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



Tepsi e emaluar për pjekje

Për ëmbëlsira dhe gurabije.

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



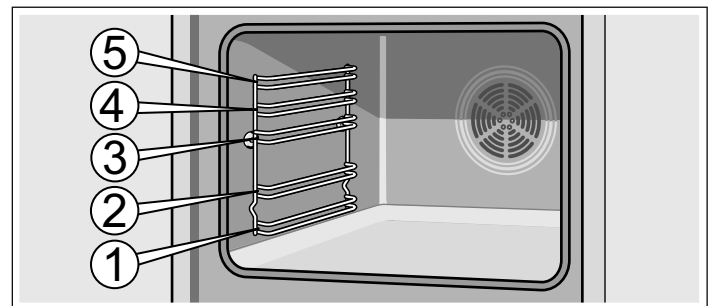
Tigani universal

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

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

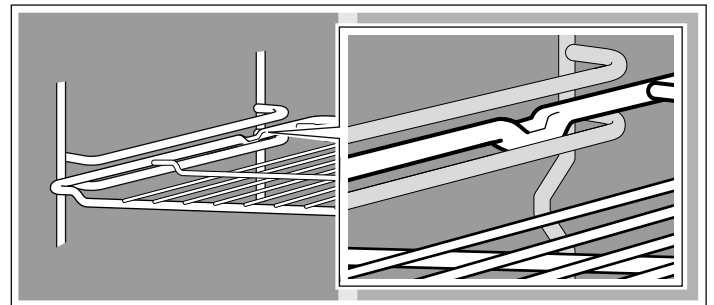
Futja e pajisjeve

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 nxehtë mund të deformohet. Kur të ftohet përsëri, deformimi zhduket. Kjo nuk ka ndikim në funksion.

Mbani tepsinë në të dyja anët me të dy duart dhe futni 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.

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 skarë e përdorni vetëm me tiganin universal. Copa mishi mbi tepsinë e skarës: Mund të përdoren në lartësitë e futjes 1, 2 dhe 3. Tepsia për skarë si mbrojtëse nga stërpikja: 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 të paraxehet gjithmonë në temperaturën e rekomanduar. |
| Tepsi e emaluar për pjekje | HEZ331003 | Për ëmbëlsira dhe gurabije. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës. |
| Tepsi për pjekje e emaluar me shtresë kundër ngjitjes | HEZ331011 | Ëmbëlsirat dhe gurabijet shpërndahen mirë në tepsinë për pjekje. Tepsinë për pjekje e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës. |
| Tigani universal | HEZ332003 | Për ëmbëlsira të lëngshme, të pjekura, ushqime të ngrira dhe skuqje të mëdha. Mund të përdoret edhe nën skarë për mbledhjen e yndyrës ose lëngut të mishit. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës. |
| Tigani universal me shtresë kundër ngjitjes | HEZ332011 | Ëmbëlsirat e lëngshme, të pjekurat, gjellët e ngrira dhe skuqjet e mëdha shpërndahen mirë në tiganin universal. Tiganin universal e futni në furrë me ngushtimin në drejtim të derës së furrës. |
| Kapaku për tiganin profesional | HEZ333001 | Me kapak tiganin profesional bëhet skuqës profesional. |
| Tigani profesional me shoshë | HEZ333003 | Është veçanërisht i përshtatshëm për përgatitjen e sasive të mëdha. |
| Shinat e nxjerrjes dalje e plotë e 3-fishtë | HEZ338352 | Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisjen mund ta nxirrni pa e përmbysur. dalja e plotë e 3-fishtë, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues. |
| dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop | HEZ338357 | Me shinat e nxjerrjes në lartësinë 1, 2 dhe 3 pajisja mund të nxirret tërësisht pa u përmbysur. Shinat e nxjerrjes rrasen brenda, ashtu që tepsitë për pjekje të mund të vendosen rehatshëm. Dalja e plotë e 3-fishtë me funksion Stop, nuk është e përshtatshme për aparate me hell rrotullues. |
| Skara | HEZ334000 | Për enë, kallëpe ëmbëlsirash, mish i skuqur, copa mishi në skarë dhe gjellë të ngrira. |
| Skuqësi i qelqtë | HEZ915001 | Skuqësi i qelqtë është i përshtatshëm për gjellë të kaurdisura dhe tava. Është veçanërisht i përshtatshëm për programet dhe automatikën e skuqjes. |

Artikulli-shërbimi i klientëve

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


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


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

Para përdorimit të parë

Këtu do të kuptoni se çka duhet bërë, para se për herë të parë me furrën tuaj të përgatitni gjellë. Lexoni së pari kapitullin *Udhëzime mbi sigurinë*.

Programimi i orës

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

1. Shtypni butonin .


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

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


Pas pak sekondash do të shfaqet ora e zgjedhur.

Nxeheni furrën

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

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

Ajroseni kuzhinën, për sa kohë furra nxehet.

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

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

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

Pastrimi i pajisjeve shtesë

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

Rregullimi i zonës për zierje

Në këtë kapitull do të mësoni, se si ti rregulloni pllakat nxehëse. Në tabelë gjenden shkallët dhe kohët e zierjes për gjellë të ndryshme.

Kështu rregulloni

Me ndërprerësit e pllakave nxehëse e rregulloni kapacitetin e pllakave të veçanta nxehëse.

Pozicioni 0 = Fikur

Pozicioni 1 = kapaciteti më i ulët

Pozicioni 9 = kapaciteti më i lartë.

Nëse ndizni një pllakë nxehëse, llamba treguese ndriçon.

Pllaka e madhe nxehëse me dy rrethe

Te kjo pllakë nxehëse mund ta ndërtoni madhësinë.

Aktivizimi i sipërfaqes së madhe

Ndërprerësin e pllakave nxehëse e rrotulloni deri në pozicionin 9 atje do të ndjeni një rezistencë të lehtë dhe më tej deri te simboli

 Pllaka e madhe nxehëse me dy rrethe

Pastaj e rrotulloni menjëherë prapa në shkallën e dëshiruar të zierjes.

Ndezja prapa në sipërfaqen e vogël:

Ndërprerësin e pllakës nxehëse e rrotulloni në 0 dhe rregulloni nga e para.

Në pllakën e vogël nxehëse me dy rrethe mund të ngrohni jashtëzakonisht mirë sasi të vogla.

Kujdes!

Asnjëherë mos rrotulloni mbi simbolin  0.

Tabela e zierjes

Në tabelën në vijim do të gjeni disa shembuj.

Kohët e zierjes dhe shkallët e zierjes varen nga lloji pesha dhe cilësia e ushqimeve. Prandaj mund të ketë përjashtime.

Gjatë ngrohjes së gjellëve me lëngje të trasha, përzieni rregullisht.

Për të zier përdorni shkallën e zierjes 9.

| | Shkalla e zierjes progresive | Kohëzgjatja progresive e zierjes në vazhdim në minuta |
|--|---|--|
| Shkrirja | | |
| Çokollatë, veshje, xhelatinë | 1 | - |
| Gjalpë | 1-2 | - |
| Ngrohja dhe mbajtja ngrohtë | | |
| Çomlek(p. sh. çomlek thjerrëzash | 1-2 | - |
| Qumësht** | 1-2 | - |
| Zbutje, zierje e ngadalshme | | |
| Qofte, toptha | 4* | 20-30 min. |
| Peshk | 3* | 10-15 min. |
| Salca të bardha, p.sh. salcë beçamel | 1 | 3-6 min. |
| Zierje, avullim, tymosje | | |
| Oriz (me sasi të dyfishtë të ujit) | 3 | 15-30 min. |
| Patate të paqëruara | 3-4 | 25-30 min. |
| Patate të kripura | 3-4 | 15-25 min. |
| Brumëra, jufka | 5* | 6-10 min. |
| Çomlek, supa | 3-4 | 15-60 min. |
| Perime | 3-4 | 10-20 min. |
| Perime, të ngrira thellë | 3-4 | 10-20 min. |
| Zierje me tenxhere të shpejtë | 3-4 | - |
| Kaurdisje | | |
| Roladë | 3-4 | 50-60 min. |
| Të skuqura të kaurdisura | 3-4 | 60-100 min. |
| Gullash | 3-4 | 50 – -60 min |
| Skuqja e mishit** | | |
| Shnicel, natyrale ose e përmiellur | 6-7 | 6-10 min. |
| Shnicel e ngrirë | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotëletë, natyrale ose e përmiellur | 6-7 | 8-12 min. |
| Stekë (3 cm i trashë) | 7-8 | 8-12 min. |
| Peshk dhe filetë peshku natyrale | 4-5 | 8-20 min. |
| Peshk dhe filetë peshku e përmiellur | 4-5 | 8-20 min. |
| Peshk dhe filetë peshku, e përmiellur dhe e ngrirë p.sh. shkopinj peshku | 6-7 | 8-12 min. |
| Ushqime të ngrira të përgatitura në tigan | 6-7 | 6 – -10 min |
| Petulla | 5-6 | vijojnë |

* Zierje progresive pa kapak

** Pa kapak

Programimi i furrës

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

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

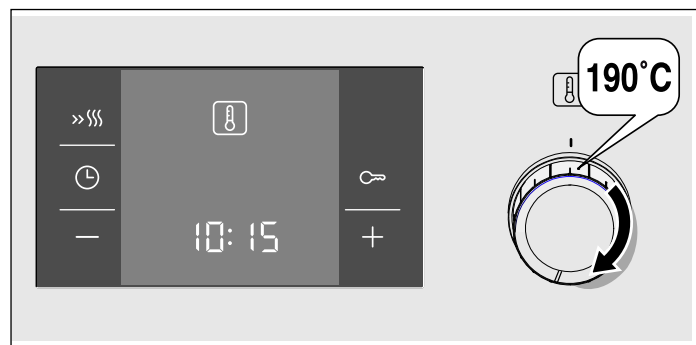
Lloji i nxehtë dhe temperatura

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

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



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



Furra do të nxehet.

Fikja e furrës

Rrotulloni çelësin e funksionit në pozicionin zero.

Ndryshoni konfigurimet

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

Ngrohja e shpejtë

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

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

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

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

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

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

Përfundimi i ngrohjes së shpejtë

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

Ndërprerja e ngrohjes së shpejtë

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

Programimi i funksioneve të kohës

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

Ora me zile

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

1. Shtypni një herë butonin.

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

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

Butoni me vlerën standarde + = 10 minuta

Butoni me vlerën standarde - = 5 minuta.

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

Koha e vendosur në kohëmatës ka përfunduar

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

Ndryshoni rregullimet e kohës në kohëmatës

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

Fikni rregullimet e kohës në kohëmatës

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

Shfaqja e rregullimeve të kohës

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

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

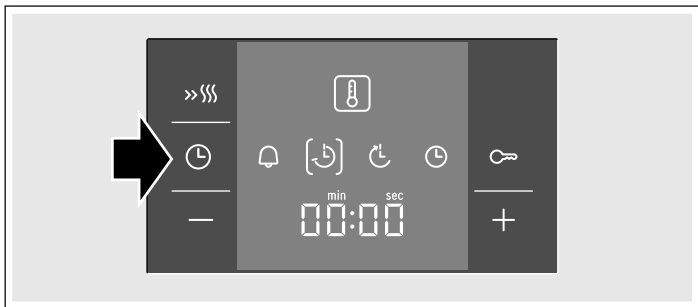
Koha e gatimit

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

Shembull në figurë: Koha e gatimit prej 45 minutash.

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

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



4. Vendosni një kohë gatimi me butonat **+** ose **-**.

Butoni me vlerën standarde **+** = 30 minuta
Butoni me vlerën standarde **-** = 10 minuta



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

Koha e gatimit ka përfunduar

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

Ndryshimi i kohëve të gatimit

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

Fikja e kohëve të gatimit

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

Shfaqja e rregullimeve të kohës

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

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

Koha e fikjes

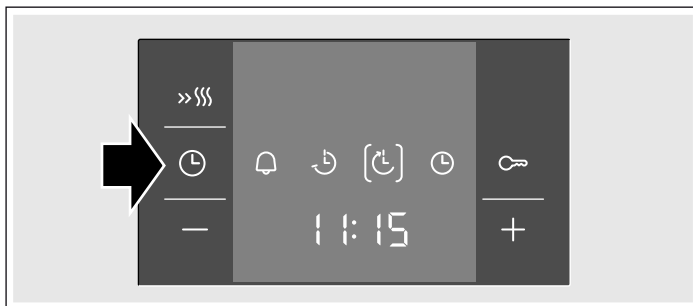
Furra mundëson programimin e kohës për përgatitjen e çdo gatesë. Furra ndizet automatikisht dhe më pas shfaqet sërish ora e vendosur. Ju mund t'i vendosni gatesat në dhomëzën e gatimit p.sh. në mëngjes dhe ta programoni furrën në mënyrë të tillë që në drekë gatesa të jetë gati.

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

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

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

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




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




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

Koha e gatimit ka përfunduar


Do të tingëllojë një sinjal. Furra nuk do të ngrohë më. Në panelin e treguesve shfaqet **00:00**. Shtypni butonin **⌚**. Vendosni një kohë të re gatimi me butonat **+** ose **-**. Ose

shtypni dy herë butonin  dhe rrotulloni zgjedhësin e funksioneve në pozicionin zero. Furra është e fikur.

Ndryshimi i kohës së fikjes



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

Fikja e kohës së fikjes


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


Shfaqja e rregullimeve të kohës

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

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

Ora

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

1. Shtypni butonin .


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


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

Pas pak sekondash do të shfaqet ora e zgjedhur.

Ndryshimi i orës

Nuk duhet të programohet asnjë funksion tjetër i kohës.

1. Shtypni katër herë butonin .

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

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

Pas disa sekondash do të shfaqet koha e programuar.

Fshehja e orës

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

Sistemi i sigurisë për fëmijët

Furra ka një sistem sigurie për fëmijët, për të shmangur ndezjen aksidentale nga fëmijët.


Furra nuk rregullohet. Kohëmatësi dhe ora mund të rregullohen edhe me sistemin e sigurisë së fëmijëve aktiv.

Nëse janë zgjedhur lloji i ngrohjes dhe temperatura apo gradacioni i skarës, sistemi i sigurisë së fëmijëve e ndërpret nxehtësinë.


Aktivizimi i sistemit të sigurisë së fëmijëve


Duhet rregulluar ose një kohë gatimi, ose një kohë fikjeje.

Mbani shtypur butonin  për rreth katër sekonda.

Në tregues do të shfaqet simboli . Sistemi i sigurisë për fëmijët është i aktivizuar.





Çaktivizimi i sistemit të sigurisë së fëmijëve

Mbani shtypur butonin  për rreth katër sekonda.

Simboli  do të fiket në panelin e treguesve. Sistemi i sigurisë së fëmijëve është i çaktivizuar.

Ndryshimi i rregullimeve bazë


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

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

* Rregullim nga fabrika


Nuk duhet të programohet asnjë funksion tjetër i kohës.


1. Mbani shtypur butonin  për rreth 4 sekonda.

Në panelin e treguesve do të shfaqet rregullimi bazë aktual për orën, p.sh.  për zgjedhjen 1.

2. Me butonat **+** ose **-** ndryshoni rregullimin bazë.

3. Konfirmoni zgjedhjen me butonin .

Në panelin e treguesve do të shfaqet rregullimi vijues bazë. Me butonin  është e mundur të kaloni nëpër gjithë gradacionet dhe ta ndryshoni zgjedhjen me butonat **+** ose **-**.

4. Për të përfunduar, mbani shtypur butonin  për rreth 4 sekonda.

Gjithë rregullimet bazë janë regjistruar.

Rregullimet bazë mund të ndryshohen në çdo kohë.

Mirëmbajtja dhe pastrimi

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

Udhëzime

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

Mjet për pastrim

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

Gjatë pastrimit të zonës së zierjes

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

Gjatë pastrimit të furrës

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

Sfungjerët e ri i lani mirë para përdorimit të parë.

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

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

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

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

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

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

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

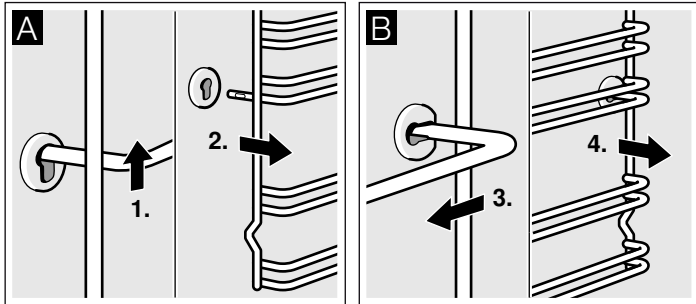
* Opsional (E disponueshme për disa paisje, në varësi të tipit të pajisjes.)

Montimi dhe çmontimi i kornizës

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

Nxjerrja e kornizës

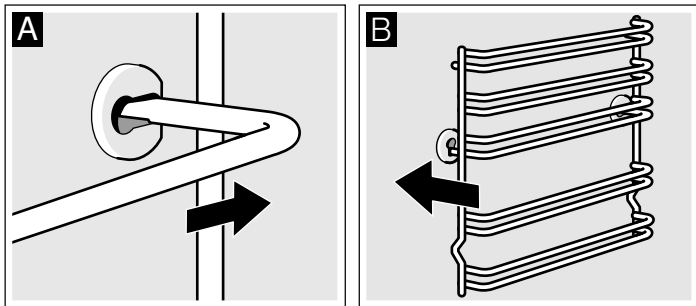
1. Kornizën mbani përpara nga lartë
2. dhe hiqeni (Fotografia A).
3. Pastaj tërë kornizën hiqeni përpara
4. dhe hiqeni krejtësisht (Fotografia B).



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

Varja e mbështetësit

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

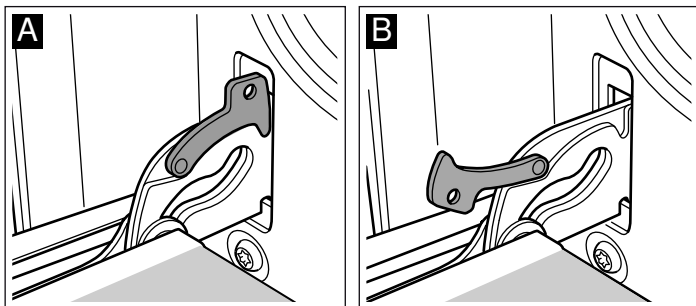


Mbështetësi përshtatet djathtas dhe majtas. Kini kujdes në atë që, si në fotografinë B lartësia 1 dhe 2 të jenë poshtë ndërsa lartësia 3, 4 dhe 5 lartë.

Montimi dhe çmontimi i derës së furrës

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

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

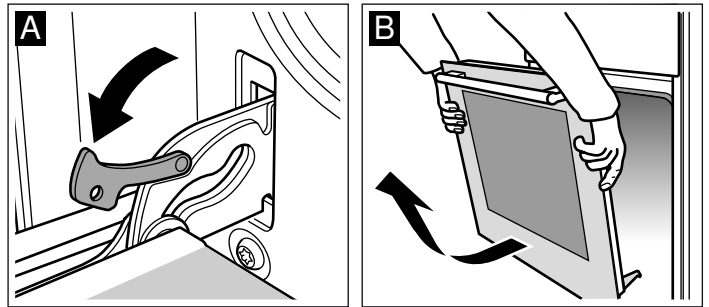


⚠ Rrizik nga lëndimi!

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

Nxirr derën

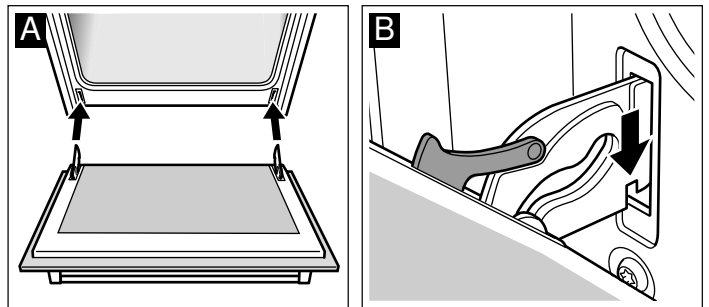
1. Derën e furrës e hapni plotësisht.
2. Shpallos të dy levët për mbyllje, në të djathtë dhe në të majtë (Fotografia A).
3. Mbyll derën e furrës deri në fund. Kape me të dy duart majtas dhe djathtas. Mbylle edhe më tej dhe nxirre (Fotografia B).



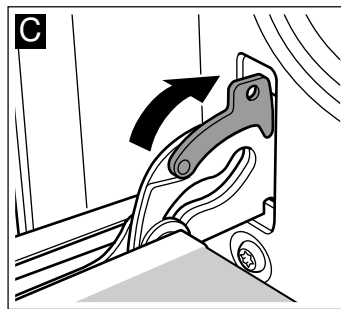
Montimi i derës

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

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



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



⚠ Rrizik nga lëndimi!

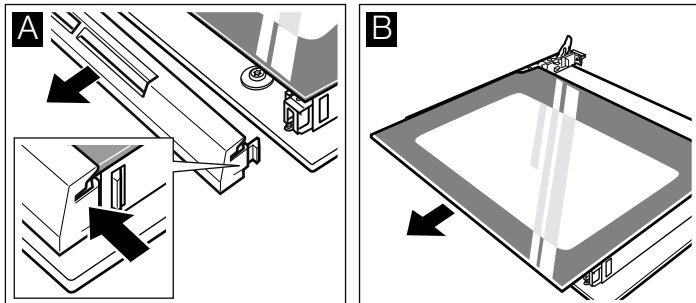
Nëse dera e furrës bie pa qëllim ose është çpalosur një levë, mos prekni gjë. Thirni shërbimin e klientëve.

Montimi dhe çmontimi fletëve të derës

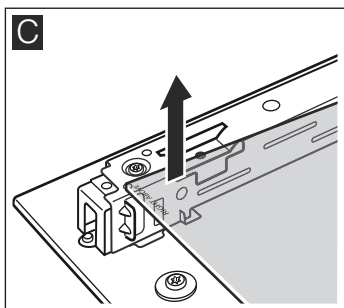
Për pastrim më të mirë fletët e qelqit në derën e furrës mund ti çmontoni.

Çmontimi

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



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



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

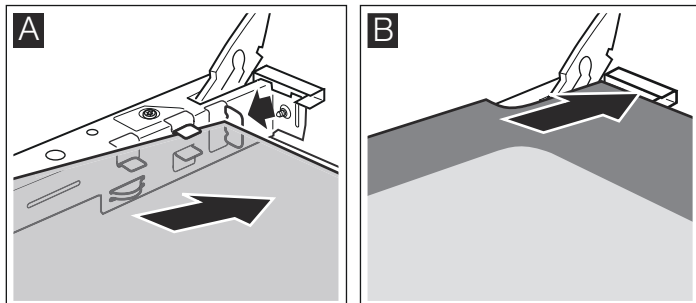
⚠ Rrezik nga lëndimi!

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

Montimi

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

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



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

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

Një pengesë, çfarë duhet bërë?

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

Tabela e defekteve

Nëse një gjellë nuk ju del e përsosur, ju lutemi shihni kapitullin *Testuar për ju në studion tonë të gatimit*. Atje do të gjeni shumë këshilla dhe udhëzime për gatimin.

| Defekti | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja/Udhëzime |
|--|--|--|
| Furra nuk funksionon. | Siguresa ka defekt. Shkëputje korrenti. | Kontrolloni kutinë e siguresave, nëse siguresa është në rregull. Kontrolloni nëse funksionon drita e kuzhinës ose pajisje të tjera të kuzhinës. |
| Në tregues pulson \ominus dhe zerot. | Shkëputje korrenti. | Rregulloni sërish orën. |
| Furra nuk nxehet. | Kontaktet kanë zënë pluhur. | Rrotulloni dorezat e çelësit disa herë para-mbrapa. |

Njoftime defektesh

Kur në tregues shfaqet një njoftim defekti me anë të **E**, shtypni butonin \ominus . Njoftimi do të zhduket. Një funksion i zgjedhur i

kohës do të fiket. Nëse njoftimi i defektit nuk zhduket sërish, telefonojini shërbimit të klientit.

Në rastin e njoftimeve të mëposhtme të defekteve, mund t'i zgjidhni ato vetë.

| Njoftimi i defektit | Shkaku i mundshëm | Zgjidhja/Udhëzime |
|---------------------|---|--|
| E011 | Një nga butonat është mbajtur shtypur për kohë të gjatë ose është futur brenda. | Shtypni gjithë butonat një nga një. Kontrolloni nëse ka ngecur, është futur brenda ose është ndotur një nga butonat. |

⚠ Rrezik nga goditja elektrike!

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

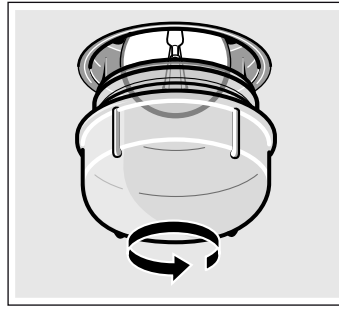
Ndërrimi i llambës së furrës në mbulesë

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

Rrezik nga goditja e rrymës!

Fikni siguresën në arkën e siguresave.

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



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

Mbulesa e qelqtë

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

Shërbimi i klientëve

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

E-numri dhe FD- numri

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

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

Shërbimi i klientëve

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

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

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

Këshilla mbi energjinë dhe mjedisin jetësor

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

Kursimi i energjisë në furrë

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

Kursimi i energjisë mbi pllakën e zierjes

- Përdorni tenxhere dhe tigane me dysheme të trashë dhe të rrafshë. Dyshemet jo të rrafshëta e risin harxhimin e energjisë.
- Rrezja e tenxheres ose e dyshemesë së tiganit duhet të përputhet me madhësinë e pllakës për zierje. Tenxheret speciale shumë të vogla mbi pllakë shkaktajnë humbje të madhe të energjisë. Kini kujdes: Prodhuesit e tenxhereve shpesh e shënojnë rrezën e pjesës së sipërme të tenxheres. Shpesh herë pjesa e sipërme është më e madhe se rezja e fundit të tenxheres.
- Për sasi më të vogla përdorni tenxhere më të vogël. Tenxheres së madhe por të mbushur pak i nevojitet shumë energji.
- Tenxheret mbyllni për herë me kapakun përkatës. Për zierje pa kapak iu nevojitet shumë më tepër energji.
- Zieni me më pak ujë. Kështu kurseni energjinë. Te perimet ngelin vitaminat dhe materiet minerale brenda.
- Ktheni rregullatorin e niveleve në një nivel më pak.
- Shfrytëzoni nxemjen e mbetur. Për kohë më të gjata të zierjes para mbarimit të kohës së paraparë, 5-10 minuta më herët ndaleni nxehtësinë e pllakës në tërësi.

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

Ëmbëlsirat dhe biskotat

Pjekja në një nivel

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

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

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

Pjekja në më shumë nivele

Përdorni 3D-ajrin e nxehtë .

Lartësitë e futjes të pjekja në 2 nivele:

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

Lartësitë e futjes të pjekja në 3 nivele:

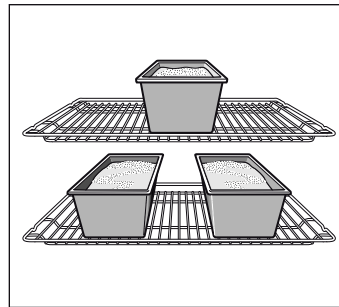
- Tepsia për pjekje: Lartësia 5

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

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

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

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



Kallëpe për pjekje

Më të përshtatshëm janë kallëpet nga metali.

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









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

Tabelat

Në tabela do të gjeni mënyrën optimale të 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 paraxechni, kohën e pjekjes, e shkurtoni për 5 deri 10 minuta.

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

| Ëmbëlsira në kallëpe | Kallëp | Lartësia | Mënyrë e nxehtësie | Temperatura në °C | Kohëzgjatja në minuta |
|---|------------------------------|----------|---|-------------------|-----------------------|
| Ëmbëlsira të përziera, të thjeshta | Kallëp kurorë-/Kallëp kuti | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 Kallëpe kuti | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Ëmbëlsira të përziera, të holla | Kallëp kurorë-/Kallëp kuti | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Fund torte, brumi i përzier | Kallëp për fund peme | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Ëmbëlsirë peme e hollë, brumë i përzier | Kallëp çmontues-/ Kallëp tas | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Tortë biskotash | Kallëp çmontues | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Fund brumi të brydhët me rreth | Kallëp çmontues | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Tortë me pemë ose me gjizë, fund nga brumi i brydhët* | Kallëp çmontues | 1 |  | 170-190 | 70-90 |

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

| Ëmbëlsira në kallëpe | Kallëp | Lartësia | Mënyrë e nxehtësisë | Temperatura në °C | Kohëzgjatja në minuta |
|---|-----------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Ëmbëlsirë Zvicre | Tepsia për pica | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Ëmbëlsira pikante (p. sh. pite/ëmbëlsirë qepësh)* | Kallëp çmontues | 1 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Pica, fund i hollë me pak shtesë (paranxehni) | Tepsia për pica | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |

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

| Ëmbëlsira në tepsi | Pajisja | Lartësia | Mënyrë e nxehtësisë | Temperatura në °C | Kohëzgjatja në minuta |
|--|--------------------------------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të thatë | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 150-170 | 35-45 |
| Brumë tharmi ose i përzier me shtesë të lëngshme, pemë | Tigani universal | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Ëmbëlsirë Zvicre | Tigani universal | 2 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Rolat biskote (paranxehni) | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 190-210 | 15-20 |
| Bisht tharmi me 500 g miell | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Kek me 500 g miell | Tepsia për pjekje | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Kek me 1 kg miell | Tepsia për pjekje | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Shtrudël, e ëmbël | Tigani universal | 2 | ☐ | 180-200 | 55-65 |
| Byrek | Tigani universal | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Pica | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 220-240 | 15-25 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 180-200 | 35-45 |

| Të pjekura të vogla | Pajisja | Lartësia | Mënyrë e nxehtësisë | Temperatura në °C | Kohëzgjatja në minuta |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Ëmbëlsira të vogla | Tepsia për pjekje | 3 | ☒ | 140-160 | 15-25 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 tepsi për pjekje + tigani universal | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 30-40 |
| Të pjekura të lyera (paranxehni) | Tepsia për pjekje | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Tepsia për pjekje | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 tepsi për pjekje + tigani universal | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Makrone | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 tepsi për pjekje + tigani universal | 5+3+1 | ☒ | 100-120 | 40-50 |
| Mafishe | Tepsia për pjekje | 3 | ☒ | 80-100 | 130-150 |
| Të pjekura brumi në zjarr | Tepsia për pjekje | 2 | ☐ | 200-220 | 30-40 |
| Të pjekura jufkash | Tepsia për pjekje | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 tepsi për pjekje + tigani universal | 5+3+1 | ☒ | 160-180 | 35-45 |
| Të pjekura brumi me tharm | Tepsia për pjekje | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Tigani universal + tepsia për pjekje | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |

Bukë dhe bukëza

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

Mos derdhni asnjëherë ujë në furrën e nxehtë.

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

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

Këshilla për pjekje

| | |
|---|---|
| Dëshironi të piqni sipas recetës tuaj personale. | Orientohuni sipas të pjekurave të ngjashme në tabelat e pjekjes. |
| Kështu do ta shihni, nëse ëmbëlsira e përzier është pjekur mirë. | Rreth 10 minuta para mbarimit të kohës së pjekjes, të dhënë në recetë, ngulni një kruese dhëmbësh në pjesën më të lartë të ëmbëlsirës. Nëse në kruese nuk ngjitet më brumë, ëmbëlsira është gati. |
| Ëmbëlsiraulet. | 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 piqu ca më gjatë. Te ëmbëlsirat me shtesa të lëngshme, piqu 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 piqu me nxehtësinë e epërm-/të poshtëm ☐ në një nivel. Dalja e letrës për pjekje jashtë tepsisë, ndikon në qarkullimin e ajrit. Letrën për pjekje e preni gjithmonë në pajtim me madhësinë e tepsisë. |
| Ëmbëlsira nga pemët është shumë e çelë nga poshtë. | Herën tjetër ëmbëlsirën futni një nivel më thellë. |
| Lëngu i pemëve po noton mbi. | Herën tjetër përdorni, nëse e keni, një tigan universal më të thellë. |
| Të pjekura të vogla nga brumi me tharm, gjatë pjekjes ngjiten me njëra tjetrën. | Rreth secilës të pjekur duhet të jetë një distancë prej rreth 2 cm. Kështu ka mjaft vend që të pjekurat të fryhen mirë dhe të skuqen nga të gjitha anët. |
| Ju keni pjekur në më shumë nivele. Në tepsinë e epërme biskotat janë më të errëta se në atë të poshtmen. | Për pjekje në më shumë nivele përdorni gjithmonë 3D-ajrin e nxehtë ☑. Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të piquen në të njëjtën kohë. |
| Gjatë pjekjes së ëmbëlsirave të lëngshme formohet ujë i kondensuar. | Gjatë pjekjes mund të formohet avull uji. Ai largohet nëpërmjet derës. Avulli i ujit mund të ngjitet në fushën shërbyese ose në ballinat e mobilieve të afërta dhe të pikoj si ujë i kondensuar. Kjo është fizikisht e kushtëzuar. |

Mish, shpezë, peshk

Enë

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

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

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

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

Të dhënat në tabela:

Enë pa kapak = e hapur

Enë me kapak = e mbyllur

Enën e vendosni gjithmonë në mes të skarës.

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

Skuqja

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

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

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

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

Pjekja në skarë

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

Piqni në skarë gjithmonë me furrë të mbyllur.

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

Copat e mishit i ktheni pas ⅔ kohës së zierjes.

Stekat e kripni pasi që të jenë pjekur në skarë.

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

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

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

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

Mishi

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

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

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

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

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

| Mishi | Pesha | Pajisja dhe enë | Lartësia | Mënyrë e nxehtësisë | Temperatura në °C, shkalla e skarës | Kohëzgjatja në minuta |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------|---------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Mish i bluar | | | | | | |
| Të skuqura nga mishi i bluar | nga 500 g mish | hapur | 1 | ☒ | 170-190 | 70 |
| Salsiçe | | | | | | |
| Salsiçe | | Skara | 4 | ☐ | 3 | 15 |

Shpend

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

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

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

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

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

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

Peshk

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

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

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

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

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

Këshilla për pjekje dhe tiganisje

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

Dëshironi të kontrolloni, nëse është rostoja gati. Përdorni termometrin për mish (është në dispozicion në dyqanin e specializuar) ose bëni "provën me lugë". Shtypni me lugë mbi rostos. Nëse është i fortë, është atëherë gati. Nëse shtypet lehtë, atëherë i duhet edhe më tepër kohë.

Rostoja ka marrë ngjyrë të errët dhe korja vende-vende është djegur. Kontrolloni lartësinë e elementit vendosës dhe temperaturën.

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

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

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

Tava, gratina, toste

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

Vendosni enën gjithmonë në skarë.

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

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

Produkte të gatshme


Përfillni të dhënat e prodhuesit në paketim.

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

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

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



Gjellë të veçanta

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

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

Përgatitja e kosit

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

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


Shkrirja

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

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

Kohët e shkrirjes varen nga lloji dhe sasia e ushqimit.

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

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

Të thara

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





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

Lëreni të pikojnë dhe thani mirë ato.

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

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

Të tharat ndani nga letra menjëherë pas tharjes.

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

Zierja

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

Kujdes!

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

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

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

Parapërgatitje

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

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

Perime

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

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

Rregullimi

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

| 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 nxirri nga hapësira për zierje

Kujdes!

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

Akrilamidi në ushqime

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

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

Këshilla për përgatitjen e gjellëve me përmbajtje të vogël akrilamidi.

| Në përgjithësi | |
|----------------|--|
| | <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

Pjekje në 2 nivele:

Tiganin universal e futni gjithmonë mbi tepsinë për pjekje.

Pjekje në 3 nivele:

Tiganin universal e futni në mes.

Biskotë e lyer:

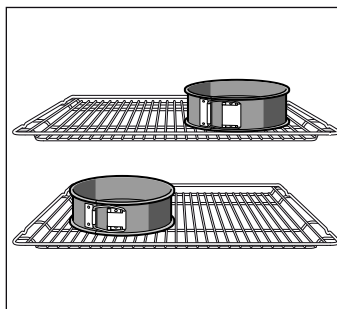
Tepsitë e futura në të njëjtën kohë, nuk do të thotë se do të pihen në të njëjtën kohë.

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 1 nivel:

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

Ëmbëlsirë molle e mbuluar në 2 nivele:

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



Ëmbëlsirat në kallëpe çmontuese nga teneqja e bardhë:

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

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

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

* Për paraxehje mos e përdorni nxehtjen e shpejtë.

Pjekja në skarë

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

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

* Pas 2/3 së kohës ktheni.

Содржин

| | |
|---|-----------|
| Важни безбедносни напомени | 56 |
| Причини за оштетувања | 58 |
| Преглед | 58 |
| Оштетувања на рерната | 58 |
| Оштетувања на преградата | 58 |
| Монтирање и приклучување | 59 |
| За монтажерт | 59 |
| Шпоретот поставете го хоризонтално | 59 |
| Вашиот нов уред | 59 |
| Општо | 59 |
| Област за готвење | 60 |
| Контролно поле | 60 |
| Комора за готвење | 61 |
| Ваша опрема | 61 |
| Вметнете ја опремата | 61 |
| Специјална опрема | 62 |
| За сервисната служба | 63 |
| Пред првото користење | 63 |
| Програмирање на времето на часовникот | 63 |
| Загревање на рерната | 63 |
| Чистење на опремата | 63 |
| Поставување на полето за готвење | 63 |
| Го поставувате на следниов начин | 63 |
| Голема рингла со два круга | 63 |
| Табела за готвење | 63 |
| Програмирање на рерната | 65 |
| Вид на топлина и температура | 65 |
| Брзо загревање | 65 |
| Програмирање на временските функции | 65 |
| Автоматски тајмер | 65 |
| Време за готвење | 66 |
| Време на исклучување | 66 |
| Време на часовникот | 67 |
| Безбедност за деца | 67 |
| Промена на основните поставки | 67 |
| Одржување и чистење | 68 |
| Средства за чистење | 68 |
| Откачување и закачување на рамките | 69 |
| Откачување и закачување на вратата од рерната | 70 |
| Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата | 70 |
| Пречка што треба да направите? | 71 |
| Табела на пречки | 71 |
| Заменете ја сијаличката на покривот од рерната | 71 |
| Стаклен капак | 71 |
| Сервисна служба | 72 |
| Број на производ и датум на производство | 72 |
| Совети за заштеда на енергија и заштита на околината | 72 |
| Штедење на енергија во рерната | 72 |
| Штедење на енергија на полето за готвење | 72 |
| Отстранување согласно прописите за животна средина | 72 |
| За Вас, тестирано во нашето студио за готвење | 73 |
| Колачи и печиво | 73 |
| Совети за печење | 75 |
| Месо, живина, риба | 75 |
| Совети за печење и скара | 77 |
| Суфле, гратинирани јадења, тостови | 77 |
| Готови производи | 78 |
| Специјални оброци | 78 |

| | |
|---|-----------|
| Одмрзнување | 79 |
| Сушење | 79 |
| Зготвување | 79 |
| Акриламид во прехранбените производи | 80 |
| Јадења за контрола | 80 |
| Печење | 80 |
| Скара | 81 |

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 безбедносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само на тој начин безбедно и правилни ќе ракувате со уредот. Упатството за употреба сочувајте го за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

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 без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е наменет само за домашна употреба и домашно опкружување. Уредот користете го само за подготовка на оброци и пијалаци. Надгледувајте го уредот за време на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

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

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

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

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

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

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

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

Опасност од пожар!

- Запаливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлечете

го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

- 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.
- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запаливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот ќе се вжешти, запаливите материјални може лесно да предизвикаат пожар. не чувајте и не користете запаливи предмети под или во близина на рерната (на пр. спреј, средства за чистење). Не чувајте запаливи предмети во или на рерната.
- Горните површини на преградата може да станат многу жешки. Во фиоката чувајте ја само опремата од рерната. Предметите кои може да предизвикаат пламен или се запаливи не смеат да се чуваат во преградата.

Опасност од опекотини!

- Уредот станува многу жежок. Не ги допирајте внатрешните површини на комората за готвење или грејните елементи. Секогаш оставајте го уредот да се олади. Држете ги децата подалеку.
- Опремата или садовите стануваат жешки. Жешката опрема или садови секогаш вадете ги со кујнска ракавица од комората за готвење.
- Парата 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 површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.
- За време на работата, површините на уредот стануваат врели. Не ги допирајте врелите површини. Децата држете ги подалеку од уредот.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Уредот станува жежок за време на користењето. Пред чистењето, оставете го уредот да се олади.

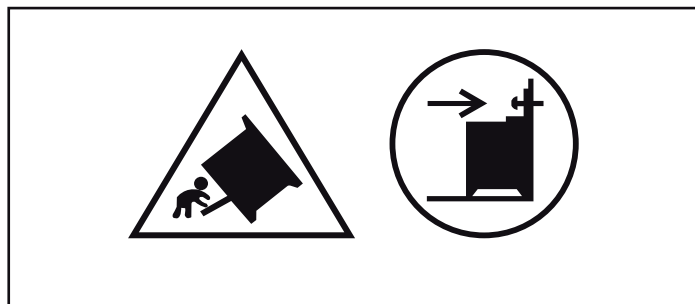
Опасност од попарување!

- 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.
- Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.
- Доколку го поставите уредот неприцврстен на една платформа тој може да се лизне од платформата. Уредот мора да се прицврсти за платформата.

Опасност од превртување!



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

Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- На жешките делови од уредот, изолацијата на електричните уреди може да се стопи. Приклучниот кабел на електричните уреди не го допирајте до жешките делови од уредот.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пара.
- 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.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Причини за оштетувања

Поле за готвење

Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.
- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

| Штети | Причина | Мерки |
|---------------------|---|---|
| Дамки | Претечени јадења | Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло. |
| | Несоодветно средство за чистење | Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло. |
| Состојки што гребат | Сол, шеќер и песок | Не го користете полето за готвење како работна површина или за потпирање. |
| | Рапавите дна на тенџериња и тави го гребат керамичкото стакло | Проверете го садот во кој готвите. |
| Промена на боја | Несоодветно средство за чистење | Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло. |
| | Нагризување на тенџерињата (на пр. алуминиум) | При преместувањето, кревајте ги тенџерињата и тавите. |
| Лупење | Шеќер, јадења што содржат многу шеќер | Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло. |

Оштетувања на рерната

Внимание!

- Опрема, фолија, хартија за печење или сад на дното од комората за готвење: Не поставувајте опрема на дното на комората за готвење. Не поставувајте фолија од било кој вид, ниту пак хартија за печење на дното од комората за готвење. Не поставувајте садови на дното од комората за готвење, доколку е поставена температура над 50 °C. Се акумулира топлина. Времето за печење повеќе не одговара и емајлот се оштетува.
- Вода во жешката комора за готвење: Не налевајте вода во жешката комора за готвење. Настанува пареа. Со промена на температурата може да се оштети емајлот.
- Мокри прехранбени производи: Мокрите прехранбени производи не ги оставајте да стојат во рерната подолго време. Ќе се оштети емајлот.
- Овошен сок: Плехот за печење не го преполнувајте со многу сочни овошни колачи. Овошниот сок, што капе од плехот за печење остава дамки, што нема да може да ги отстраните. Доколку е можно, користете подлабока универзална тава.
- Изладете со отворена врата од уредот: Комората за готвење оставете ја да се излади затворена. Дури и ако е само малку отворена вратата од уредот околните површини на мебелот со тек на времето би можеле да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг на вратата: Доколку дихтунгот на вратата е многу извалкан, за време на работата вратата на уредот повеќе не се затвора правилно. Површините од мебелот што граничат со уредот може да се оштетат. Одржувајте го дихтунгот на вратата постојано чист.
- Вратата од уредот како површина за седење или потпирање: Не поставувајте, седете или закачувајте нешто на вратата од уредот. Не потпирајте садови или опрема на вратата од рерната.

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

Оштетувања на преградата

Внимание!

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

Монтирање и приклучување

Електричен приклучок

Електричниот приклучок мора да го приклучи лиценцирано стручно лице. Мора да се придржувате до прописите на одговорниот дистрибутер на електрична енергија.

При оштетувања настанати поради неправилно приклучување, гаранцијата е неважечка.

Внимание!

Доколку струјниот кабел е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, неговата сервисна служба или обучено и квалификувано лице.

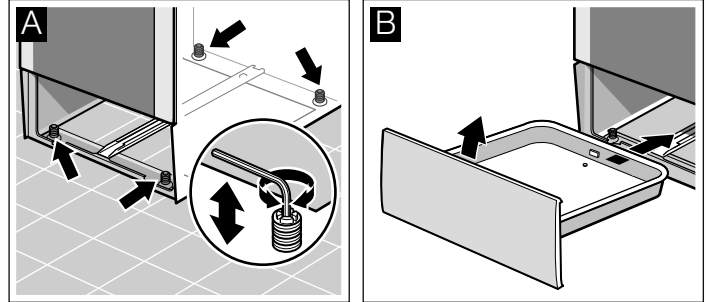
За монтажерт

- Тој мора да постави сеполен разделувач со контактни отвори од најмалку 3 мм на страната за инсталација. Доколку приклучувате на штекер ова не е потребно, доколку штекерот е пристапен за корисникот.
- Електрична сигурност: Шпоретот е уред од класа на безбедност I и може да се користи само со заштитен приклучок.
- За приклучок на уредот потребно е да користите кабел од тип H 05 VV-F или некој друг со иста вредност.

Шпоретот поставете го хоризонтално

Поставете го шпоретот директно на подот.

1. Извлекете 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

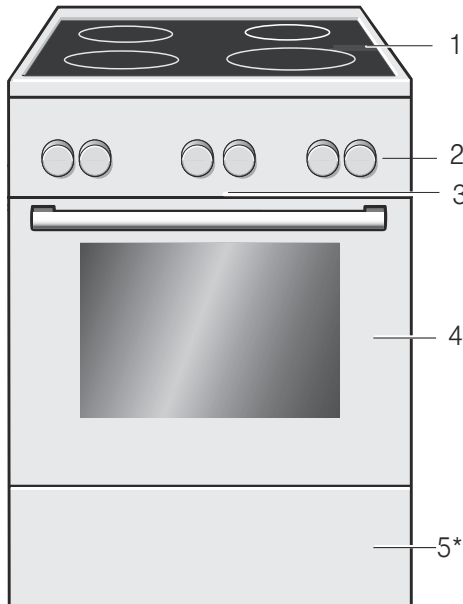
За да не се преврти шпоретот, мора да го зацврстите на сид со приложениот држач. Ве молиме внимавајте на упатството за монтажа за зацврстувачот за сид.

Вашиот нов уред

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

Општо

Изведбата зависи од односниот вид на уред.



Објаснување

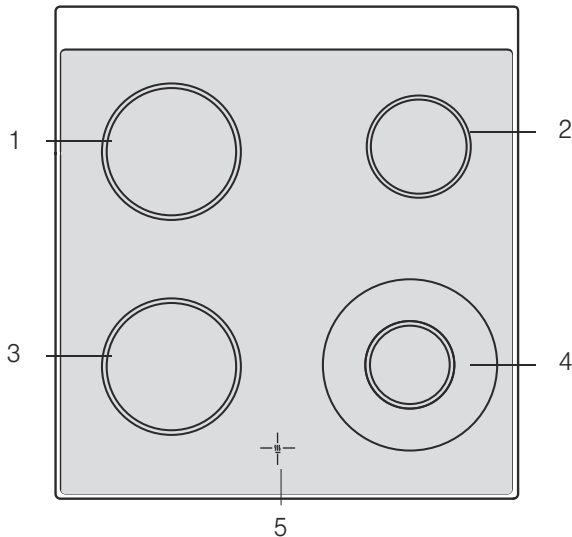
| | |
|----|----------------------|
| 1 | Поле за готвење** |
| 2 | Контролно поле** |
| 3 | Вентилатор за ладење |
| 4 | Врата од рерната** |
| 5* | Долна фиока** |

* Опционално (расположлив за некои уреди)

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

Област за готвење

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



Објаснување

| | |
|---|---|
| 1 | Рингла 18 cm |
| 2 | Рингла 14,5 cm |
| 3 | Рингла 18 cm |
| 4 | Зона за готвење со два круга 21 и 12 cm |
| 5 | Приказ за преостаната топлина |

Приказ на преостанатата топлина

Полето за готвење за секоја рингла има приказ за преостанатата топлина. Тој покажува, кои рингли се сеуште жешки. Дури и кога полето за готвење е исклучено, приказот свети додека ринглата не е доволно оладена.

Преостанатата топлина може да ја користите да заштедите енергија и на пр. да ја одржувате топлината на мали оброци.

Контролно поле

Во зависност од типот на уредот можни се детални отстапувања.

Оперативни рачки

Оперативните рачки може да се спуштат во позиција исклучено. За вклопување и отклопување притиснете на оперативната рачка.

Бирач на функции

Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина.

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

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

| Позиција | Употреба |
|------------------------|--|
| ☐ Скара, мала површина | Печење на скара на мали количини стекови, виршли, тостови и риба. Внатрешниот дел на кружното грејно тело се вжештува. |
| ☐ Долен грејач | Конзервирање, печење и потпекување. Топлината доаѓа од долу. |
| ☼ Одмрзнување | Одмрзнување на: на пр. месо, живина, леб и колачи. Вентилаторот подеднакво ја распределува топлината околу јадењата. |
| ☼ Светло | Вклучување на сијаличката во рерната. |

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

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

Бирач на температура

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

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

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

Копче за ринглите

Со четирите прекинувачи за рингли ја поставувате јачината на греењето на поединечните рингли.

| Поставување | Значење |
|------------------------|---|
| 0 Нулта-позиција | Ринглата е исклучена. |
| 1-9 Степени за готвење | 1 = најниска јачина 9 = највисока јачина |
| ☉ Вклучување | Вклучете ја големата рингла со два круга |

Доколку вклучувате рингла, сијаличката на приказот свети.

Копчиња и приказ

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

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

Ваша опрема

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

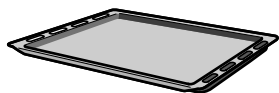
За подобро да ги зготвите некои од оброците односно користењето на рерната да Ви биде уште поудобно, имате избор на специјална опрема.



Решетка

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

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



Емајлиран плех за печење

За колачи и ситни колачиња.

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



Универзална тава

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

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

Вметнете ја опремата

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

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

Копчиња

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

Комора за готвење

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

Сијаличка во рерната

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

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

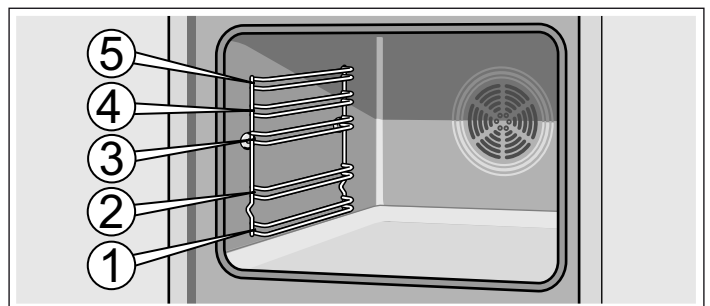
Вентилатор

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

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

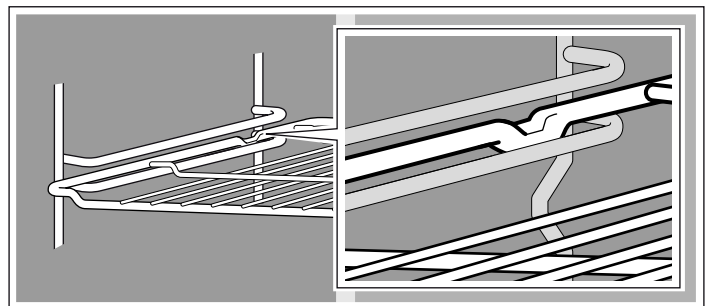
Внимание!

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



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

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



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

Држете го плехот за печење од страна со двете дланки и ставете го паралелно во рамката. При вметнување на плехот за

печење, избегнувајте движења на десно или на лево. Инаку плехот за печење многу тешко може да го вметнете. Емајлираните горни површини може да се оштетат.

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

Специјална опрема

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

За сервисната служба

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


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

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

Пред првото користење

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

Програмирање на времето на часовникот

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


1. Притиснете го копчето .

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

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

По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време на часовникот.

Загревање на рерната

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

Проветрувајте ја кујната додека загрева рерната.

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

2. Со бирачот на температура поставете 240 °Ц.

По еден час исклучете ја рерната. За тоа свртете го бирачот на функции на нулта позиција.

Чистење на опремата

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

Поставување на полето за готвење

Во ова поглавје ќе дознаете, како да ги поставите ринглите. Во табелата ќе ги пронајдете степените за готвење и времето за подготвување а различни оброци.

Го поставувате на следниов начин

Со прекинувачот за рингли го поставувате капацитетот на греење за поединечните рингли.

Позиција 0 = исклучено

Позиција 1 = најниска јачина


Позиција 9 = највисока јачина.

Откако ќе вклучите некоја од ринглите, сијаличката на приказот свети

Голема рингла со два круга

На оваа рингла може да ја промените големината.

Вклучување на голема површина

Прекинувачот за ринглите свртете го до позиција 9 - тука ќе почувствувате лесен отпор- и вртете понатаму до ознаката .


Потоа веднаш свртете назад до саканиот степен на готвење.

Вратете на мала површина

Прекинувачот за рингли свртете го на 0 и одново поставете.

На малите рингли со два круга можете добро да притоплите мали количини.

Внимание!

Не вртете после ознаката  за 0.

Табела за готвење

Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

Времето на готвење и степените зависат од тежината и квалитетот на оброците. Затоа можни се отстапувања.

При притоплување на густе јадења, редовно промешувајте.

За приготвување користете го степенот за готвење 9.

| | Степен на континуирано готвење | Времетраење на континуираното готвење во минути |
|---|--------------------------------|---|
| Топење | | |
| Чоколада, прелив, желатин | 1 | - |
| Путер | 1-2 | - |
| Затоплување и одржување на топлината | | |
| Јадења во тенџере (на пр. манџа од леќа | 1-2 | - |
| Млеко** | 1-2 | - |
| Готвење на температура пред зовривање, готвење на тивок оган | | |
| Кнедли | 4* | 20-30 мин. |
| Риба | 3* | 10-15 мин. |
| Бели сосови, на пр. бешамел сос | 1 | 3-6 мин. |
| Готвење, готвење на пареа, динстање | | |
| Ориз (со двојна количина на вода) | 3 | 15-30 мин. |
| Нелупени компири | 3-4 | 25-30 мин. |
| Солени компири | 3-4 | 15-25 мин. |
| Тестенини | 5* | 6-10 мин. |
| Јадења во тенџере, супи | 3-4 | 15-60 мин. |
| Зеленчук | 3-4 | 10-20 мин. |
| Зеленчук, замрзнати | 3-4 | 10-20 мин. |
| Готвење во експрес лонец | 3-4 | - |
| Чорби | | |
| Ролати | 3-4 | 50-60 мин. |
| Динстани јадења | 3-4 | 60-100 мин. |
| Гулаш | 3-4 | 50-60 мин |
| Печење** | | |
| Шницла, обична или панирана | 6-7 | 6-10 мин. |
| Шницла, замрзната | 6-7 | 8-12 мин. |
| Котлет, обичен или паниран | 6-7 | 8-12 мин. |
| Стек (3 см дебел) | 7-8 | 8-12 мин. |
| Обична риба и рибини филети | 4-5 | 8-20 мин. |
| Панирана риба и рибини филети | 4-5 | 8-20 мин. |
| Риба и рибини филети, панирани и замрзнати на пр. рибини стапчиња | 6-7 | 8-12 мин. |
| Јадења во тава, замрзнати | 6-7 | 6-10 мин |
| Палачинки | 5-6 | континуирано |

* Континуирано готвење без капак


** Без капак

Програмирање на рерната

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

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

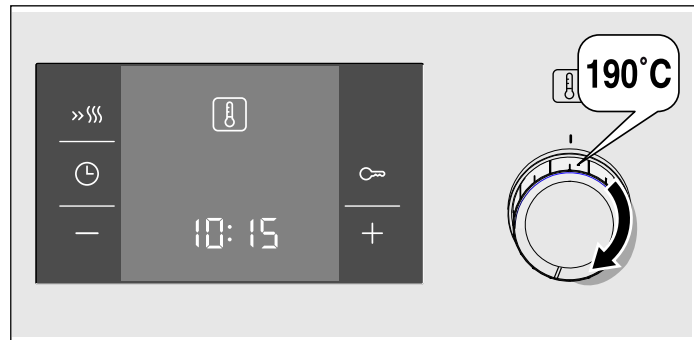
Вид на топлина и температура

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

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



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



Рерната ќе се загрее.

Исклучување на рерната

Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.



Промена на основните поставки

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

Брзо загревање

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

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

- Топол воздух 3D 
- Горен/долен грејач 

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

1. Изберете го саканиот вид на топлина и температура.

2. Притиснете кратко на копчето »»».

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


Крај на брзото загревање

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

Прекин на брзото загревање

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


Програмирање на временските функции

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

Автоматски тајмер

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

1. Притиснете го копчето  еднаш.

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


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

Предложена вредност на копчето + = 10 минути



Предложена вредност на копчето - = 5 минути.

По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време.

Поставеното време на автоматскиот тајмер, започнува да тече.

На полето за приказ светнува ознаката [] и се прикажува истекувањето на времето на автоматскиот тајмер. Другите временски ознаки се гасат.


Поставеното време на автоматскиот тајмер, е истечено

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

Промена на поставката за време на автоматскиот тајмер






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

Бришење на поставката за време на автоматскиот тајмер

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

Проверка на временските поставки


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



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

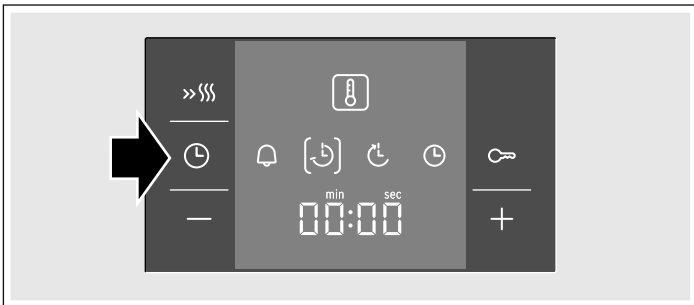
Време за готвење

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

Пример на слика: Време за готвење од 45 минути.

1. Со бирачот на функции поставете го начинот на подгревање.
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на печење.
3. Два пати притиснете го копчето .

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




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




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

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




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



Времето за готвење е истечено

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

Промена на времето за готвење






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

Бришење на времето за готвење

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

Проверка на временските поставки

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



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


Време на исклучување

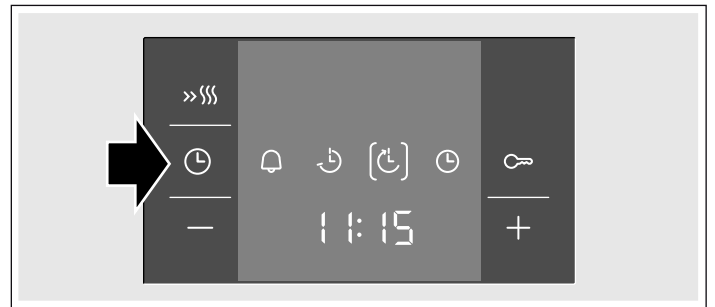
Рерната овозможува програмирање на времето, кога да биде готово јадењето. Рерната автоматски се вклучува и повторно се исклучува во подесеното време на часовникот. На пр. може да ги ставите јадењата наутро во комората за готвење и да ја програмирате рерната, така што тие ќе бидат готови попладне.

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

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






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

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






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




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


Времето за готвење е истечено

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

Промена на времето на исклучување






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

Бришење на времето на исклучување


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

Проверка на временските поставки

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

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

Време на часовникот

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

1. Притиснете го копчето .


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


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

По неколку секунди ќе се прикаже поставеното време на часовникот.

Промена на времето на часовникот

Не смее да се програмира друга временска функција.

1. Четири пати притиснете го копчето .

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

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

По неколку секунди ќе се прикаже програмираното време.

Скривање на часовникот

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

Безбедност за деца

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


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

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


Активирање на безбедноста за деца


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

Држете го притиснато копчето  околу четири секунди.

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





Деактивирање на безбедноста за деца

Копчето  држете го притиснато околу четири секунди.

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

Промена на основните поставки


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

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


*Фабричка поставка


Не смее да се програмира друга временска функција.


1. Држете го притиснато копчето  околу 4 секунди.

На полето за приказ се појавува актуелната основна поставка за часовникот, на пр.  за избор 1.

2. Со копчињата **+** или **-** променете ја основната поставка.

3. Потврдете со копчето .

На полето за приказ се појавува следната основна поставка. Со копчето  може да менувате низ степените, а со копчињата **+** или **-**, да ја промените поставката.

4. За завршување држете го притиснато копчето  околу 4 секунди.

Сите основни поставки ќе се преземат.

Основните поставки може да ги промените во било кое време.

Одржување и чистење

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

Напомени

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

Средства за чистење

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

При чистење на полето за готвење

- не употребувајте неразводнети средства за миење или средства за миење за машини за миење 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 миење 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 миење садови.

Пред првата употреба, темелно исперете ги новите сунѓери.

| Зона | Средство за чистење |
|--|---|
| Површини од челик* (во зависност од типот на уредот) | Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Кај површините од челик секогаш бришете паралелно со линиите. Инаку може да настанат гребнатини. Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Под ваквите дамки може да се создаде р'ѓа. Во сервисната служба или во специјализираните продавници може да најдете средства за нега на жешки површини од челик. Нанесете тенок слој од средството за нега со мека крпа. |
| Емајлирани, лакирани, пластични и ситопечатни површини* (во зависност од типот на уредот) | Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло или стругачи за чистење на стакло. |
| Контролно поле | Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миење и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло или стругачи за чистење на стакло. |

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

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

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

| Зона | Средство за чистење |
|--|---|
| Стаклено поле за готвење* (во зависност од типот на уредот) | Нега: заштитно и средство за нега за стаклото Чистење: средство за чистење за стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата. ⚠Стругач за стакло за јака нечистотија: Отклучете и исчистете само со сечилото. Внимавајте, сечилото е многу остро. Опасност од повреда. По чистењето повторно заклучете. Веднаш заменете ги оштетените сечила. |
| Стаклени површини | Средство за чистење на стакло: Исчистете со мека крпа. Не користете стругач за стакло. Вратата може да се извади за подобро да ја исчистите. Ве молиме внимавајте на напомените во поглавјето <i>Откачување и закачување на вратата од рерната!</i> |
| Безбедност за деца* (во зависност од типот на уредот) | Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миење. Доколку на вратата од рерната има механизам за безбедност на децата, истиот мора да се извади пред чистењето. При јаки нечистотии Безбедноста за деца не функционира правилно. |
| Дихтунг Не го вадете! | Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миење. Не тријте. |
| Зона за готвење | Врел раствор за плакнење или оцетна вода: Исчистете со мека крпа за миење. При јаки нечистотии употребете жица за садови или средство за чистење на рерна. Користете ги само во ладна рерна. ⚠За самочистечките површини Ве молиме користете ја функцијата за самочистење. Внимавајте на инструкциите во поглавјето <i>Самочистење!</i> Внимание! Никогаш не користете средство за чистење на шпорет за самочистечките површини. |
| Стаклен поклопец за сијаличката во рерната | Врел раствор за плакнење: Исчистете со мека крпа за миење. |
| Рамки | Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миење или четка. За да ги исчистите рамките, може да ги извадите. Ве молиме притоа внимавајте на инструкциите во поглавјето <i>Откачување и закачување на рамките!</i> Монтажни држачи на извлекување* (во зависност од типот на уредот) Врел раствор за плакнење: Исчистете со крпа за миење или четка. Не ја отстранувајте маснотијата за подмачкување од шините на извлекување, најдобро е да исчистите со вбризгување. Не натопувајте, не чистете во машина за миење садови или со функцијата Самочистење. Може да се оштетат рамките и нивната функција. |

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

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

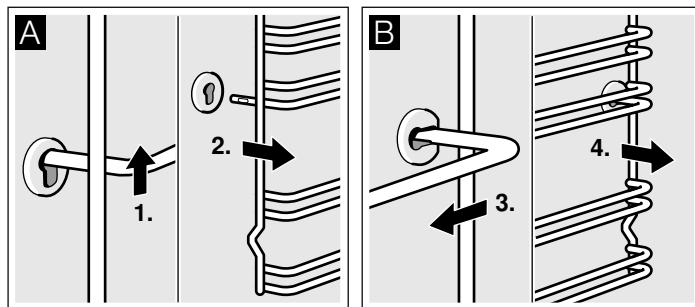
* Опционално (расположлив за некои уреди, во зависност од типот на уредот.)

Откачување и закачување на рамките

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

Откачете ги рамките

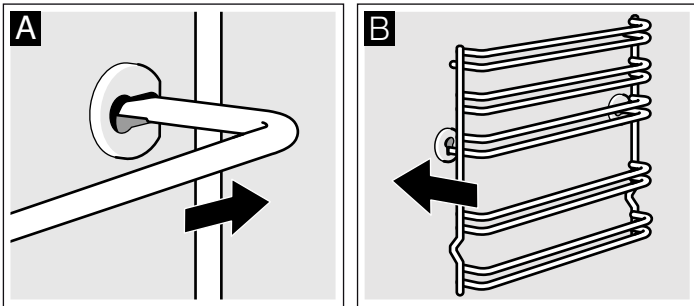
1. Подигнете ги рамките напред и нагоре
2. и откачете ги (слика А).
3. Потоа повлечете ги сите рамки нанапред
4. и извадете ги (слика В).



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

Закачување на рамките

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

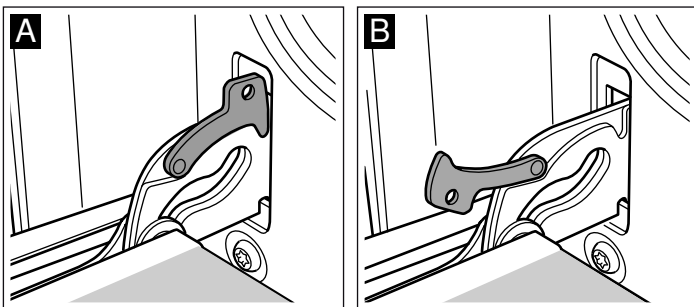


Рамките се поставуваат десно и лево. Внимавајте на тоа дека, како што е прикажано на сликата В висина 1 и 2 се долу а висина 3, 4 и 5 горе.

Откачување и закачување на вратата од рерната

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

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

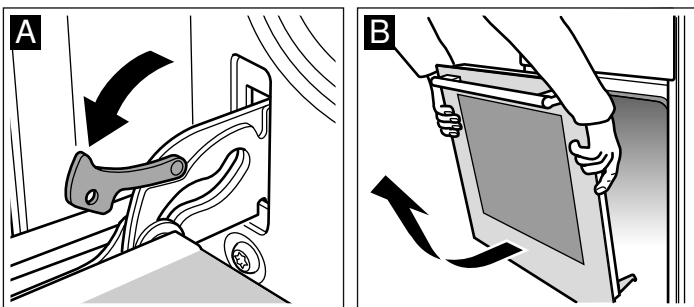


⚠ Опасност од повреда!

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

Откачете ја вратата

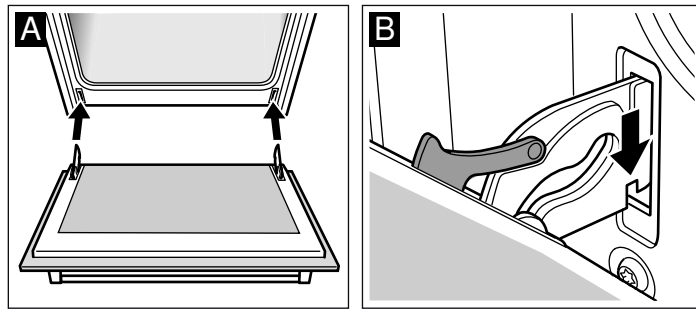
1. Отворете ја целосно вратата од рерната.
2. Отворете ги двата механизми за блокирање од десната и левата страна (слика А).
3. Затворете ја вратата од рерната додека не се вклопи. Фатете ја со двете дланки од левата и десната страна. Затворете уште малку и извлечете (слика В).



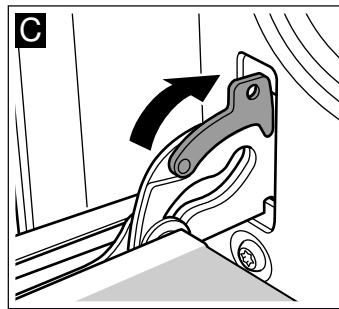
Закачување на вратата

Повторно закачете ја вратата од рерната по обратен редослед.

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



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



⚠ Опасност од повреда!

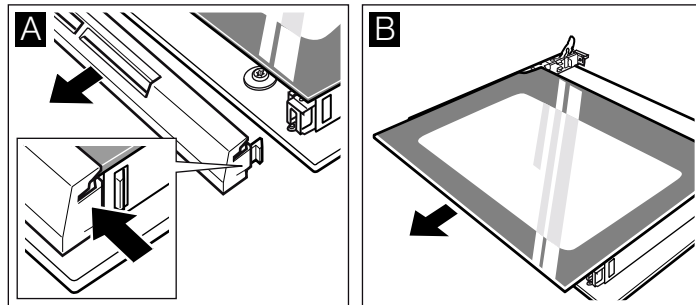
Доколку вратата од рерната Ви падне поради невнимание или некоја од шарките се затвори не посигајте во шарката. Повикајте ја сервисната служба.

Демонтажа и монтажа од стаклата од вратата

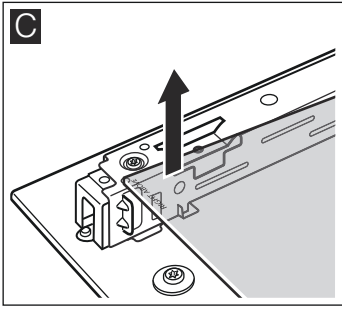
За подобро чистење може да ги демантирате стаклата од вратата од рерната.

Демонтирање

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



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



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

⚠ Опасност од повреда!

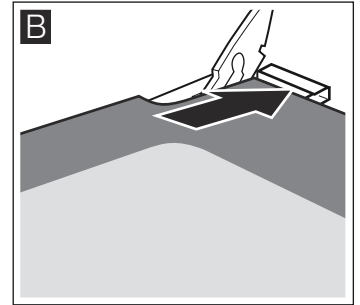
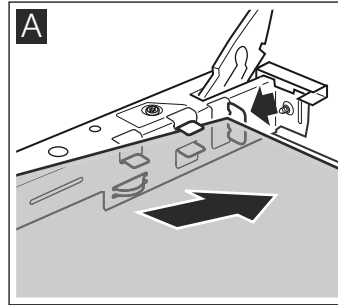
Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.

Монтирање

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

1. Вметнете го стаклото наосо наназад (слика А).

2. Горното стакло вметнете го косо наназад додека не го вметнете во двата држачи. Мазната површина треба да биде 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 некое од јадењата не успее, ве молиме погледнете во поглавјето *Тестирано за Вас, во нашето студио за готвење*. Таму ќе најдете многу совети и напомени за готвење.

| Пречка | Можна причина | Помош/совети |
|------------------------------|--------------------------|---|
| Рерната на функционира. | Осигурувачот е дефектен. | Погледнете во таблата со осигурувачи, дали осигурувачот е во ред. |
| | Прекин на струја. | Проверете дали функционира светлото во кујната или другите кујнски уреди. |
| На приказот трепка ⊕ и нули. | Прекин на струја. | Одново поставете го времето на часовникот. |
| Рерната не загрева. | Има прав на контактите. | Повеќе пати свртете ги рачките на прекинувачите напред и назад. |

Пораки за грешка

Доколку на приказот се појави порака за грешка со E, притиснете го копчето ⊖. Пораката ќе исчезне. Поставената временска функција ќе се избрише. Доколку пораката за грешка не исчезне, повикајте ја сервисната служба.

Следниве пораки за грешки, може и сами да ги отстраните.

| Пораката за грешка | Можна причина | Помош/совети |
|--------------------|--|---|
| E011 | Едно од копчињата било предолго притиснато или е покриено. | Притиснете ги сите копчиња поединечно. Проверете дали некое од копчињата е заглавено или извалкано. |

⚠ Опасност од струен удар!

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

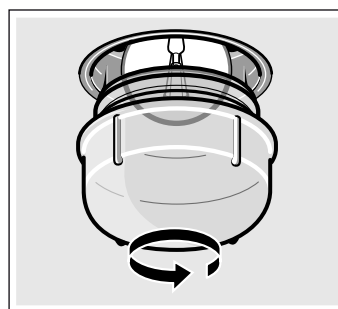
Заменете ја сијаличката на покривот од рерната

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

⚠ Опасност од струен удар!

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 E-бројот и FD-бројот на Вашиот уред.

Сервисна служба

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

Број на производ и датум на производство

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

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

Сервисна служба ☎

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

Барљы елдер бойынша контакт мЛліметтері сервистік ызмет ыосымшасында берілген.

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

Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

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

Штедење на енергија во рерната

- Загрејте ја претходно рерната само тогаш кога во табелите на упатството за употреба или во рецептот така е определено.
- Користете темни црно лакирани или емајлирани калапи за печење. Тие особено добро ја апсорбираат топлината.
- Отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко за време на готвењето, печењето или пржењето.
- Доколку печете повеќе колачи, најдобро е да ги печете еднопосруго. 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

- Користете тенџериња и тави со дебели, рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.
- Дијаметарот на дното од тенџерето или тавата треба да одговара на големината на ринглата. Особено малите тенџериња на ринглата доведуваат до загуби на енергија. Внимавајте на ова: Производителите на садови честопати го наведуваат горниот дијаметар од тенџерето. Во повеќето случаи тој е поголем од дијаметарот на дното од тенџерето.
- За мали количини употребувајте мало тенџере. Доколку употребите поголемо, а помалку наполнето користи повеќе енергија.
- Тенџерињата затворајте ги секогаш со соодветен капак. При готвење без капак потребно Ви е четири пати повеќе енергија.
- Гответе со малку вода. Така ќе заштедите енергија. Витамините и минералите ќе се задржат во зеленчукот.
- На време префрлете на понизок степен на готвење.
- Користете ја преостанатата топлина. При подолго време за готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

За Вас, тестирано во нашето студио за готвење


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


Напомени

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

Колачи и печиво


Печење на едно ниво

Со Горен/Долен грејач  најдобро ќе испечете колачи.

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

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

Печење на повеќе нивоа

Користете 3D-топол воздух .

Висини на вметнување при печење на 2 нивоа:

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

Висини на вметнување при печење на 3 нивоа:

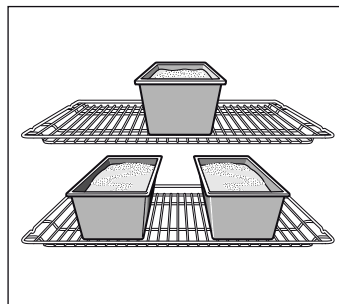
- Плех за печење: Висина 5
- Универзална тава: Висина 3

- Плех за печење: Висина 1

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

Во табелите ќе пронајдете голем број предлози за Вашите оброци.

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



Калапи за печење

Најпогодни се темните калапи од метал.

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












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

Табели

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

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

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

| Колачи во калапи | Калап | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц | Времетраење во минути |
|--|---------------------------------------|--------|---|-------------------|-----------------------|
| Сув мрсен колач, едноставен | Калап во форма на венец/ калап за леб | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 калапи за леб | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Сув, мрсен колач, фин | Калап во форма на венец/ калап за леб | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Основно тесто на торта, сув мрсен колач | Калап за овошен колач | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Овошен колач, сув мрсен колач | Калап за куглоф/торта | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Торта од бисквити | Калап за торта | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Штрудла со кора | Калап за торта | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Овошна или торта со сирење, Штрудла* | Калап за торта | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Швајцарска пита | Плех за пица | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Пикантни колачи (на пр. пита, колачи со праз)* | Калап за торта | 1 |  | 180-200 | 50-60 |
| Пица, тенка основа со малку додаток (предгреење) | Плех за пица | 1 |  | 250-270 | 10-15 |

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

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

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

Леб и земички

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

Не налевајте вода во рерната додека е жешка.

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

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

Совети за печење

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

Месо, живина, риба

Сад

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

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

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

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

Податоци во табелата:

Сад без капак = отворен

Сад со капак = затворен

Секогаш ставајте го садот во средината на решетката.

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

Пржење

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

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

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

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

Скара

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

Печете на скара секогаш во затворена рерна.

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

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

Посолете ги стечките дури откако ќе ги испечете на скара.

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

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

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

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

Месо

По половина од времето свртете ги парчињата месо.

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

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

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

| Месо | Тежина | Опрема и садови | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц, степен за скара | Времетраење во минути |
|--------------------------------------|---------------|-----------------|--------|----------------|------------------------------------|-----------------------|
| Говедско месо | | | | | | |
| Говедско печење | 1,0 кг | затворено | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| Говедски филети, средно печени | 1,0 кг | отворено | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| | 1,5 кг | | 2 | ☐ | 200-220 | 80 |
| Говедски бифтек, средно печен | 1,0 кг | отворено | 1 | ☒ | 210-230 | 50 |
| Стекови, средно печени, 3 см дебели | | Решетка | 5 | ☑ | 3 | 15 |
| Телешко месо | | | | | | |
| Телешко печење | 1,0 кг | отворено | 2 | ☐ | 190-210 | 100 |
| | 2,0 кг | | 2 | ☐ | 170-190 | 120 |
| Свинско месо | | | | | | |
| Печење без кожа (на пр. врат) | 1,0 кг | отворено | 1 | ☒ | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 1 | ☒ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 кг | | 1 | ☒ | 180-200 | 160 |
| Печење со кожа (на пр. плешка) | 1,0 кг | отворено | 1 | ☒ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 | ☒ | 190-210 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 | ☒ | 180-200 | 180 |
| Пушено месо со коски | 1,0 кг | затворено | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| Јагнешко месо | | | | | | |
| Јагнешки бут без коски, средно печен | 1,5 кг | отворено | 1 | ☒ | 150-170 | 120 |
| Мелено месо | | | | | | |
| Печено мелено месо | од 500 г месо | отворено | 1 | ☒ | 170-190 | 70 |
| Виршли | | | | | | |
| Виршли | | Решетка | 4 | ☑ | 3 | 15 |

Живина

Податоците за тежината во табелата се однесуваат на ненаполнета, живина подготвена за печење.

Ставете ја целата живина најпрво со градите надолу на решетката. По $\frac{2}{3}$ од даденото време свртете ја.

Парчињата печење, како што се роловано пилешко или пилешки гради, свртете ги по половината од даденото време. Деловите од живината $\frac{2}{3}$ свртете ги по изминатото време.

Доколку готвите патка или гуска, боцнете ги под крилата. На тој начин ќе истече маснотијата.

Живината ќе стане крцкава и кафена, доколку при крајот на печењето ја попрскате со путер, солена вода или сок од портокал.

| Живина | Тежина | Опрема и садови | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц | Времетраење во минути |
|-------------------|----------------|-----------------|--------|----------------|-------------------|-----------------------|
| Кокошка, цела | 1,2 кг | Решетка | 2 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Пиле, цело | 1,6 кг | Решетка | 2 | ☒ | 190-210 | 80-90 |
| Кокошка, половина | секое по 500 г | Решетка | 2 | ☒ | 200-220 | 40-50 |
| Парчиња кокошка | секое по 300 г | Решетка | 3 | ☒ | 200-220 | 30-40 |
| Патка, цела | 2,0 кг | Решетка | 2 | ☒ | 170-190 | 90-100 |
| Гуска, цела | 3,5-4,0 кг | Решетка | 2 | ☒ | 160-170 | 110-130 |
| Пиле, цело | 3,0 кг | Решетка | 2 | ☒ | 170-190 | 80-100 |
| Пилешки карабатак | 1,0 кг | Решетка | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Риба

Парчињата риба превртете ги по $\frac{2}{3}$ од времето.

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

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

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

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

Совети за печење и скара

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

Суфле, гратинирани јадења, тостови

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

Садот ставајте го секогаш на решетката.

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

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



















Готови производи

Внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.


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

температури. Прилагодете ја големината на хартијата на оброкот.

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

| Оброк | Опрема | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц, степен за скара | Времетраење во минути |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------|---|------------------------------------|-----------------------|
| Пица, замрзната | | | | | |
| Пица со тенка основа | Универзална тава | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| | Универзална тава + решетка | 3+1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Пица со дебела основа | Универзална тава | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Универзална тава + решетка | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Пица багет | Универзална тава | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| Минипица | Универзална тава | 3 |  | 180-200 | 10-20 |
| Пица, од ладилник, предгреење | Универзална тава | 1 |  | 180-200 | 10-15 |
| Производи од компир, замрзнати | | | | | |
| Пом фрит | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Универзална тава + Плех за печење | 3+1 |  | 180-200 | 30-40 |
| Крокети | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 20-25 |
| Решетки, полнети пирожки од компир | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 15-25 |
| Печива, замрзнати | | | | | |
| Земички, багети | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Перек (тесто) | Универзална тава | 3 |  | 200-220 | 10-20 |
| Печива, предгреење | | | | | |
| Подгреани земички или багети | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| | Универзална тава + решетка | 3+1 |  | 160-180 | 20-25 |
| Храна за пржење, замрзната | | | | | |
| Рибини стапчиња | Универзална тава | 2 |  | 200-220 | 10-15 |
| Пилешки стапчиња,- медалјони | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Штрудла, замрзната | | | | | |
| Штрудла | Универзална тава | 3 |  | 190-210 | 30-40 |

Специјални оброци

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

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

Подготовка на јогурт



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

4. Претходно загрејте ја комората за готвење како што е наведено.

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

Тестото оставете го да скисне

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

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

Одмрзнување

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

Ве молиме внимавајте на податоците на производителот од пакувањето.

Времето на одмрзнување зависи од видот и количината на намирницата.

Живината ставете ја на чинија со градите надолу.

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

Сушење

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

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук и темелно измијте го.

Оставете го добро да се исуши и избришете го.

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

Употребувајте многу сочни овошја и зеленчуци .

Исушените продукти веднаш по сушењето извадете ги од хартијата.

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

Зготвување

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

Внимание!

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

Употребувајте само беспрекорно овошје и зеленчук. Измијте го темелно.

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

Приготвување

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

4. Прицврстете ги теглите со стеги.

Не поставувајте повеќе од шест тегли во комората за готвење.

Поставување

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

Зготвување

Овошје

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

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

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

Зеленчук

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

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

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

Извадете ги теглите

По готвењето извадете ги теглите од комората за готвење.

Внимание!

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

Акриламид во прехранбените производи

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

помфритот тостови, земичките, лебот или фините пекарски производи од крешко 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.

Печење

Печење на 2 нивоа:

Универзалната тава секогаш ставајте ја над плехот за печење.

Печење на 3 нивоа:

Универзалната тава вметнете ја во средината.

Печива кои се подготвуваат со шприц

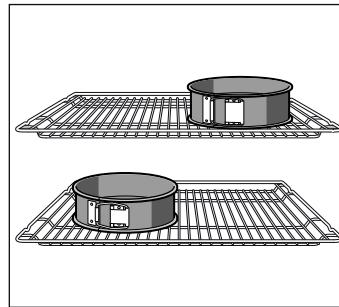
Плеховите вметнати во исто време не мора да бидат готови во исто време.

Покриени колачи со јаголко на 1 ниво:


Темните калапи за торта поставете ги еден до друг .

Покриени колачи со јаголко 2 нивоа:





Темните калапи за торта поставете ги еден до друг, види слика.



Колачи во калапи за торта од бел плех:

Со Горен/Долен грејач  печете на 1 ниво. Користете ја универзалната тава наместо решетката и поставете го калапот за торта на неа.

Напомена: За печење користете ја најниската од дадените температури.

| Оброк | Опрема и садови | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц | Времетраење во минути |
|--|--------------------------------------|--------|---|-------------------|-----------------------|
| Печива кои се подготвуваат со шприц, предгреење* | Плех за печење | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Плех за печење | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Плех за печење + Универзална тава | 1+3 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 плеха за печење + универзална тава | 1+3+5 |  | 130-140 | 40-55 |
| Мали колачиња, предгреење* | Плех за печење | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Плех за печење | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Плех за печење + Универзална тава | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | 2 плеха за печење + универзална тава | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |
| Воден бисквит, предгреење* | Калап за торта на решетка | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| | Калап за торта на решетка | 2 |  | 160-170 | 25-40 |

* За предгреење не користете Брзо загревање.

| Оброк | Опрема и садови | Висина | Вид на топлина | Температура во °Ц | Времетраење во минути |
|----------------------------|---------------------------------------|--------|--|-------------------|-----------------------|
| Покриени колачи со јаболко | Решетка + 2 калапи за торта Ø 20 см | 1 |  | 170-190 | 80-100 |
| | 2 решетки + 2 калапи за торти Ø 20 см | 1+3 |  | 170-190 | 70-100 |

* За предгревање не користете Брзо загревање.

Скара

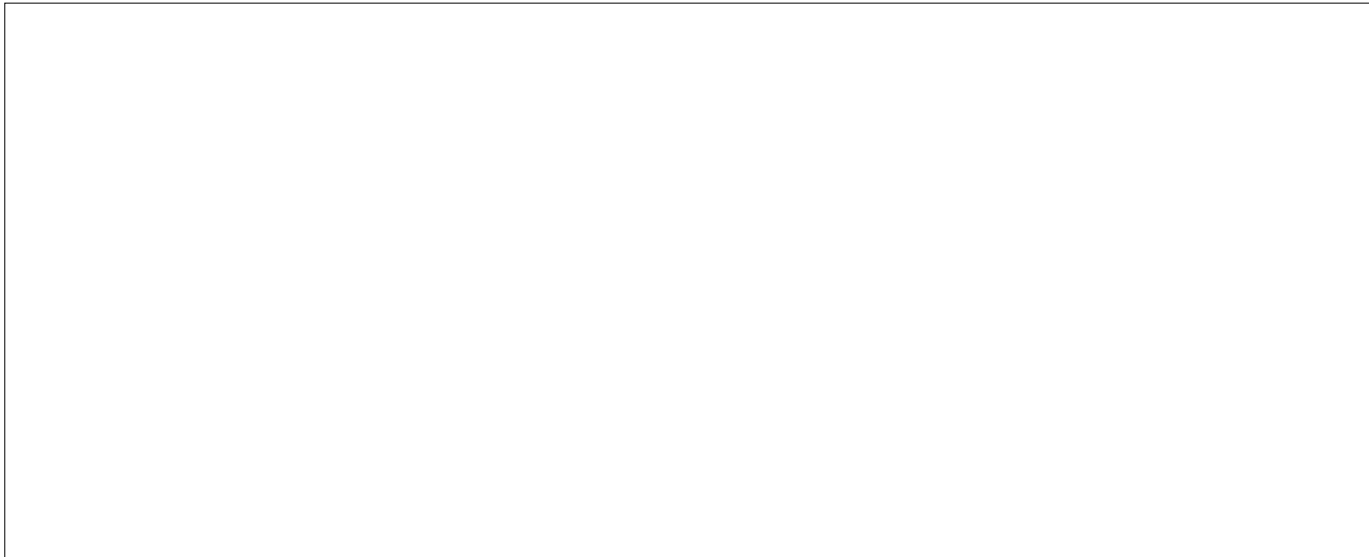
Доколку ги поставувате прехранбените производи директно на решетката дополнително вметнете ја универзалната тава на висина 1. Течноста ќе се собере и рерната останува почиста.

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

* По 2/3 од времето превртете







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001031544