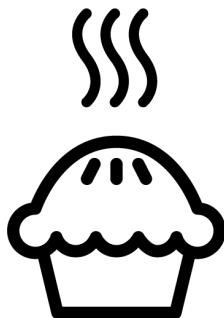




Ugradbena pećnica / Perilica posuđa
Кіріктірілген пеш / Пайдаланушы нұсқаулығы
Furra e integruar / Manuali i Përdoruesit



BBIC12100XD

385440031_3/ HR/ KK/ SQ/ R.AN/ 17.05.24 01:27
7727188404

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	4	6.1.4 Ispitivanje hrane.....	24	HR
1.1 Namjena.....	4	7 Čišćenje i održavanje	24	
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4	7.1 Opće informacije o čišćenju	24	
1.3 Električna sigurnost.....	5	7.2 Pribor za čišćenje	26	
1.4 Siguran transport.....	7	7.3 Čišćenje upravljačke ploče	26	
1.5 Sigurna instalacija	7	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	26	
1.6 Sigurna upotreba	8	7.5 Jednostavno čišćenje parom	27	
1.7 Temperaturna upozorenja.....	9	7.6 Čišćenje vrata pećnice	27	
1.8 Upotreba pribora.....	9	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	28	
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	9	7.8 Čišćenje lampice pećnice	29	
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	11	8 Rješavanje problema	30	
2 Upute za zaštitu okoliša.....	11			
2.1 Direktiva o otpadu.....	11			
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	11			
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	11			
2.3 Preporuke za uštedu energije	11			
3 Vaš proizvod.....	12			
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	12			
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	13			
3.2.1 Upravljačka ploča.....	13			
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice.....	13			
3.3 Radne funkcije pećnice	13			
3.4 Pribor proizvoda	14			
3.5 Upotreba pribora proizvoda	14			
3.6 Tehničke specifikacije	17			
4 Prva uporaba.....	18			
4.1 Početno čišćenje	18			
5 Rukovanje pećnicom.....	18			
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom.....	18			
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice	18			
6 Opće informacije o pečenju.....	20			
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.....	20			
6.1.1 Slatice i jela iz pećnice.....	20			
6.1.2 Meso , riba i perad.....	22			
6.1.3 Roštilj	23			



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj

- uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
 - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
 - Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač,

sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.

- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog

napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.

- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.



1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite

proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.

- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.

- Pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
 - Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
 - Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
 - Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
 - Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
 - Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
 - Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
 - Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
 - Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
 - Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka.

Ondesite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

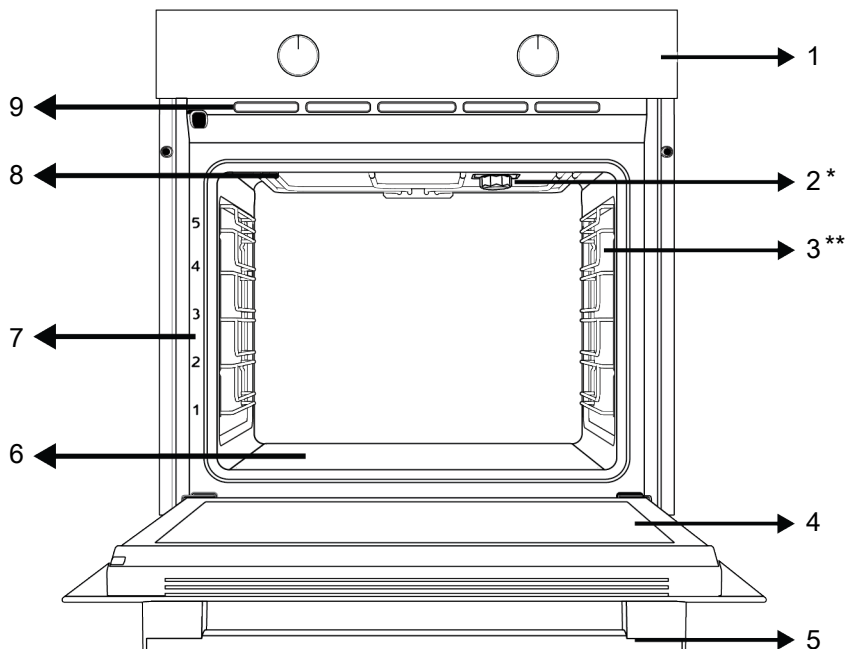
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.

- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Ručka

7 Položaji polica

9 Ventilacijske rupe

2 Lampica

4 Vrata

6 Donji grijač (ispod čelične ploče)

8 Gornji grijač

* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš

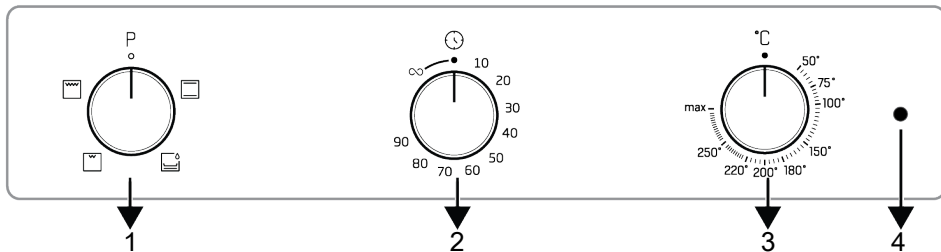
proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

HR

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



1 Gumb za odabir funkcije

2 Mjerač vremena

3 Okretni gumb odabira temperature

4 Lampice termostata

Ako se vašim upotrebom proizvoda upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Okretni gumb odabira temperature

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete saznati pomoću lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na

upravljačkoj ploči. Lampica termostata uključuje se kada proizvod počne raditi, a žaruljica termostata se gasi kada dosegne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, žaruljica termostata ponovno se uključuje.

Mjerač vremena

Možete kuhati postavljanjem određenog vremena kuhanja pomoću gumba timera. Brojevi na gumbu označavaju primjenjivo vrijeme kuhanja u minutama. Simbol ∞ označava neograničeno vrijeme kuhanja. Ako gumb postavite na simbol ∞, možete kuhati ručno (kako želite) u neograničenom vremenu.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji roštilj	*	Radi mali roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

3.4 Pribor proizvoda

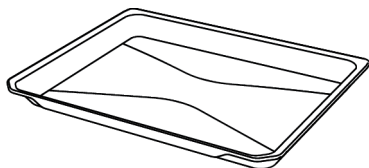
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.



Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

Standardni pladanj

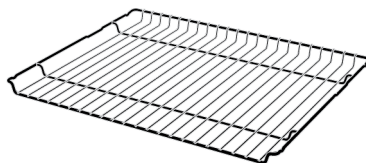
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



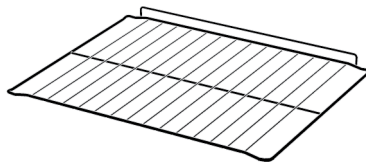
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

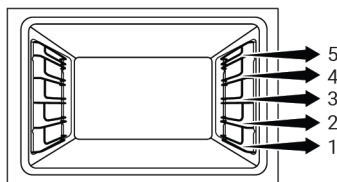


3.5 Upotreba pribora proizvoda

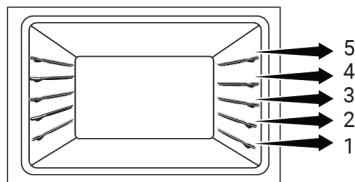
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja polica u prostoru za pečenje. Raspored polica možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



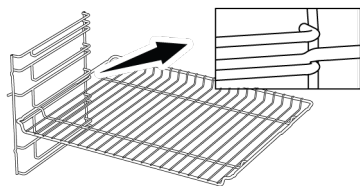
Na modelima bez žičanih policica :



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

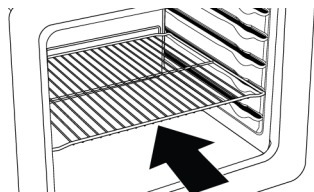
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

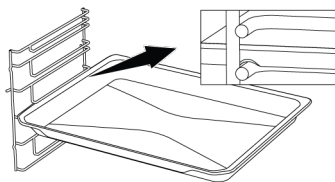
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

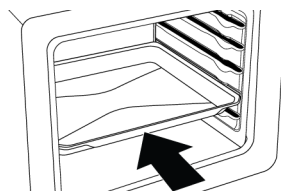
Na modelima sa žičanim policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

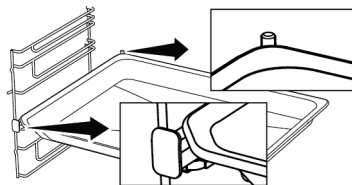
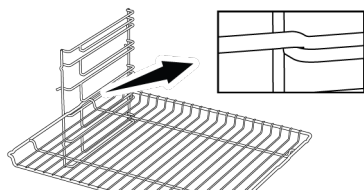
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



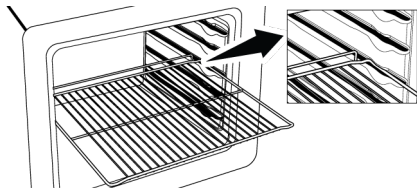
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

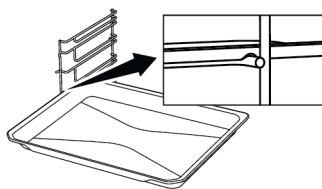


Na modelima bez žičanih policica :



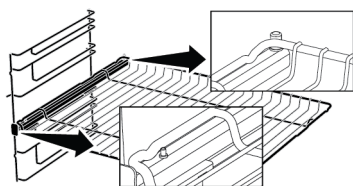
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,3
Tip pećnice (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)	Konvencionalna pećnica (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [▶ 13]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.

5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom. Da bi vaša pećnica radila, okrenite gumb tajmera na određeno vrijeme pečenja ili na simbol "∞".

Isključivanje pećnice

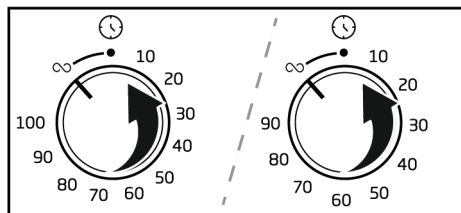
Pećnicu možete isključiti tako da gumb za odabir funkcija, temperaturu i tajmer postavite u isključen (gornji) položaj.

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
3. Okrenite gumb tajmera prema simbolu "∞".



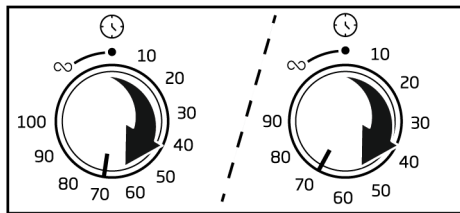
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a svjetlo termostata će zasvijetliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasi. Pećnica se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Sami morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je proces pečenja gotov, pećnicu možete isključiti tako da gumbe za odabir funkcija, temperaturu i tajmer postavite u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na mjeracu vremena.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
3. Postavite gumb tajmer na željeno vrijeme pečenja.



⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a svjetlo termostata će zasvijetliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasi.

4. Kada vrijeme pečenja istekne, gumb tajmer će se okrenuti do kraja u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zvučno upozorenje pokazuje da je vrijeme isteklo i pećnica prestaje peći.
5. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore). Ako želite nastaviti, još jednom okrenite

gumb tajmer na određeno vrijeme pečenja. Pećnica će nastaviti raditi na postavljenoj funkciji i temperaturi.

Za završetak pečenja prije postavljenog vremena:

1. Okrenite okretni gumb tajmera u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj isključeno (gornji).

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekoristeni pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.

2. Isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir funkcija i gumba za temperaturu u isključeni (gornji) položaj.

- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježje i na sobnoj temperaturi.

- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 45
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso , riba i perad

Gljučne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Gornji i donji grijač	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Gornji i donji grijač	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj.**
Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/ masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za kuhanje testnih jela

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.

- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.
- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada lagano netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [► 27]").
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvođa i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.

- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih

prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.

- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

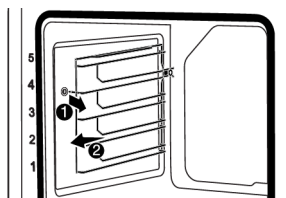
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu "Katalitičke površine".

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenk u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.

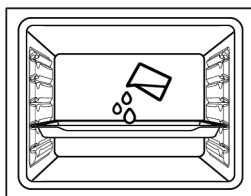


3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

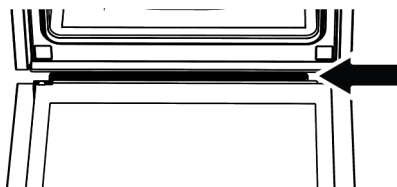
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opekline! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

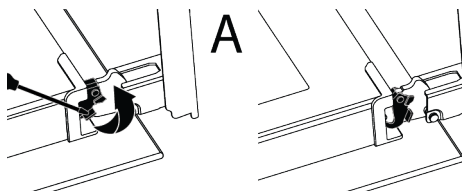
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



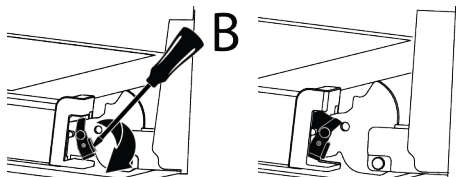
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

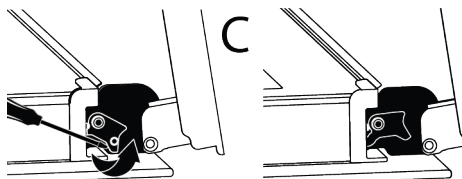
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



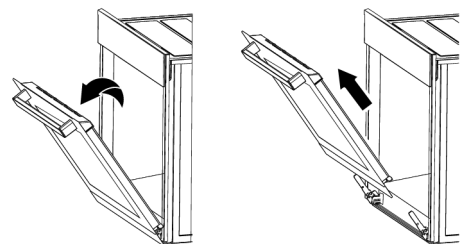
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

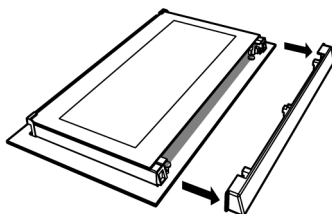
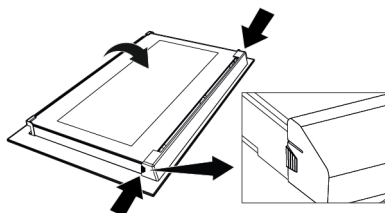


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

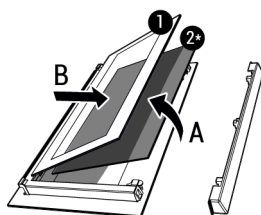
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



1 Zadnje unutarnje staklo

2+ Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da

dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).

6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.

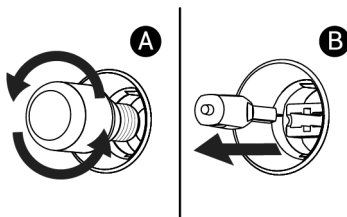
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



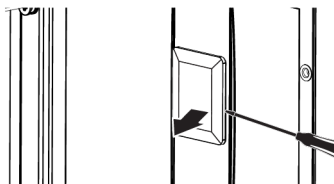
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

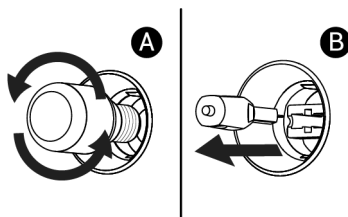
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.

4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	34
1.1 Пайдалану мақсаты	34
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	35
1.3 Электр қауіпсіздігі	35
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	37
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	38
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	38
1.7 Температура туралы ескертулер...	39
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	39
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	40
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	41
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	41
2.1 Қалдықтар туралы директива.....	41
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	41
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	42
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	42
3 Өніміңіз	43
3.1 Өнім ақпараты	43
3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану	43
3.2.1 Басқару тақтасы.....	44
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	44
3.3 Пештің жұмыс функциялары	44
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	45
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	45
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	48
4 Бірінші рет қолдану.....	49
4.1 Бастапқы тазалау.....	49
5 Тұмпапешті қолдану	49
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	49
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	49
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....	51

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	51
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар.....	51
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	53
6.1.3 Гриль	54
6.1.4 Сынақ тағамдары	55
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	56
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	56
7.2 Керек-жарақтарды тазалау.....	57
7.3 Басқару тақтасын тазалау	57
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	58
7.5 Бұмен оңай тазалау.....	58
7.6 Пештің есігін тазалау.....	59
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	60
7.8 Пеш шамын тазалау.....	60
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	61

КК



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.
- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.
- Пешті тағамдарды жібіт, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады.
- Бұл өнімді тәрелкені қыздыруға, сүлгілер мен киімдерді кептіруге пайдалануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.
- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.

• **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.

- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және түншығу қаупі бар.
- Есік ашық болған кезде оған ауыр заттарды қоймаңыз және балалардың отыруына жол бермеңіз. Бұл пештің аударылуына немесе есіктің ілмектеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:
 1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
 2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
 3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
 4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.



1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз.

Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.

- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.

- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат кабельдері өнімнің артқы жағына тиіп тұрмауы тиіс. Әйтпесе, ол зақымдануы мүмкін.
- Электр кабельдерін пештің есігіне қыстырмаңыз немесе оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Олай болмаса, қысқа тұйықталуы нәтижесінде кабельдің оқшаулауы балқып, өртке әкелуі мүмкін.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырмас бұрын, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Айырды розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімге бөгде заттарды қоймаңыз. Өнімді тігінен алып жүріңіз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.

- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.

- Шамадан тыс қызып кетудің алдын алу үшін, өнімді декоративті қақпақтардың жанында орнатуға болмайды.
- Газ түтігі/құбыры немесе пластик су құбыры өнім орнатылатын аймақтың артында орналасқан жағдайда, өнім мен осы коммуникация желілері бір біріне тиіп тұрмағанын тексеріңіз. Әйтпесе шланг/құбыр мыжылып қалуы мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Әйтпесе, зақым әкелуі немесе қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Пештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде тұтқаға сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас тоқыма бұйымдарын іліп қоймаңыз.
- Өнім есігінің ілмектері есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және кептеліп қалуы мүмкін. Есікті ашқанда / жапқанда, ілмектері бар бөлікті ұстамаңыз.

1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- Пісіру кезінде немесе соңында есігін ашып жатқанда сәл әрірек тұрыңыз. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ыстық болады. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бетіне және қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болу керек.
- Өнімді пайдалану кезінде, қолдарыңызға ыстық өткізбейтін қолғаптарды киіңіз.

1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

- Гриль торы мен пісіру табағын сым сөрелерге дұрыс орналастыру маңызды Толық ақпаратты «**Керек-жарақтарды пайдалану**» бөлімінен қараңыз.
- Аксесуарларды камераға толығымен итеріп орналастырғаннан кейін, пеш есігін жабыңыз, әйтпесе олар есік әйнегін соғып, оны зақымдауы мүмкін.



1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Пісіру аймағындағы тағам қалдықтары, мысалы май, жануы мүмкін. Пісірер алдында осы қалдықтарды тазалаңыз.
- Тамақтан улану қаупі: Пісіру алдында немесе одан кейін тағамды пеште 1 сағаттан артық қалдырмаңыз. Әйтпесе, бұл тамақтан улануға немесе ауруларға әкелуі мүмкін.
- Пеште жабық консервілер мен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Құтыда пайда болатын қысым оның жарылуына әкелуі мүмкін.
- Табақтарды, ыдыстарды немесе алюминий фольганы пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жинақталған жылу пештің түбін зақымдауы мүмкін.

Майлы пергамент қағазын немесе соған ұқсас материалдарды пайдаланған кезде, келесі сақтық шараларын ұстаныңыз:

- Май өткізбейтін қағазды және азыю-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кетуінің және ыстық ауа ағынына кедергі жасау қаупінің алдын алу үшін аксесуарлардан немесе контейнерлерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз. Май өткізбейтін қағазды өндіруші ұсынған максималды температурадан жоғары пеш температурасында пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.
- Аксесуарларды алдын ала қыздыру кезінде оны үстіне қоймаңыз.
- Пештің ішіндегі ауа айналымына байланысты материалдың әрі-бері ұшып жүрмесі үшін, оның үстіне тәрелке сияқты зат басып қойыңыз.
- Науа ішіндегі тек қажетті беттерді жабыңыз.
- Әр пайдаланған сайын, науаны тазалау қажет және науаға пайдаланылған барлық май өткізбейтін қағаздар немесе ұқсас материалдар ауыстырылуы керек. Әйтпесе,

науаға сұйықтық тамып,
түтіндеуі немесе жануы
мүмкін.

- Өнім қақпағы ашылған кезде, ауа ағыны пайда болады. Май өткізбейтін қағаз қыздырғыш элементтерге тиіп, жануы мүмкін.
- Қуыру үшін гриль сөресін пайдалану кезінде, науа төменгі сөреге орнатылуы тиіс. Әйтпесе, пештің түріне ағатын тағам майы және басқа компоненттер түгін тудырып, тұтануы мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

КК

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Пештің алдыңғы есігінің әйнегін тазалау үшін, қатты абразивті тазалағыштарды, металл қырғыштарды, сым жөкені немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен

сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өндеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

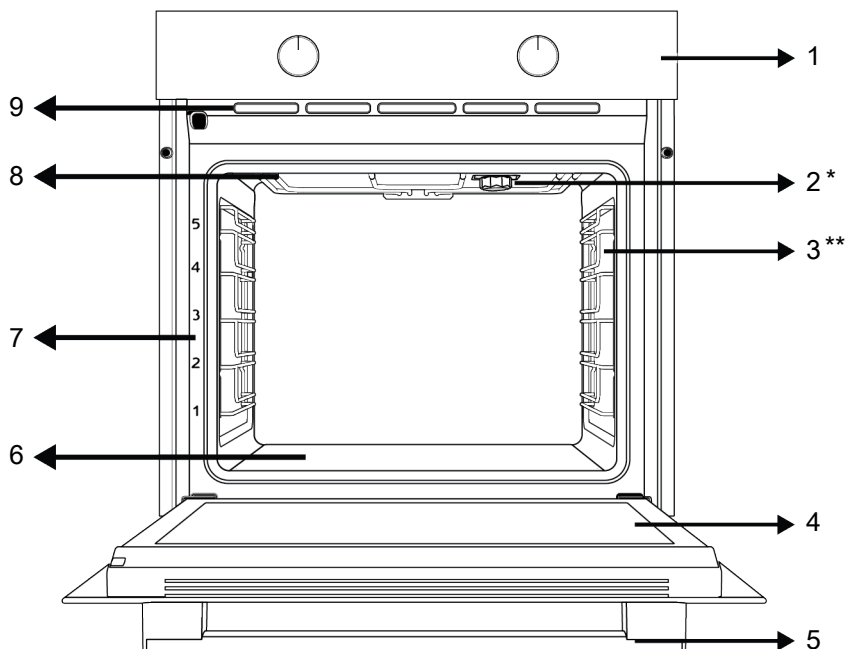
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пеште жылуды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды қолданыңыз.
- Егер бұл рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілсе, әрқашан алдын ала қыздырып отырыңыз. Пісіру барысында пештің есігін қайта-қайта аша бермеңіз.
- Ұзақ пісірген кезде өнімді пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Қалдық жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20%-ға дейін үнемдеуге болады
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам дайындауға тырысыңыз. Екі тағамды сым торға қойып, бір уақытта пісіруге болады. Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірлеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Тұтқа

7 Сөре деңгейлері

9 Желдету тесіктері

2 Шам

4 Есік

6 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

8 Жоғарғы жылытқыш

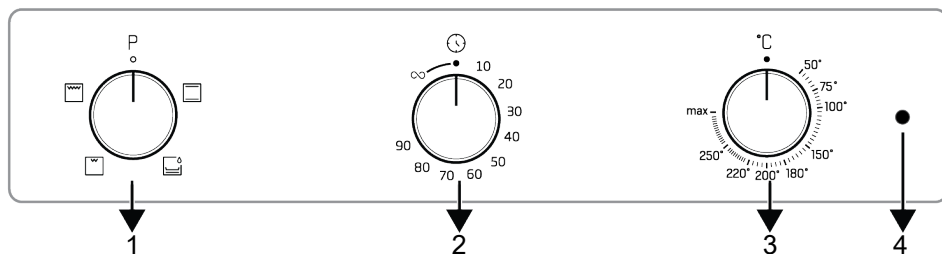
* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Сіздің өніміңізде сым сөресі болмауы мүмкін. Суретте мысал ретінде сым сөресі бар өнім көрсетілген.

3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі пайдалануларын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.

3.2.1 Басқару тақтасы



1 Функцияны таңдау тетігі

3 Температураны таңдау тетігі

2 Таймер

4 Термостат шамы

Егер сіздің өніміңізді басқаратын тұтқалар (лер) болса, кейбір модельдерде / Бұл тұтқалар (лер) итерілген кезде пайда болуы мүмкін (жерленген тұтқалар). Осы тұтқалармен жасалған параметрлер үшін алдымен тиісті тұтқаны басып, тұтқасын шығарып алыңыз. Реттеуден кейін оны қайтадан итеріп, тұтқаны орнына салыңыз.

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Функция таңдау тұтқасы

Пештің жұмыс функцияларын функция таңдау тұтқасы арқылы таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден солға/оңға бұрылыңыз.

Температураны таңдау тетігі

Температура тетігі арқылы пісіргіңіз келетін температураны таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден сағат тілімен бұраңыз.

Пештің ішкі температурасының индикаторы

Пештің ішкі температурасын температура шамынан түсінуге болады. Термостат шамы басқару панелінде орналасқан. Термостат

шамы өнім жұмыс істей бастағанда жанады, ал термостат шамы белгіленген температураға жеткенде өшеді. Пештің ішіндегі температура белгіленген температурадан төмен түскенде, термостат шамы қайтадан қосылады.

Таймер

Таймер тетігі арқылы белгілі бір пісіру уақытын орнату арқылы пісіруге болады. Тұтқадағы сандар қолданылатын пісіру уақытын минуттармен көрсетеді. ∞ белгісі шектеусіз пісіру уақытын білдіреді. Тұтқаны ∞ таңбасына орнатсаңыз, белгісіз уақыт ішінде қолмен (қалауыңызша) пісіруге болады.

3.3 Пештің жұмыс функциялары

Функциялар кестесінде пеште пайдалануға болатын жұмыс функциялары және осы функциялар үшін орнатуға болатын ең жоғары және ең төменгі температуралар көрсетілген. Мұнда көрсетілген жұмыс режимдерінің реті өніміңіздегі орналасудан басқаша болуы мүмкін.

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Үстіңгі және астыңғы жылыту	*	Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Торттарға, кондитерлік өнімдерге немесе нан пісіруге арналған қалыптардағы торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	*	Тек төменгі қыздыру қосулы. Ол астыңғы жағын қызартуды қажет ететін тағамдарға жарамды. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Төмен гриль	*	Пештің төбесіндегі шағын гриль жұмыс істейді. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Толық гриль	*	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.

* Өнім температура тұтқасында көрсетілген температура диапазонында жұмыс істейді.

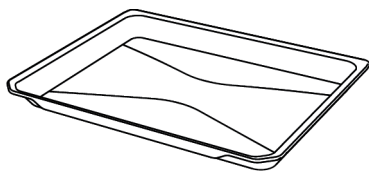
3.4 Өнімнің керек-жарақтары

Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Бұл бөлімде керек-жарақтардың сипаттамасы және дұрыс пайдалану сипаттамалары бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.

 Құрылғының ішіндегі науалар қызудың әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функционалдылыққа әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.

Стандартты науа

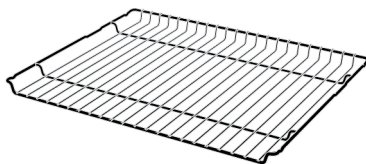
Ол кондитерлік өнімдерді, мұздатылған тағамдарды және үлкен кесектерді қуыру үшін қолданылады.



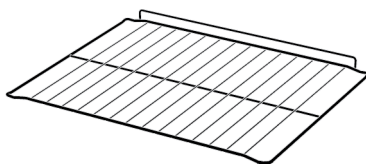
Гриль торы

Ол пісірілетін, қуырылатын және бұқтырылатын тағамды қуыруға немесе қалаған сөреге қоюға арналған.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

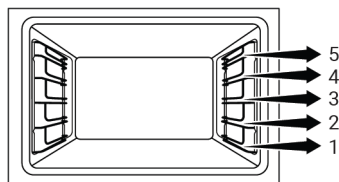


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

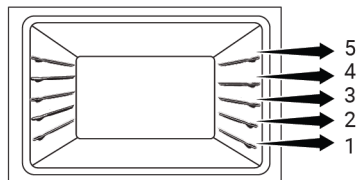
Пісіруге арналған сөрелер

Пісіру аймағында сөре орнының 5 деңгейі бар. Сондай-ақ, пештің алдыңғы жақтауындағы сандардан сөрелердің ретін көруге болады.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



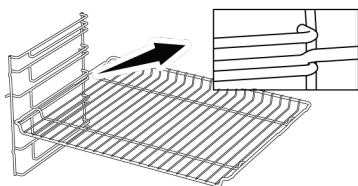
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

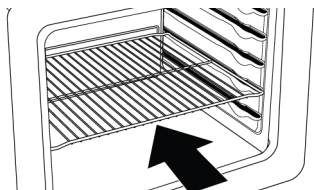
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөренің тоқтау нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

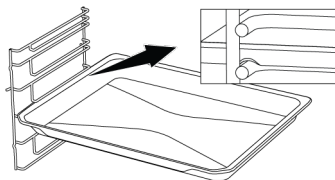
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



Науаны пісіру сөрелеріне қою

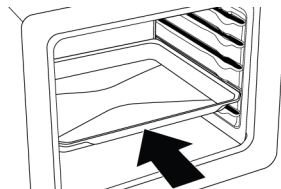
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін науаны сым сөредегі тоқтатқыш розеткаға бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтатқыш розеткадан өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

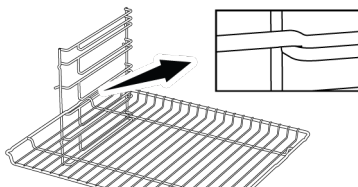
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



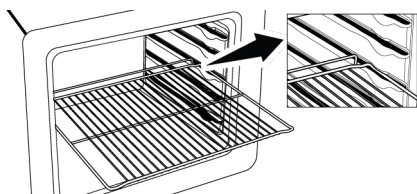
Сым торының тоқтату функциясы

Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз шығаруға болады. Сымды торды алып жатқанда, оны тоқтау нүктесіне жеткенше алға қарай тартуға болады. Оны толығымен жою үшін осы нүктеден өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



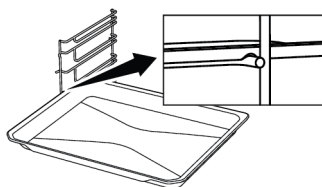
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



КК

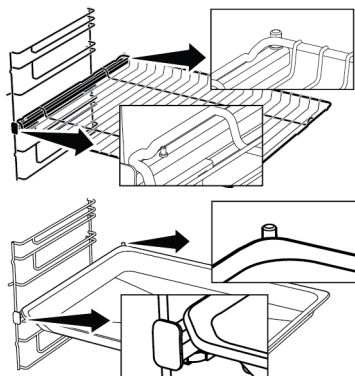
Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

Науаның сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы розеткадан босатып, алдыңғы жағына жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін осы тоқтату розеткасынан өту керек.



Сым тор мен науаны телескопиялық рельстерге дұрыс орналастыру-Сым сөрелері және телескоптық рельсі бар үлгілерде

Телескопиялық рельстердің арқасында науалар немесе сым торды оңай орнатуға және алуға болады. Телескопиялық рельсті науалар мен сым торларды пайдаланған кезде телескопиялық рельстердің алдыңғы және артқы жағындағы түйреуіштердің гриль мен науаның шеттеріне тірелуін қадағалау керек (суретте көрсетілген).



3.6 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	595 /594 /567
Пешті орнату өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Кернеу/жиілік	220-240 V ~; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	2,3
Пеш түрі	Кәдімгі пеш

Негіздері: Тұрмыстық түрдегі электр пештерін энергетикалық таңбалау туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Мәндер стандартты жүктеме кезінде Үстіңгі және астыңғы жылыту немесе (бар болса) Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту функцияларында анықталады.

Энергиялық тиімділік класы бұйымда тиісті функциялардың болуына немесе болмауына байланысты келесі басымдықтар белгіленуіне сәйкес айқындалады. 1-Эко желдеткіш жылыту , 2-Желдеткіш жылыту , 3-Желдеткіш көмегімен төмен гриль , 4-Үстіңгі және астыңғы жылыту.



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» [► 44] бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.

5. Пеш салқындағанша күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтарды қолданар алдында:

Пештен алынған керек-жарақтарды сумен және жуғыш затпен және жұмсақ тазартқыш ысқышпен тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

5 Тұмпапешті қолдану

5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат

Салқындату желдеткіші Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Өніміңізде салқындату желдеткіші бар. Салқындату желдеткіші қажет болғанда автоматты түрде іске қосылады және өнімнің алдыңғы жағын да, жиһазды да салқындатады. Салқындату процесі аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді. Ыстық ауа тұмпапештің есігінен шығады. Бұл желдеткіштер саңылауларын ештеңемен жаппаңыз. Әйтпесе, бұл тұмпапештің қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Салқындату желдеткіші тұмпапеш жұмыс істеп тұрған кезде немесе оны өшіргеннен кейін (шамамен 20-30 минуттан кейін) жұмысын жалғастырады. Егер сіз тұмпапештің таймерін бағдарламалау арқылы ас әзірлесеңіз, пісіру уақыты аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші

мен барлық функциялар бірге өшетін болады. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы басқара алмайды. Өшіп-қосылуы автоматты түрде жүзеге асады. Бұл қандай да бір қателік емес.

Тұмпапеш жарығы

Тұмпапеште ас пісіріле бастаған кезде тұмпапеш жарығы іске қосылады. Кейбір модельдерде жарық пісіру кезінде қосылады, ал кейбір модельдерде ол белгілі бір уақыттан кейін өшеді.

5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Тұмпапешті қосу

Функцияны таңдау тұтқасы арқылы пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температураны реттеу тұтқасы арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, тұмпапеш жұмыс істей бастайды. Тұмпапешті іске қосу үшін

таймер тұтқасын белгілі бір пісіру уақытын таңдаңыз немесе «∞» белгішесіне дейін бұраңыз.

Тұмпапешті өшіру

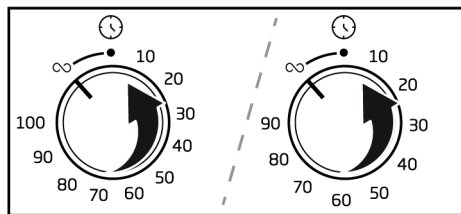
Функция таңдауды, температураны және таймерді таңдау тұтқаларын сөндіру күйіне (жоғарғы) ауыстыру арқылы тұмпапешті өшіре аласыз.

Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау арқылы қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз.



1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.
3. Таймер тұтқасын «∞» белгішесіне дейін бұраңыз.



⇒ Тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және термостат жарығы жанады. Тұмпапештің ішіндегі температура қажетті температураға жеткенде, термостат шамы сөнеді. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін тұмпапеш өздігінен өшпейді. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз

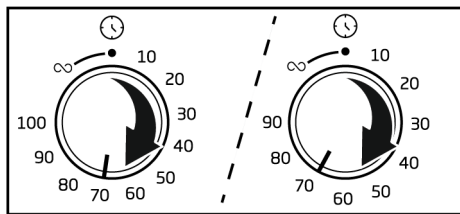
керек. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін функцияны, температураны және таймерді таңдау тұтқаларын сөндіру күйіне (жоғарғы) ауыстыру арқылы тұмпапешті өшіре аласыз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру;

Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз.



1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.
3. Таймер тұтқасын өзіңіз қалаған пісіру уақытына апарыңыз.



⇒ Тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және термостат жарығы жанады. Тұмпапештің ішіндегі температура қажетті температураға жеткенде, термостат шамы сөнеді.

4. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін таймер тұтқасы сағат тіліне қарсы толығымен бұрылады. Уақыттың аяқталғанын және тұмпапештің жұмысты тоқтататынын дыбыстық ескерту арқылы білуге болады.

5. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз. Жалғастырғыңыз келсе, таймер тұтқасын белгілі бір пісіру уақытына қайта бұраңыз. Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада жұмыс жасайды.

Белгіленген уақыт өткенге дейін пісіруді аяқтау үшін:

1. Таймер тұтқасын сөндіру күйіне жеткенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
2. Функцияны таңдау тұтқасын және температура реттегішін сөндіру (жоғарғы) күйіне бұрау арқылы тұмпапешті өшіріңіз.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз. Сонымен қатар, бұл бөлімде өндірушілер тексерген кейбір тағамдар және осы өнімдерге ең қолайлы параметрлер сипатталған. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру барысында немесе одан кейін пештің есігін ашқанда, ыстық күйдіргіш бу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқанда, шеттеп тұрыңыз.
- Пісірген кезде пайда болатын қарқынды бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы бетінде және корпусының жоғарғы жағында конденсация тамшыларын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамға арналған температура мен пісіру уақытының мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде көрсетілген.
- Пісіруді бастаудың алдында әрқашан пештен пайдаланылмайтын керек-жарақтарды алыңыз. Пеште қалатын керек-жарақтар тағамдарды қажетті мөлшерде дайындауға кедергі келтіруі мүмкін.
- Сіз өзіңіздің рецептіңіз бойынша дайындайтын тағамдар үшін пісіру кестелерінде келтірілген ұқсас тағамдарды қолдануға болады.

- Жинаққа кіретін керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру сапасын қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз қолданатын сыртқы ыдыс-аяқ үшін өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орындаңыз.
- Пісіру барысында қолданылатын май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланатын контейнерге сәйкес келетін мөлшерде кесіңіз. Контейнерден шығып тұратын май өткізбейтін қағаз тұтану қаупін тудыруы және пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Май өткізбейтін қағазды көрсетілген температура ауқымында пайдаланыңыз.
- Пісірудің жақсы сапасы үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру барысында сөренің орнын өзгертпеңіз.

6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

Жалпы мәліметтер

- Тағамдарды сапалы пісіру үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз басқа ыдыстарды қолдансаңыз, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдыстарға артықшылық беріңіз.
- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз.
- Егер сіз ыдысты гриль торшасына қоятын болсаңыз, пісірген кезде ыдысты артқы қабырғаға жақындатпай, гриль торшасының ортасына қойыңыз.

- Нан тағамдарын пісіру үшін қолданылатын барлық материалдар балғын және бөлме температурасында болуы керек.
- Тағамның дайындалу күйі тағамның көлеміне және ыдыс-аяқтың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.
- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады, ал кондитерлік өнімдердің төменгі беттері біркелкі қызармауы мүмкін.
- Егер сіз пісіруге арналған қағазды қолдансаңыз, ыдыстың төменгі бетінде аздап қызару пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда пісіру уақытын шамамен 10 минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер біздің зертханаларда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге сәйкес келетін мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тағамдарды пісіру кестесінде ұсынылған тиісті сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресі 1-сөре деп аталады.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.
- Егер торт дымқыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.

- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.
- Егер кондитерлік өнім баяу пісірілсе, пісірілетін кондитерлік өнімнің қалыңдығы науаның шетінен асып кетпеуін қадағалап отырыңыз.
- Егер кондитерлік өнімнің беті қызарып, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын қоспаның мөлшері кондитерлік өнімнің түбінде тым көп болмағанын тексеріңіз. Біркелкі қызару үшін қоспаны қамыр беттері мен қамырдың арасына біркелкі таратуға тырысыңыз.
- Кондитерлік өнімді пісіру кестесіне сәйкес күйде және температурада пісіріңіз. Егер түбі әлі де жеткілікті қызарбаған болса, оны әрі қарай пісіру үшін төменгі сөреге қойыңыз.

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Науада пісірілетін торт	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30 ... 45
Қалыптағы торт	Гриль торындағы торт қалыбы **(Сым торындағы торт қалыбы)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	30... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Печенье	Кондитерлік науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25 ... 40
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	30 ... 45
Токаш	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20 ... 35
Тұтас нан	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30 ... 45
Лазанья	Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30 ... 45
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Пицца	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200... 220	10... 20

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

6.1.2 Ет, балық және құс еті

Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Тұтастай тауық, күркетауық етін және үлкен ет кесектерін пісірмес бұрын, оны лимон шырыны мен бұрышпен дәмдеңіз – бұл пісіру тиімділігін арттырады.
- Сүйегі бар етті пісіру жон етті қуыруға қарағанда 15-30 минутқа ұзағырақ уақыт алады.

- Ет қалыңдығының әр сантиметрі үшін шамамен 4-5 минут пісіру уақытын есептеу керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін етті пеште шамамен 10 минут ұстаңыз. Ет шырыны қуырылған етке жақсы бөлінеді және ет кесілген кезде шықпайды
- Балықты ыстыққа төзімді табаққа орта немесе төменгі сөреге қою керек.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ куыру (1 кг)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	60... 80
Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5-2 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 170	110... 120
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8-2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Күркетауық (5,5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	20... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

6.1.3 Гриль

Қызыл ет, балық және құс еті грильде тез қоңыр түске ие болып, әдемі қыртысты сақтайды және кеуіп кетпейді. Жон ет, іспарадағы ет, шұжықтар, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) грильде әзірлеуге өте қолайлы.

Жалпы ескертулер

- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ешқашан грильді пештің есігі ашып қойып, әзірлеменіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Грильде мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы бірдей болатын тағамдарды дайындаңыз.
- Грильге арналған тағамдарды грильге немесе гриль торының науасына салыңыз, оларды пештің өлшемдерінен асып кетпестей үлестіріңіз.
- Қуырылған бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде көрсетілген пісіру уақыты әртүрлі болуы мүмкін.
- Гриль торын немесе гриль науасын пеште қажетті деңгейге қойыңыз. Егер сіз гриль торында пісіріп жатсаңыз, май жинау үшін пештің науасын төменгі сөреге қойыңыз. Астына қойылатын науа грильдің бүкіл аумағына жететін мөлшерде болуы керек. Мұндай науа құрылғымен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Оңай тазалау үшін пеш табағына аздап су құйыңыз.

Гриль кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Жаншылған қой етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Стейк - (ет текшелері)	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Көкөніс гратені	Гриль торы	4 - 5	220	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4
Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.				
Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.				

6.1.4 Сынақ тағамдары

- Бұл аспаздық кестедегі тағамдар бақылау институттары үшін тағамдарды сынауды жеңілдету үшін EN 60350-1 стандартына сәйкес дайындалады.

- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	140	20... 30
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40
Алма бөліші	Гриль торындағы диаметрi 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөрелің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Інох – тот баспайтын беттер

- Інох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе інох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және інох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және інох беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Эмальданған беттер

- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.
- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

- Егер сіздің құрылғыңызда жеңіл бумен тазалау мүмкіндігі болса, жеңіл, тұрақты емес кірді кетіру үшін жеңіл бумен тазалауды орындауға болады. («Бумен оңай тазалау [► 58]» («Бумен оңай тазалау») бөлімін қараңыз.)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.

Каталитикалық беттер

- Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады.
- Каталитикалық қабырғалардың ашық күңгірт және кеуекті беті болад. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.

- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Керек-жарақтарды тазалау

Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бұйымның керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар inox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы inox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті

құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде кате анықтау орын алуы мүмкін.

7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

Пештегі бет түрлеріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз.

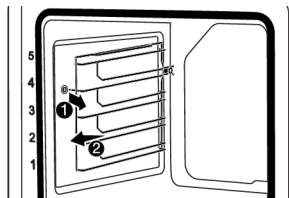
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық беттер» бөлімін қараңыз.

Егер өнім сым сөрелі модель болса, бүйірлік қабырғаларды тазаламас бұрын, сым сөрелерді алыңыз. Содан кейін бүйірлік қабырға бетінің түріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталғандай тазалауды орындаңыз.

Бүйірлік сым сөрелерді алу үшін:

1. Сым сөрелің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрелі өзіңізге қарай тартыңыз.

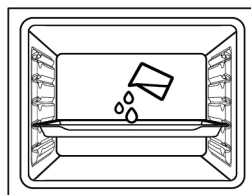


3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

7.5 Бұмен оңай тазалау

Бұл пештің ішіндегі бұ мен пештің ішкі беттерінде конденсацияланған су тамшыларының әсерінен жұмсаратын кірді (ұзақ уақыт бойы қалмайтын) оңай тазартуға мүмкіндік береді.

1. Пеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Пештің науасына 500 мл су құйыңыз да, науаны тұмпапештің екінші сөресіне қойыңыз.



3. «Бұмен жеңіл тазалау» режимін орнатыңыз және пешті 100°C температурада 15 минутқа қосыңыз. Есікті дереу ашып, пештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Есікті ашқан кезде бұ шығады. Бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз. Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



Бұмен жеңіл тазалау мүмкіндігін пайдаланған кезде, пеште пайда болған жеңіл қоспаларды жұмсарту үшін қосылған су буланып, пештің ішкі бетінде және пештің есігінде конденсацияланады деп күтілуде. Пештің есігінде пайда болған конденсация пештің есігі ашық болған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

(Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Үлгісіне байланысты)) Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су

немесе ылғал пайда болуы мүмкін. Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымкыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



7.6 Пештің есігін тазалау

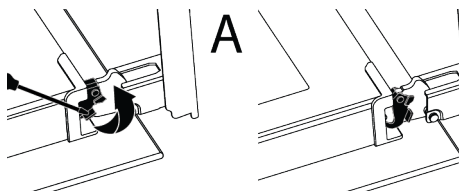
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «Пештің есігін шешіп алу» және «Есіктің ішкі әйнегін шешім алу» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Пештің әйнегінде пайда болуы мүмкін қақ қалдықтарын кетіру үшін әйнекті сірке суымен сүртіп, шайыңыз.



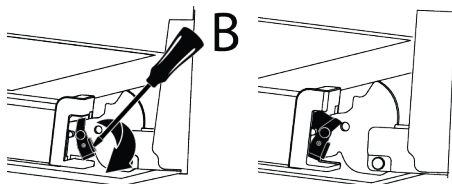
Тұмпапештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

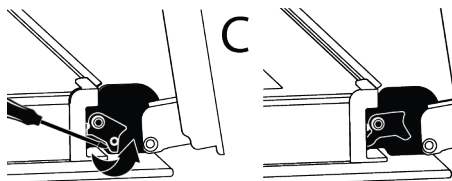
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (A), (B), (C) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.
4. (A) типті ілмектер әдеттегі есік түрлері үшін қолжетімді.



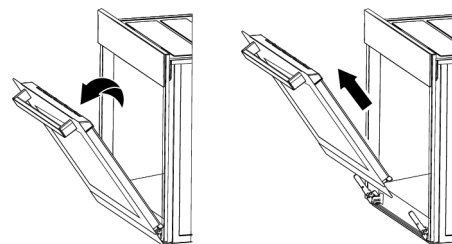
5. (B) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



6. (C) типті ілмектер тегіс ашылатын/ жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



7. Тұмпапештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



8. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

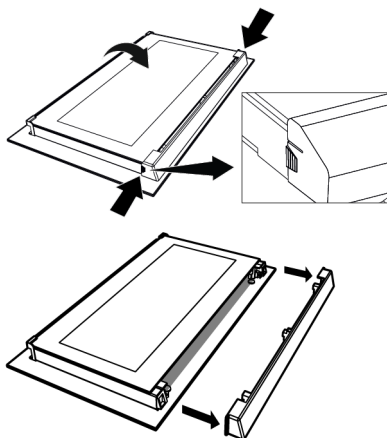


Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

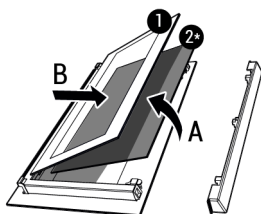
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің жоғарғы жағына бекітілген пластик компонентті өзіңізге қарай тартыңыз, сонымен бірге компоненттің екі жағындағы қысым нүктелерін басып, оны шығарып алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ішкі әйнекті (1) «А» бағытында ақырын көтеріңіз, содан кейін оны «В» бағытына қарай тартып алыңыз.



- 1 Ішкі әйнек 2* Ішкі әйнек (сіздің өніміңіз үшін ол болмауы мүмкін)

4. Егер сіздің өніміңізде ішкі әйнек болса (2), оны ажырату үшін сол процедураны қайталаңыз (2).
5. Есікті қайта құрудың алғашқы қадамы – ішкі әйнекті жинау (2). Әйнектің қиғаш жиегін пластик ойықтың қиғаш жиегіне сәйкес келетін етіп орнатыңыз. (Егер

сіздің өніміңіз ішкі әйнекпен жабдықталған болса). Ішкі әйнек (2) ішкі әйнекке ең жақын пластик ойыққа бекітілуі керек (1).

6. Ішкі әйнекті құрастырған кезде (1) әйнектің басып шығарылған жағы ішкі әйнекте орналасқанына назар аударыңыз. Ішкі әйнектің (1) төменгі бұрыштары төменгі пластик ойықтарға сәйкес келуі өте маңызды.
7. Пластик элементті жақтауға қарай «шерту» дыбысы шыққанша басыңыз.

7.8 Пеш шамын тазалау

Пісіру аумағындағы тұмпапеш шамының шыны есігі ластанған жағдайда; ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапештің шамы істен шыққан жағдайда, келесі бөлімдердегі нұсқауларды орындау арқылы тұмпапештің шамын ауыстыруға болады.

Тұмпапештің шамын ауыстыру

Жалпы ескертулер

- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан аз G9 негізі бар галогендік шам қолданылады. Пеш шамдарын уәкілетті қызметтерден немесе лицензиясы бар техниктерден сатып алуға болады. Бұл өнімде G қуат класының шамы орнатылған.
- Шамның орны суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.

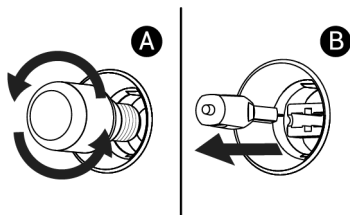
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.



3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз.
- Егер тұмпапеште шаршы шам болса,**

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

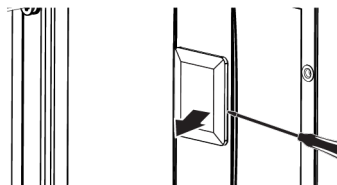
Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

- Жұмыс кезінде буды көру қалыпты жағдай. >>> Бұл қате емес.

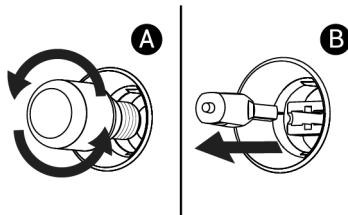
Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

- Пісіру кезінде пайда болатын бу өнімнің сыртындағы суық беттерге тиген кезде конденсацияланады және су тамшылары пайда болуы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Сым сөрелерді сипаттамаға сәйкес алыңыз.



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

- Металл бөлшектер қызған кезде кеңейіп, дыбыс шығаруы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.

- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосұлы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Пештің жарығы жанбайды.

- Пеш шамы ақаулы болуы мүмкін. >>> Пештің шамын ауыстырыңыз.
- Электр жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Пеш қызбайды.

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.
- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.
- Электр жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko. Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbronin veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1 Udhëzimet e sigurisë.....	66
1.1 Përdorimi i planifikuar	66
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake	66
1.3 Siguria elektrike	67
1.4 Siguria gjatë transportit	69
1.5 Siguria e instalimit	70
1.6 Siguria gjatë përdorimit	70
1.7 Paralajmërimet për temperaturën	71
1.8 Përdorimi i aksesoreve	71
1.9 Siguria gjatë gatimit	72
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit	73
2 Udhëzimet për ambientin.....	74
2.1 Direktiva për mbetjet	74
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	74
2.2 Informacionet për paketimin	74
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë	74
3 Produkti juaj	75
3.1 Prezantimi i produktit	75
3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit ...	75
3.2.1 Paneli i kontrollit	76
3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	76
3.3 Funksionet e përdorimit të furrës	76
3.4 Aksesoret e produktit	77
3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit	77
3.6 Specifikimet teknike	80
4 Përdorimi i parë	81
4.1 Pastrimi fillestar	81
5 Përdorimi i furrës	81
5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës	81
5.2 Funksionimi i njësishë së kontrollit të furrës	81
6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes	83

6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë	83
6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë	83
6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët	85
6.1.3 Skarë	86
6.1.4 Ushqime të testuara	87
7 Mirëmbajtja dhe pastrimi	88
7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin	88
7.2 Aksesoret e pastrimit	89
7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit	89
7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)	90
7.5 Pastrim i lehtë me avull	90
7.6 Pastrimi i derës së furrës	91
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	92
7.8 Pastrimi i llambës së furrës	92
8 Zgjidhja e problemeve	94

SQ



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzim.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.



1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake

- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike,

sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.

- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi të dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Kjo mund të bëjë që furra të përmbysset ose të dëmtohen menteshat e derës.
- Përpara se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Hiqeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur ai është në gjendje boshe.



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një

- elektricitet i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
 - Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
 - Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
 - Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
 - Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
 - Sigurohuni që kabloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
 - Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
 - Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllove mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
 - Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara.
 - Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
 - Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
 - Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabllloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablllo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla

si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.

- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohet se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është

plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç

duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.



1.8 Përdorimi i aksesoreve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.

1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
 - Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
 - Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
 - Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
 - Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:
- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesorin e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehtur paraprakisht.
 - Për të parandaluar rrezikun e prekjës së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesorët ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
 - Mos e vendosni sipër aksesorëve gjatë nxehtjes paraprake.
 - Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
 - Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
 - Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në

SQ

tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.

- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni një raft për tiganisje, një tabaka duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në

pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e

hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për

mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

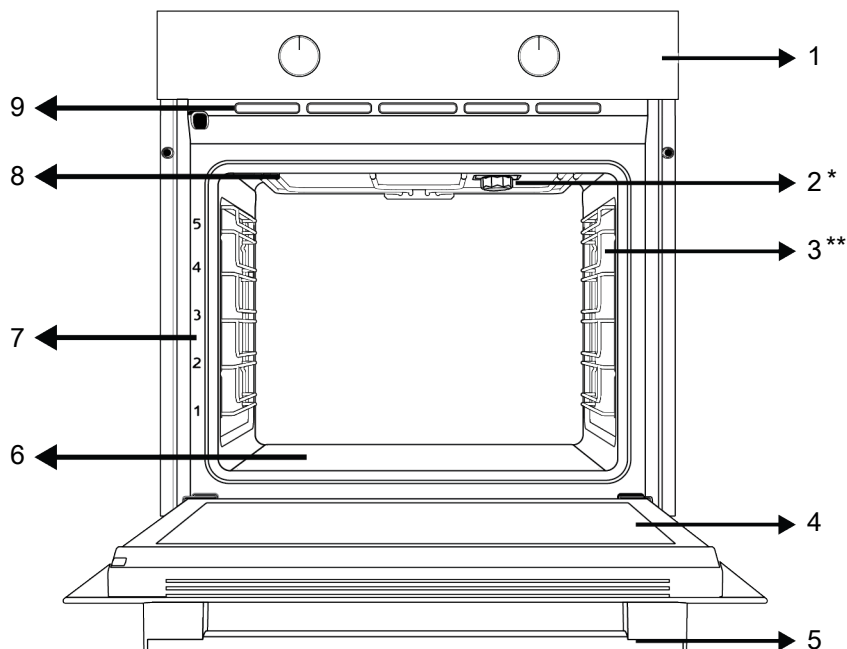
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpikuni të gatuarit më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatuarit në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatuarit ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Doreza

7 Pozicionet e rafteve

9 Vrimat e ventilimit

2 Llamba

4 Dera

6 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

8 Ngrohësi i sipërm

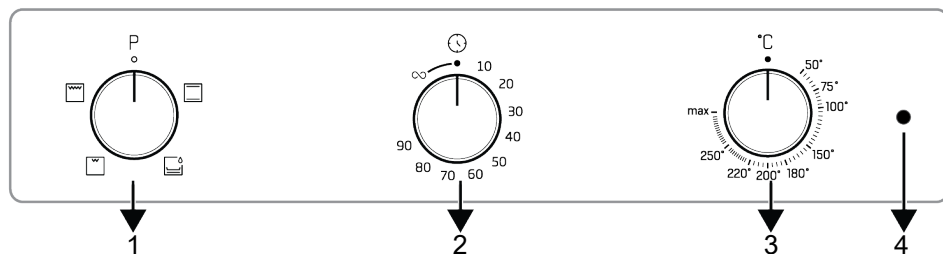
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

Në këtë seksion, mund të gjeni përmbljedhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.2.1 Paneli i kontrollit



SQ

- 1 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 3 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

- 2 Kohëmatësi
- 4 Llamba e termostatit

Nëse ka butona që kontrollojnë produktin tuaj, në disa modele këta butona mund të jenë të tilla që të dalin jashtë kur shtypen (butona të futur). Që të bëhen cilësimet me këta butona, fillimisht shtypni butonin përkatës dhe tërhiqeni çelësin. Pasi të bëni rregullimin, shtypeni përsëri dhe ndërroni çelësin.

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Doreza e zgjedhjes së funksionit

Mund të zgjidhni funksionet e funksionimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Ktheni majtas / djathtas nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi të gatuani me çelësin e temperaturës. Kthejeni në drejtim të akrepave të orës nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Ju mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga llamba e temperaturës. Llamba e termostatit

ndodhet në panelin e kontrollit. Llamba e termostatit ndizet kur produkti fillon të funksionojë dhe llamba e termostatit fiket kur arrin temperaturën e caktuar. Kur temperatura brenda furrës bie nën temperaturën e caktuar, llamba e termostatit ndizet përsëri.

Kohëmatësi

Mund të gatuani duke vendosur një kohë specifike gatimi me çelësin e kohëmatësit. Numrat në çelës tregojnë kohën e aplikueshme të gatimit në minuta. Simboli ∞ tregon një kohë të pacaktuar gatimi. Nëse e vendosni pullën në simbolin ∞, mund të gatuani manualisht (siç dëshironi) në një kohë të pacaktuar.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	*	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	*	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
	Grill i ulët	*	Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Grill i plotë	*	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të mëdha.

* Produkti juaj funksionon në intervalin e temperaturës të specifikuar në çelësin e temperaturës.

3.4 Aksesorët e produktit

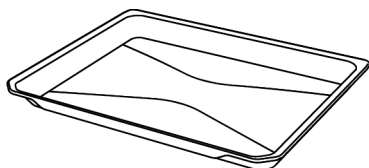
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.



Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

Tavë standarde

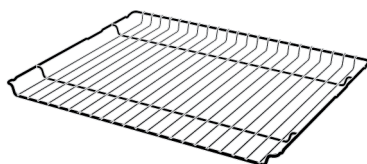
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



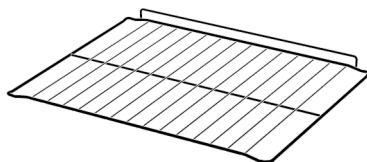
Grila e telit

Përdoret për skuqjen ose vendosjen e ushqimit që do të piqet, skuqet dhe zihet në raftin e dëshiruar.

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

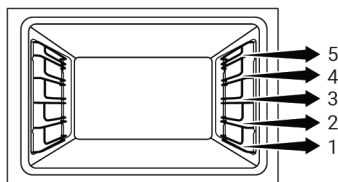


3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit

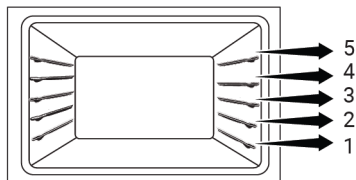
Raftet e gatimit

Ka 5 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

Në modelet me rafte teli :



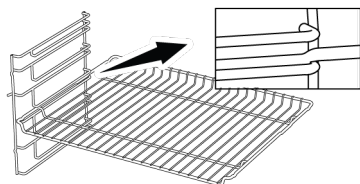
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

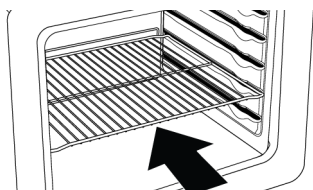
Në modelet me rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi pikën e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

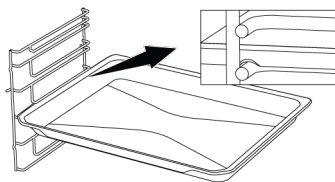
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

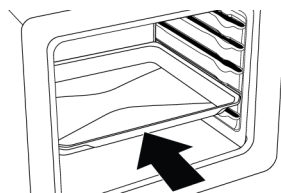
Në modelet me rafte teli :

Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

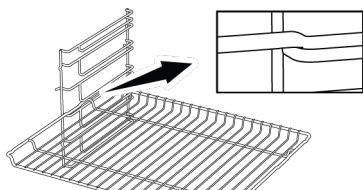
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



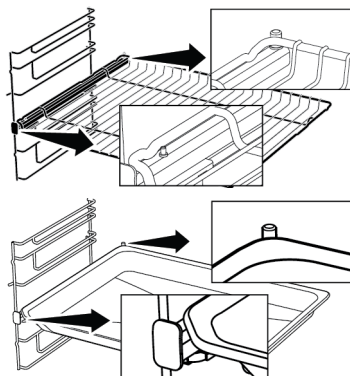
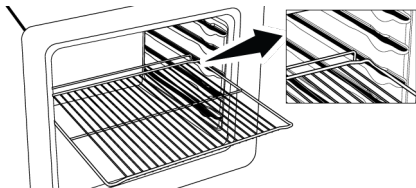
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

Në modelet me rafte teli :

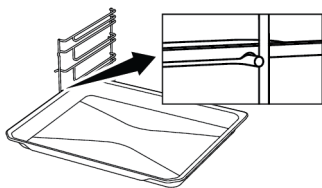


Në modelet pa rafte teli :



Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

Ekziston gjithashtu një funksion ndalimi për të parandaluar që tava të dalë nga rafti i telit. Ndërsa hiqni tavën, lëshojeni nga kapësja e pasme e ndalimit dhe tërhiqeni drejt vetes derisa të arrijë në anën e përparme. Duhet të kaloni mbi këtë prizë ndaluese për ta hequr plotësisht.



Vendosja e duhur e skarës me tela dhe tavës në shinat zgjatuese - Në modelet me rafte teli dhe modele zgjatuese

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalohen dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tava dhe grila me tela me shinën zgjatuese, duhet pasur kujdes që kunjat në pjesën e përparme dhe të pasme të shinave zgjatuese të qëndrojnë në skajet e skarës dhe tavës (treguar në figurë).

3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	2,3
Tipi i furrës	Furrë konvencionale

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen nëNgrohja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm)Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

Klasa e efikasitetit të energjisë përcaktohet në përputhje me prioritizimin e mëposhtëm në varësi të faktit nëse funksionet përkatëse ekzistojnë në produkt apo jo. 1- Ngrohje me ventilator eko , 2- Ngrohje me ventilator , 3- Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4- Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.



Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesoret nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni " Funksionet e përdorimit të furrës [► 76]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ventilatori ftohës (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Mos i mbulonit me asgjë këto vrima ventilimi. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuani duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk

5. Prisni që furra të ftohet.

6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpara përdorimit të aksesorëve:

Pastroni aksesoret që hiqni nga furra me ujë, detergjent dhe një sfungjer të butë pastrimi.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilimi i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës ndizet kur furra fillon të piqet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë. Që furra juaj të funksionojë, rrotulloni çelësin e kohëmatësit në një kohë të caktuar pjekjeje ose në simbolin "∞".

Fikja e furrës

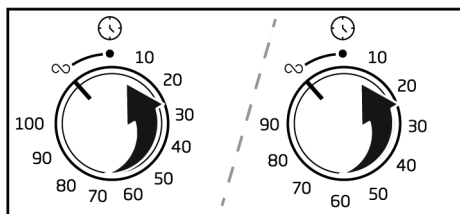
Mund ta fikni furrën duke i vendosur çelësat e zgjedhjes së funksionit, temperaturës dhe kohëmatësit në pozicionin e fikjes (lart).

Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatuani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e pjekjes duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja.



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.
3. Rrotulloni çelësin e kohëmatësit te simboli "∞".



⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe llamba e termostetit do të ndizet. Kur temperatura brenda furrës të arrijë temperaturën e dëshiruar, llamba e termostetit do të fiket. Furra nuk fiket vetvetiu pas procesit të pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur të përfundojë procesi i pjekjes, mund ta fikni furrën duke i vendosur çelësat e zgjedhjes së

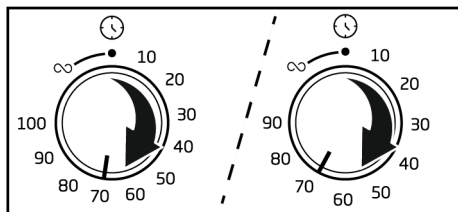
funksionit, temperaturës dhe kohëmatësit në pozicionin e fikjes (lart).

Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;

Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e pjekjes në kohëmatës.



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.
3. Vendosni çelësin e kohëmatësit në kohën e dëshiruar të pjekjes.



⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe llamba e termostetit do të ndizet. Kur temperatura brenda furrës të arrijë temperaturën e dëshiruar, llamba e termostetit do të fiket.

4. Kur të skadojë koha e pjekjes, çelësi i kohëmatësit do të rrotullohet plotësisht në drejtim antiorar. Një paralajmërim zanor tregon se koha ka skaduar dhe furra ndalon pjekjen.
5. Nëse pjekja ka përfunduar, fikeni furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës

në pozicionin e fikjes (lart). Nëse dëshironi të vazhdoni, rrotullojeni edhe një herë çelësin e kohëmatësit në një kohë specifike pjekjeje. Furra do të vazhdojë të punojë me funksionin dhe temperaturën e caktuar.

Për të përfunduar pjekjen përpara kohës së caktuar:

1. Rrotulloni çelësin e kohëmatësit në drejtim antiorar derisa të arrijë në pozicionin e fikjes (lart).
2. Fikeni furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (lart).

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesoret për këto ushqime.

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.

- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.
- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhesh. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.

- Nëse do të gatواني duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatواني gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.

- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjyosur, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

- Nëse brumi është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit. Lagni fletët e brumit me një salcë me përzierje qumështi, vaji, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.
- Nëse brumi është skuqur në sipërfaqe, por fundi nuk është gatuar, sigurohuni që sasia e salcës që do të përdorni për brumin të mos jetë shumë në fund të brumit. Për një skuqje të njëtrajtshme, përpikuni ta shpërndani salcën në mënyrë të barabartë midis fletëve të brumit.
- Piqeni brumin në pozicionin dhe temperaturën e përshtatshme sipas tabelës së gatimit. Nëse pjesa e poshtme ende nuk është skuqur mjaftueshëm, vendoseni në një raft të poshtëm për gatimin e ardhshëm.

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	30 ... 45
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200 ... 220	10 ... 20

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	20 ... 30

SQ

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsiçet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatواني në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4
Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.				
Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.				

SQ

6.1.4 Ushqime të testuara

- Ushqimet në këtë tabelë gatimi përgatiten sipas standardit EN 60350-1 për të lehtësuar testimin e produktit për institutet e kontrollit.

- Gatuani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

Skarë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4
Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.				
Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.				

SQ

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrimin.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve,

ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluara.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Nëse produkti juaj ka një funksion të lehtë pastrimi me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërtitë e lehta jo të përhershme. (Shikoni "Pastrim i lehtë me avull [► 90]".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe poroze. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës poroze dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.

- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryese. Ato mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Aksesorët e pastrimit

Mos i vendosni aksesorët e produktit në një lavastovilje, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe

gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)

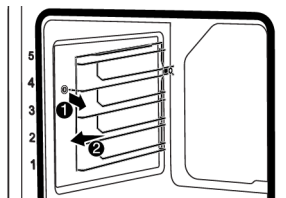
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione. Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

1. Hiqni pjesën e përparme të raftit të telit duke e tërhequr në murin anësor në drejtimin e kundërt.
2. Tërhiqeni raftin e telit drejt jush për ta hequr plotësisht.

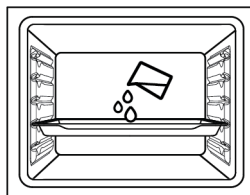


3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatesisht në rend të kundërt.

7.5 Pastrim i lehtë me avull

Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës.
2. Shtoni 500 ml ujë në tavë dhe vendoseni në raftin e dytë të furrës.



3. Vendoseni furrën në modalitetin e funksionimit të pastrimit të lehtë me avull dhe vendoseni në 100°C për 15 minuta.

Hapni menjëherë derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur. Avulli do të lëshohet kur hapni derën. Kjo mund të përbëjë rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën. Për papastërtitë e forta, pastrojini produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.



Në funksionin e pastrimit të lehtë me avull, pritet që uji i shtuar të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe derës së furrës në mënyrë që të zbusë papastërtitë e lehta të formuara në furrën tuaj. Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.

(Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.) Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanal in nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



7.6 Pastrimi i derës së furrës

Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me uthull dhe shpëlajeni.

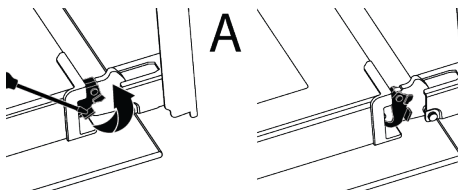


Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

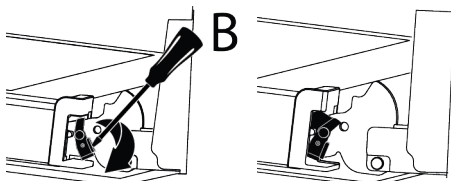
Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.

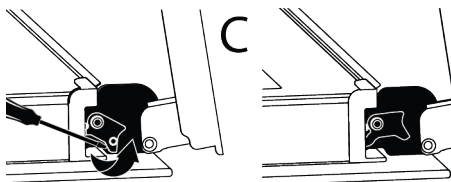
- Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
- Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
- Mentesha e tipit (A) është e disponueshme në llojt normale të derye.



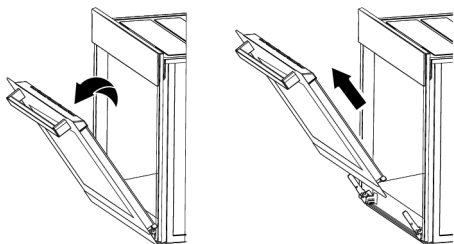
- Mentesha e llojit (B) është e disponueshme në llojet e derye me mbyllje të butë.



- Mentesha e tipit (C) është e disponueshme në llojet e derye me hapje/mbyllje të butë.



- Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

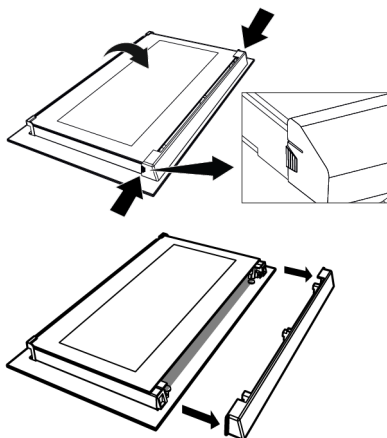


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

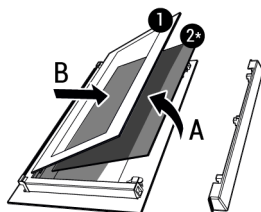
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

1. Hapni derën e furrës.
2. Tërhiqeni komponentin plastik, të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme, drejt vetes duke shtypur njëkohësisht pikat e presionit në të dy anët e komponentit dhe hiqeni atë.



3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm (1) drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



- 1 Xhami më i brendshëm 2* Xhami i brendshëm (mund të mos jetë i disponueshëm për produktin tuaj)

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folësë plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).
6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një

pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

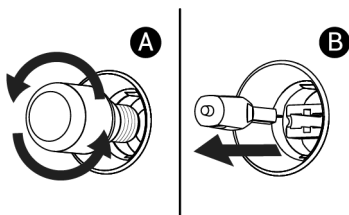
- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuara ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



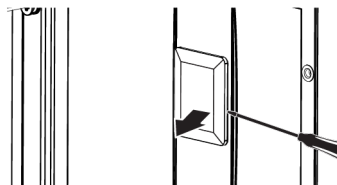
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



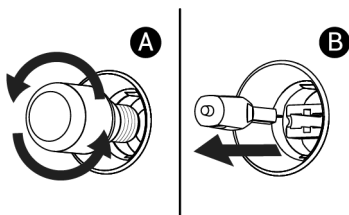
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqni raftet e telit sipas përshkrimit.



3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.
4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

8 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

- Pjesët metalike mund të zgjerohen dhe të lëshojnë tinguj kur nxehen. >>> Ky nuk është një gabim.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Caktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

SQ

