



Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BBIM18500DXPSW

385442456_2/ SQ/ BS/ R.AA/ 06/09/23 02:45
7757788411

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.....	4
1.1 Përdorimi i planifikuar	4
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	4
1.3 Siguria elektrike	5
1.4 Siguria gjatë transportit	7
1.5 Siguria e instalimit.....	7
1.6 Siguria gjatë përdorimit.....	7
1.7 Paralajmërimet për temperaturën	8
1.8 Përdorimi i aksesoreve	8
1.9 Siguria gjatë gatimit	9
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	10
1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza).....	10
2 Udhëzimet për ambientin.....	11
2.1 Direktiva për mbetjet	11
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	11
2.2 Informacionet për paketimin	11
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	11
3 Produkti juaj	12
3.1 Prezantimi i produktit.....	12
3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	12
3.2.1 Paneli i kontrollit	13
3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	13
3.3 Funkcionet e përdorimit të furrës.	13
3.4 Aksesoret e produktit.....	14
3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	15
3.6 Specifikimet teknike.....	18
4 Përdorimi i parë	19
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë	19
4.2 Pastrimi fillestar	20
5 Përdorimi i furrës	21
5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	21
5.2 Funkcionimi i njësive të kontrollit të furrës.....	21

5.3 Cilësimet.....	25
5.4 Përdorimi i sondës së mishit	31
6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes.....	33
6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	33
6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	34
6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	37
6.1.3 Skarë	38
6.1.4 Ushqime të testuara.....	39
7 Mirëmbajtja dhe pastrimi.....	40
7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin	40
7.2 Aksesoret e pastrimit	42
7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	42
7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	42
7.5 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë.....	42
7.6 Pastrimi i derës së furrës	44
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	44
7.8 Pastrimi i llambës së furrës	46
8 Zgjidhja e problemeve	47



1 Udhëzimet e sigurisë

SQ

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rrezeqeve 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 ngrohje, ngrohje pjatash, tharje 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.
- Për sigurinë e fëmijëve, priteni spinën elektrike dhe bëjeni produktin të papërdorshëm përpara se ta hidhni produktin.



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 elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e produktit duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm (ku nuk do të ndikohet nga flaka e pllakës së gatimit). 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 poet nga rrjeti.

- Produkti nuk duhet të vendoset në prizë gjatë instalimit, riparimit dhe transportit.
- 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 elektrike, përdorni vetëm kabllon elektrike 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.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot elektrike nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme, pasi lidhjet mund të dëmtohen.
- 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 shkrihet dhe të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.

- Përdorni vetëm kablllo origjinale. Mos përdorni kablllo të prera ose të dëmtuara ose kablllo të ndërmjetme.
- Nëse kablloja 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 kablo dhe prizë elektrike:

- Mos e vendosni spinën e produktit në një prizë që është e lirshme, ka dalë nga priza, është e thyer, e papastër, me yndyrë, me rrezik kontakti me ujin (p.sh. uji që mund të rrjedhë nga banaku).

- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura! Mos e hiqni asnjëherë nga priza duke tërhequr kabllon, gjithmonë tërhiqeni duke mbajtur spinën.
- Sigurohuni që spina e produktit të jetë futur mirë në prizë për të shmangur krijimin e harkut elektrik.

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 artikuj të tjerë mbi produkt dhe transportojeni produktin në pozicionin vertikal.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Sigurojeni mirë produktin me ngjitës për të parandaluar dëmtimin e pjesëve të lëvizshme ose të heqshme të produktit ose të vetë produktit.

- Kontrolloni pamjen e përgjithshme të produktit për ndonjë dëmtim që mund të ketë ndodhur gjatë transportit.

1.5 Siguria e instalimit

- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Nëse produkti është i dëmtuar, mos e instaloni.
- Mos e instaloni produktin pranë burimeve të nxehtësisë (radiatorë, soba etj.).
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të parandaluar mbinxehjen, produkti nuk duhet të instalohet pas dyerve dekorative.

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 fikni siguresën nga automati i siguresave.
- Mos e përdorni produktin me defekt ose të dëmtuar. Nëse ka defekte ose dëmtime, shkëputni lidhjet e energjisë

elektrike/gazit të produktit dhe telefononi shërbimin e autorizuar.

- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur.
- Mos u ngjitni mbi produkt për të arritur ndonjë gjë ose për ndonjë arsye tjetër.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme të mbajtura në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Asnjëherë mos ruani objekte të ndezshme në zonën e gatimit.
- 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:** Pjesët e aksesueshme të produktit do të nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të

shmangur prekjen e produktit dhe elementeve të ngrohjes.

Fëmijët nën moshën 8 vjeç nuk duhet të afrohen pranë produktit pa një të rritur.

- Mos vendosni materiale të ndezshme/shpërthyesë pranë produktit, pasi skajet do të jenë të nxehta gjatë përdorimit.
- Duke qenë se mund të dalë avull, qëndroni larg kur hapni derën e furrës. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit, produkti mund të nxehet. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë gjatë vendosjes së ushqimeve në furrën e nxehtë ose kur hiqni ushqimet nga furra e nxehtë etj.



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**".

- Aksesorët mund të dëmtojnë xhamin e derës kur mbyllni derën e produktit. Shtyjini gjithmonë aksesorët deri në fund të zonës së gatimit.
- Përdorni vetëm sondën e mishit të rekomanduar për këtë furrë.

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 ushqimeve, vaji etj. në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Para gatimit, hiqni papastërtitë e tilla të ashpra.
- 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 krijohet në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- 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 nxehur paraprakisht. Hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës kundër yndyrës që varet nga aksessori ose ena për të shmangur rrezikun e prekjes së elementeve të ngrohësit të furrës. Asnjëherë mos përdorni letër kundër yndyrës në një temperaturë furre më të lartë se temperatura maksimale e përdorimit të specifikuar për letrën kundër yndyrës që po përdorni. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.

- Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- 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. 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.



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 / (nëse ka) xhamin e derës së sipërme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.
- Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Një sipërfaqe e lagur dhe e papastër mund të shkaktojë probleme me përdorimin e funksioneve.



1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza)

- Gjatë vetëpastrimit, sipërfaqet bëhen më të nxehta se gjatë përdorimit standard. Mbajini fëmijët larg.
- Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie! Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.
- Gjatë vetëpastrimit, do të lëshohet tym për shkak të djegies së mbetjeve ushqimore. Ajrosni mirë kuzhinën tuaj gjatë procesit të pastrimit.
- Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun. Hiqni të gjithë aksesoret dhe enët e gatimit nga furra. Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra.
- Nëse ka një pianurë mbi furrën tuaj, mos e vini në punë pianurën gjatë pirolizës.

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.

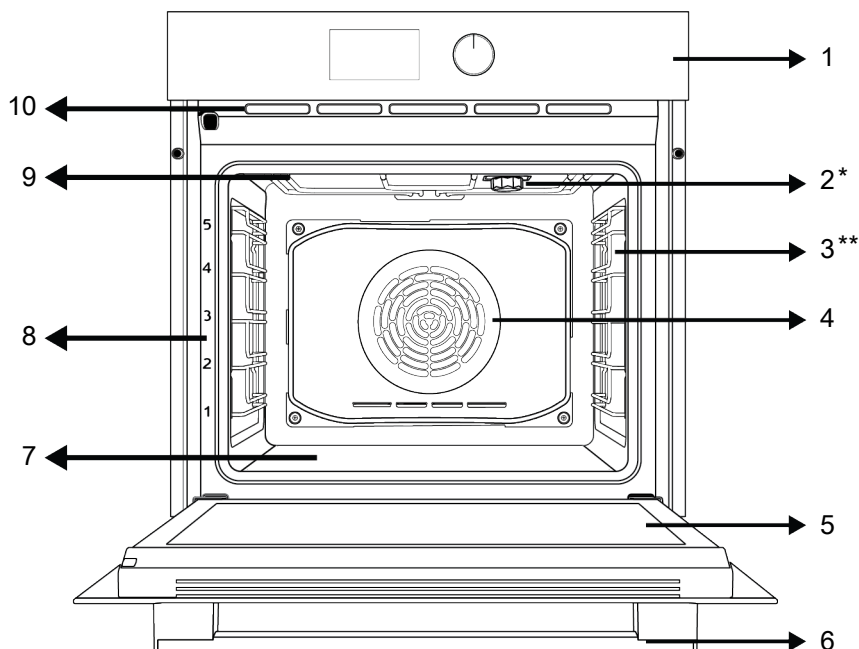
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

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.
- Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko" dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.

3.1 Prezantimi i produktit



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

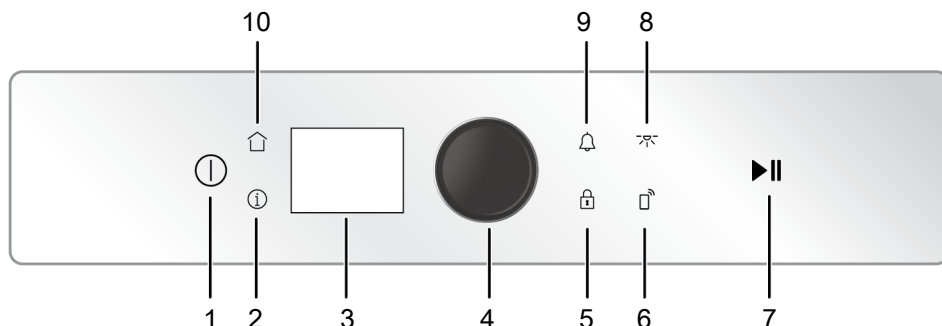
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** 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 përmbledhjen 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



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit | 5 Butoni i bllokimit të butonave |
| 2 Çelësi i informacionit | 6 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes |
| 3 Ekran me prekje | 7 Butoni i alarmit |
| 4 Çelësi i kontrollit të furrës | 8 Butoni i llambës |
| 9 Butoni i alarmit | 10 Çelësi për kthimin në menunë kryesore |

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

Çelësi i kontrollit të furrës

Mund të kaloni ndërmjet menyve në ekran duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni meny të shtypur mbi të.

Ekrani me prekje

Mund të aktivizoni të gjitha llojet e funksioneve duke prekur ekranin me prekje dhe mund të lëvizni nëpër funksione duke i zvarritur në disa ekrane.

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
	Funksionimi me ventilator	-	Furra nuk ngrohet. Funksionon vetëm ventilatori (në murin e pasmë). Ushqimi i ngrirë me granula shkrihet ngadalë në temperaturën e dhomës, ushqimi i gatuar ftohet. Koha e nevojshme për të shkrië një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	40-280	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	40-220	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohje me ventilator	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh.
	Ngrohje me ventilator eko	160-220	Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por; koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë.
	Funksioni i picës	40-280	Ngrohja e poshtme dhe ngrohja e ventilatorit funksionojnë. Është i përshtatshëm për të gatuar pica.
	Funksioni "3D"	40-280	Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i ulët	40-280	Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Grill i plotë	40-280	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e plotë me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Mbani ngrohtë	40-100	Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.
	Gatim me temperaturë të ulët	50-150	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për gatimin e ngadalë të copave të mishit të pjekura/të mbyllura (viçi, qengji, shpendët etj.) në një enë të hapur në temperaturë të ulët. Ky funksion siguron që mishi i gatuar të jetë i butë dhe me lëng. Përdorni mish higjienik. Skuqni paraprakisht / mbyllni të gjitha sipërfaqet e mishit në një tigan të ngrohur në një temperaturë të lartë në tenxhere si p.sh. pianura dhe grilat. Mund të gatuani mishin e skuqur / të mbyllur për një kohë të gjatë në temperaturën e vendosur në funksionin "Gatim me temperaturë të ulët". Gatuani me një tavë të vetme.

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

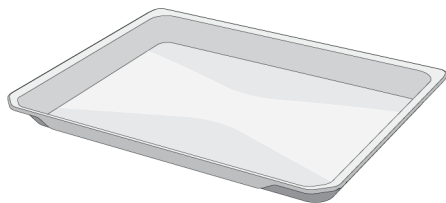
produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.



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

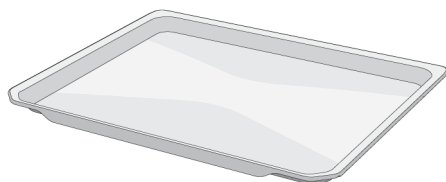
Tavë standarde

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



Tavë për brumëra

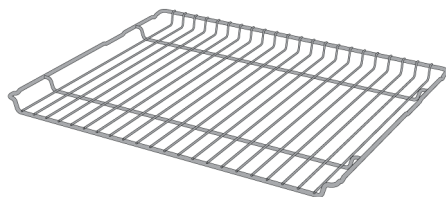
Përdoret për pasta si biskota dhe biskota.



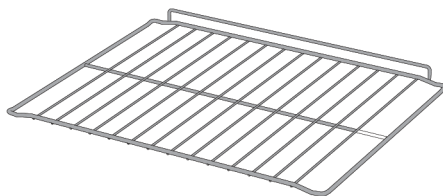
Grila e telit

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

Në modelet me rafte teli :

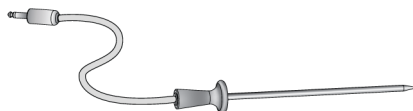


Në modelet pa rafte teli :



Sonda e mishit

Kur gatواني pjatat e mishit, fundi i hollë i gjatë ngjitet në mish dhe skaji tjetër përdoret duke e bashkuar skajin tjetër në prizën e tij në murin anësor të boshtit.

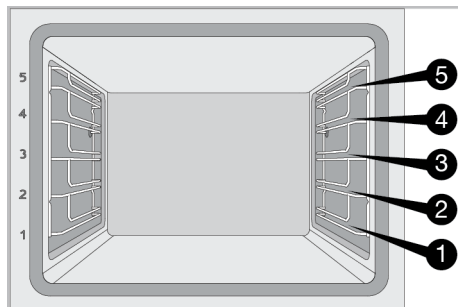


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

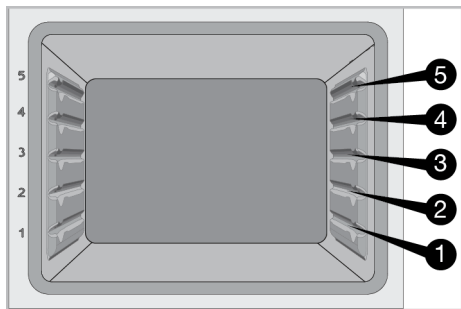
Raftet e gatimit

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 :



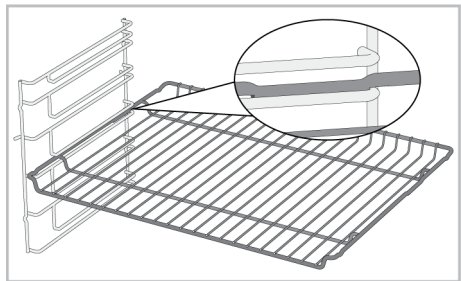
Në modelet pa raftet teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

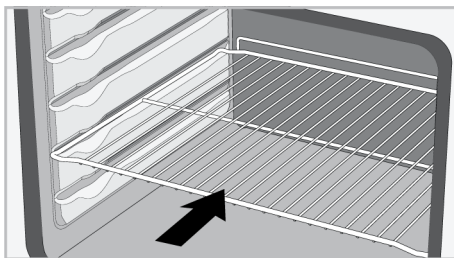
Në modelet me raftet teli :

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 raftet teli :

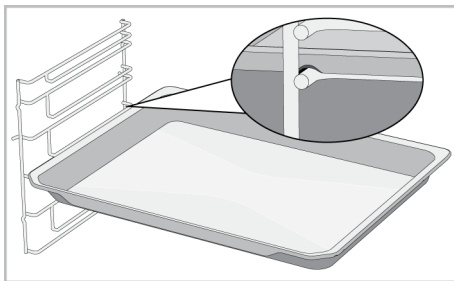
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

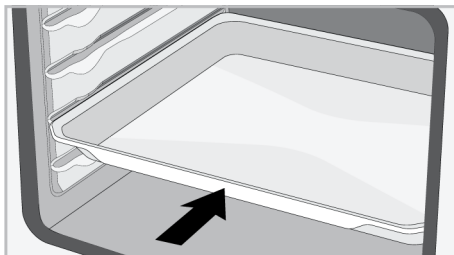
Në modelet me raftet teli :

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 raftet teli :

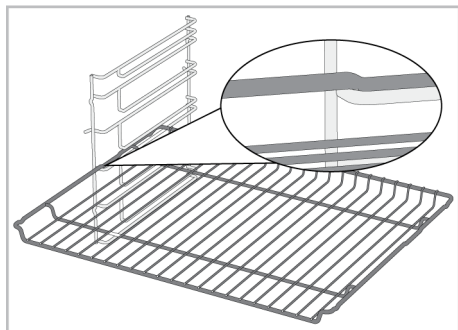
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



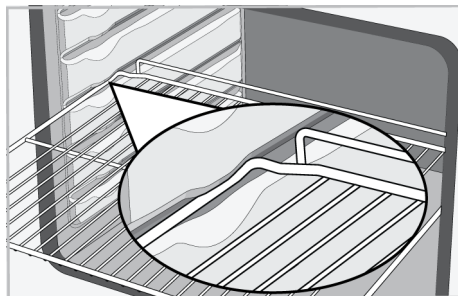
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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 :

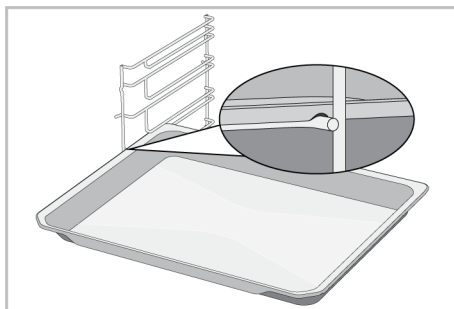


Në modelet pa rafte teli :



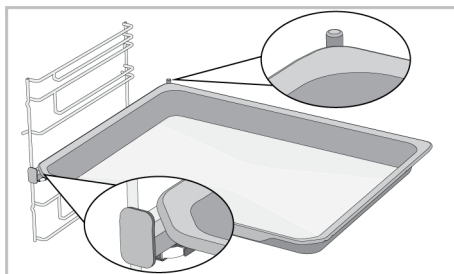
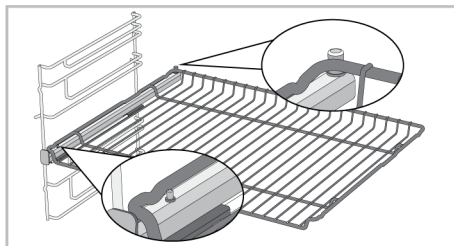
Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

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)	3,4
Tipi i furrës	Furrë me shumë funksione

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 në Ngrohja 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-* , 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 shoqëruar 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 Cilësimi i kohëmatësit të parë



Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

Rekomandohet të caktoni cilësimet e datës, orës dhe të gjuhës përpara se të përdorni furrën tuaj për herë të parë. Përfundoni këto cilësime duke ndjekur udhëzimet. Për cilësimet e tjera, shikoni shpjegimet në seksionin "**Cilësimet**".

Përcaktimi i kohëmatësit

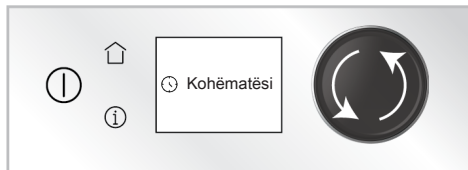
- ✓ Për të ndryshuar cilësimin e kohëmatësit;

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ⓘ dhe ndizni furrën.

⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



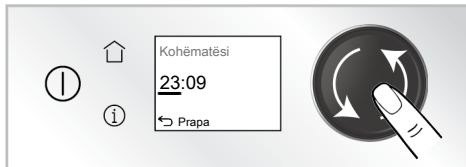
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Kohëmatësi".



3. Hyni në ekranin e cilësimeve të kohëmatësit duke prekur "Kohëmatësi" në ekran ose duke shtypur një herë çelësin e kontrollit.

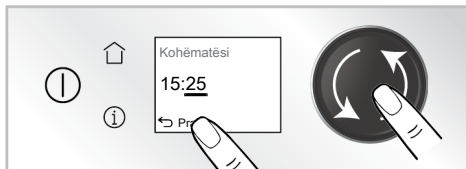
⇒ Fusha e kohëmatësit aktivizohet në ekran.

4. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të vendosur orën aktuale dhe konfirmoni cilësimin duke shtypur një herë butonin e kontrollit.



⇒ Fusha e minutave aktivizohet në ekran.

5. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të vendosur minutat aktuale dhe përfundoni cilësimin e datës duke prekur "Prapa".



Nëse konfigurimi i kohëmatësit të parë nuk është kryer, ora fillon nga koha e caktuar në procesin e prodhimit. Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "**Cilësimet**".



Në rast të një ndërprerjeje të gjatë të energjisë elektrike, përcaktimi i orës do të anulohet. Ajo duhet të vendoset përsëri.

Përcaktimi i gjuhës

- ✓ Për të ndryshuar cilësimin e gjuhës;

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin dhe ndizni furrën.



⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Gjuha".



3. Hyni në ekranin e cilësimit të datës duke prekur "Gjuha" në ekran ose duke shtypur butonin e kontrollit 1 herë.



4. Gjuha e rregulluar shfaqet në ekran.



5. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të zgjedhur gjuhën që dëshironi të caktoni dhe konfirmoni cilësimin duke shtypur një herë butonin e kontrollit. Përfundoni cilësimin e gjuhës duke prekur "Prapa" në ekran.

4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdorni 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 [► 13]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
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 aksesorët 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 ventili i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

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 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 piquet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

Në disa funksione pjekjeje, llamba nuk ndizet kurrë për të kursyer energji.

Nëse ka buton  në panelin e kontrollit: Në rastet kur llamba e furrës ndizet ose fiket automatikisht, mund ta ndizni dhe fikni llambën në çdo kohë duke prekur butonin .

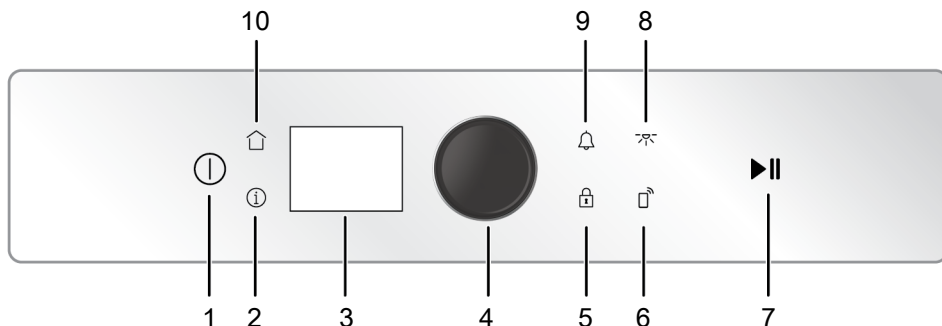
5.2 Funksionimi i njësive së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësine e kontrollit të furrës

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5:59 orë. Në funksionin e mbajtjes së ngrohtësisë, kjo kohë është 23:59 orë. Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, pjekja dhe kohëzgjatja e paracaktuar e pjekjes do të anulohen.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Është e nevojshme t'i ruani cilësimet e caktuara,

ose duke prekur butonin përkatës në përshkrim ose duke pritur për një kohë të shkurtër.

- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Përpara se të filloni gatimin, sigurohuni që mbulesa e folesë së sondës së mishit të jetë e mbyllur nëse gatuani pa sondë mishi.



- | | |
|---|--|
| 1 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit | 2 Çelësi i informacionit |
| 3 Ekran me prekje | 4 Çelësi i kontrollit të furrës |
| 5 Butoni i bllokimit të butonave | 6 Hiqni butonin e kontrollit |
| 7 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes | 8 Butoni i llambës |
| 9 Butoni i alarmit | 10 Çelësi për kthimin në menunë kryesore |

Ndezja dhe fikja e furrës

- Kur e vini furrën në prizë dhe është në gjendje gatishmërie, prekni butonin "1" për rreth 3 sekonda.
 - ⇒ Pas animacionit të ekranit të furrës, shfaqet ekrani i menysë kryesore.
- Kur furra është aktive, mund ta fikni furrën duke prekur butonin "1" për rreth 3 sekonda.

Menyja e pjekjes manuale

- Ndizeni furrën duke prekur butonin 1.
 - ⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.

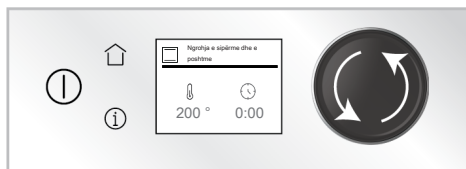


- Hyni në ekranin e funksioneve të pjekjes duke prekur "Pjekje manuale" në ekran ose duke shtypur butonin e kontrollit të furrës një herë.



- ⇒ Shfaqet funksioni i parë i përdorimit, i cili përcaktohet në ekran.

- Kthejeni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe zgjidhni funksionin e përdorimit që dëshironi të përdorni për pjekjen.



- Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Shtypni një herë butonin e kontrollit të furrës për të ndryshuar këtë temperaturë.



5. Kthejeni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe zgjidhni temperaturën që dëshironi të përdorni për pjekjen.



6. **Për të vendosur kohën e pjekjes:**
Nëse dëshironi ta përdorni pjekjen në cilësimet e funksionit dhe temperaturës që keni vendosur për një kohë dhe ta përfundoni pjekjen automatikisht në fund të kohës, caktoni kohën e pjekjes. Nëse filloni të gatuar duke prekur butonin ►► pa vendosur orën, duhet ta ndiqni manualisht pjekjen dhe ta përfundoni vetë. Vendosni kohën e pjekjes që dëshironi duke rrotulluar çelësin e kontrollit djathtas/majtas. (Si shembull, funksioni "Ngrohje me ventilator", 200°C dhe koha e pjekjes 30 minuta tregohen në fotografi.)



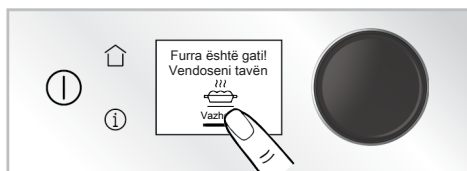
7. Nëse të gjitha cilësimet tuaja janë të përshtatshme, prekni ►► për të filluar pjekjen.
- ⇒ Shfaqet ekrani i ngrohjes paraprake.
8. Në ekranin e ngrohjes paraprake, furra do të vendosë temperaturën e brendshme të furrës të temperaturën e rregulluar brenda një kohe të shkurtër duke përdorur të gjithë ngrohësit për të

arritur temperaturën e rregulluar. Mund të prisni përfundimin e nxehtës paraprake në këtë ekran ose të kapërceni ngrohjen paraprake duke prekur një herë çelësin e kontrollit "Kapërceni".



9. Kur të përfundojë ngrohja paraprake, në ekran shfaqet sugjerimi, i cili tregon "vendosni tavën e furrës".

10. Vendoseni ushqimet tuaja në furrë, mbyllni derën e furrës dhe prekni "Vazhdon" një herë.



11. Fillon pjekja. Ndërsa pjekja vazhdon, mund ta anuloni pjekjen ose të riorganizoni cilësimet tuaja. Për të bërë një rregullim, mund të shtypni butonin e funksionit të furrës dhe ta ktheni djathtas/majtas. Sa herë që shtypni këtë buton, funksioni i përdorimit do të ndërrohet midis temperaturës dhe kohës së pjekjes.



- ⇒ Nëse koha e pjekjes nuk rregullohet, furra punon manualisht. Në këtë rast, koha e kaluar shfaqet në ekran. Nëse ushqimet tuaja janë gatuar, së pari prekni butonin ►► atëherë mund ta kaloni duke prekur "Anuluar një

herë në ekran dhe përfundoni pjekjen duke e prekur. Përndryshe, furra vazhdon të punojë.

- ⇒ Nëse koha e pjekjes është e rregulluar, furra ndalon së punuari në fund të kohës së pjekjes. Në ekran, shfaqen simbolet "Vazhdon" dhe "Shtoni te të preferuarat". Nëse prekni "Vazhdon", furra vazhdon të punojë për 5 minuta të tjera në cilësimet e rregulluara të funksionit dhe temperaturës. Nëse prekni "Shtoni te të preferuarat", mund t'i ruani cilësimet tuaja të pjekjes për seksionin e preferuar.

Menytë e ushqimit të gatshëm për shërbim

- ✓ Mentytë, të disponueshme në njësinë e kontrollit të furrës, përfshijnë receta, të cilat përgatiten posaçërisht për ju nga kuzhinierë profesionistë. Në këto menu shpjegohet hap pas hapi mënyra e gatimit të një vakti me ndihmën e fotografive. Për më tepër, temperatura, pozicioni i raftit dhe funksionet e pjekjes përcaktohen automatikisht sipas llojit dhe peshës së vaktit. Në ekranin e menysë gati për shërbim janë të disponueshëm titujt e menysë kryesore të pjekjes: "Gatimet me mish", "Peshk", "Mish shpendësh", "Torta dhe ëmbëlsira", "Ëmbëlsira", "Pica", "Vegjetariane", "Makarona" dhe "Garniturë".

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

- ⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



2. Kthejeni çelësin e kontrollit djathtas/majtas dhe zgjidhni menynë "Ushqime të gatshme për servirje" dhe hyni në nënmenytë e pjekjes duke prekur

"Ushqime të gatshme për servirje" ose duke shtypur çelësin e kontrollit në herë.

① Mund të hyni në nënmeny duke prekur meny të kryesore që shfaqen në ekranin e menysë kryesore, megjithatë nuk mund të lëvizni nëpër to për të hyrë në titujt e tjerë të menysë kryesore. Përdorni çelësin e kontrollit për të hyrë në meny të tjerë kryesore.



3. Kthejeni çelësin e kontrollit djathtas/majtas dhe zgjidhni menynë e pjekjes automatike.
4. Kthejeni çelësin e kontrollit djathtas/majtas dhe zgjidhni ushqimin që dëshironi të gatuar.
- ⇒ Detajet e peshës dhe koha e pjekjes, specifike për ushqimet, shfaqen në ekran.
5. Prekni ushqimet që keni zgjedhur dhe prekni butonin ►► për të filluar pjekjen.
6. Ngrohja paraprake do të fillojë për vaktet që kërkojnë ngrohje paraprake. Në ekranin e ngrohjes paraprake, furra do të vendosë temperaturën e brendshme të furrës në temperaturën e rregulluar brenda një kohe të shkurtër duke përdorur të gjithë ngrohësit për të arritur temperaturën e rregulluar.

① Nëse dera e furrës hapet gjatë pjekjes, simboli "🔒" shfaqet në ekran.

7. Furra ndalon së punuari në fund të kohës së pjekjes. Në ekran, shfaqen simbolet "Vazhdon" dhe "Shtoni te të preferuarat". Nëse prekni "Vazhdon", furra vazhdon të punojë për 5 minuta të tjera në cilësimet e rregulluara të

funksionit dhe temperaturës. Nëse prekni "Shtoni të të preferuarat", mund t'i ruani cilësimet tuaja të pjekjes për seksionin e preferuar.

Menyja e të preferuarave

Nëse i ruani cilësimet e pjekjes që keni rregulluar më parë në furrën tuaj në fund të pjekjes, mund të përdorni këto cilësime nga

5.3 Cilësimet



Numërimi mbrapsht 3-2-1 shfaqet në ekran në menyte ose cilësimet që duhet të aktivizohen duke shtypur për një periudhë të gjatë. Kur numërimi mbrapsht skadon, menyja ose cilësimi përkatës aktivizohet.

Aktivizimi i kyçit të butonave

- ✓ Duke përdorur funksionin e kyçit të butonave, mund të mbron ndërhyrjen e njësisë së kontrollit.

1. Prekni butonin  në panelin e kontrollit.



- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur mbaron numërimi mbrapsht, kyçi i butonave aktivizohet dhe ndizet drita e butonit  në dritat e panelit të kontrollit. Pasi të vendoset kyçi i butonave, nëse preket ndonjë çelës ose shtypet çelësi i kontrollit të furrës, "Është kyçur" dhe simboli shfaqen në ekran dhe dëgjohet një sinjal zanor.



Kur kyçi i butonave është i aktivizuar, butonat e njësisë së kontrollit nuk mund të përdoren. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

menyja e të preferuarave. Regjistrimet në këtë fushë do të ruhen me emrat që keni ruajtur më parë. Mund t'i ripërdorni këto cilësime në këtë fushë dhe të gatvani në të njëjtën mënyrë.

Çaktivizimi i kyçit të butonave

1. Prekni butonin  në panelin e kontrollit.



- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur mbaron numërimi mbrapsht, kyçi i butonave çaktivizohet dhe drita e butonit  në panelin e kontrollit fiket.

Vendosja e alarmit

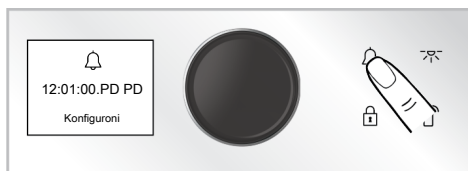
- ✓ Ju gjithashtu mund të përdorni njësinë e kontrollit të produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.



Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

1. Prekni një herë butonin  për të vendosur periudhën e alarmit.

- ⇒ Kohëzgjatja e alarmit 1 minutë shfaqet siç është rregulluar në ekran.



2. Fillimisht caktoni minutat duke e rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës.

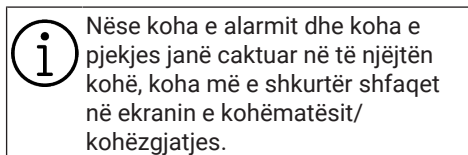


3. Rregulloni kohën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Prekni "Konfiguroni" për të konfirmuar cilësimin.



⇒ Drita e butonit ndizet në panelin e kontrollit dhe kohëzgjatja e alarmit rregullohet. Ju mund të shihni kohën e mbetur duke shtypur butonin .

4. Pasi të përfundojë koha e alarmit, drita e butonit fiket dhe ju jep një paralajmërim zanor.



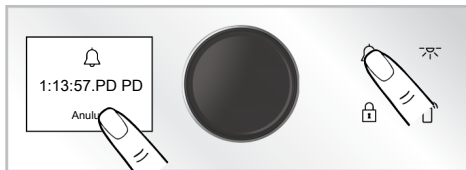
Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për një minutë. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

⇒ Paralajmërimi zanor është ndaluar.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

1. Prekni butonin një herë për të anuluar periudhën e alarmit.



2. Prekni "Anuluar" në ekran.

⇒ Kohëzgjatja e alarmit është anuluar.

Vendosja e volumnit

- ✓ Ju mund të vendosni volumnin e njësisë suaj të kontrollit.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin dhe ndizni furrën.

⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Tingulli".
3. Hyni në ekranin e cilësimit të nivelit të zërit duke prekur "Tingulli" në ekran ose duke shtypur çelësin e kontrollit një herë.



4. Rregulloni nivelin e dëshiruar të zërit duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.



5. Përfundoni cilësimin duke prekur "Prapa" në ekran.



5. Përfundoni cilësimin duke prekur "Prapa" në ekran.



Vendosja e ndriçimit të ekranit

- ✓ Mund të vendosni ndriçimin e ekranit të njësisë së kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.
1. Me furrën e fikor (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ① dhe ndizni furrën.
 - ⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Ndriçimi".
3. Hyni në ekranin e cilësimit të nivelit të ndriçimit duke prekur "Ndriçimi" në ekran ose duke shtypur çelësin e kontrollit një herë.



4. Rregulloni nivelin e dëshiruar të ndriçimit duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.



Vendosja e funksionit të nxehtësie paraprake të shpejtë (Përforcuesi).

- ✓ Ju mund ta përdorni automatikisht pjekjen në produktin tuaj me funksionin e nxehtësie paraprake të shpejtë. Për këtë qëllim, duhet të aktivizoni cilësimin e nxehtësie paraprake të shpejtë.
1. Me furrën e fikor (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ① dhe ndizni furrën.
 - ⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



2. Kthejeni çelësin e kontrollit djathtas/majtas për të theksuar menyën kryesore "Ngrohja e shpejtë (përforcuesi)".
3. Hyni në ekranin e cilësimit të nivelit të ngrohjes paraprake duke prekur "Ngrohja e shpejtë (përforcuesi)" në ekran ose duke shtypur çelësin e kontrollit një herë.



4. Ndërroni cilësimin "Çaktivizoni" në "Hapni" duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.



5. Përfundoni cilësimin duke prekur "Prapa" në ekran.



i Mund të çaktivizoni cilësimin e shpejtë të ngrohjes paraprake me të njëjtën procedurë. Duke e kthyer cilësimin në "Çaktivizoni", mund të anuloni cilësimin automatik të nxehjes paraprake të shpejtë.

Përcaktimi i kohëmatësit

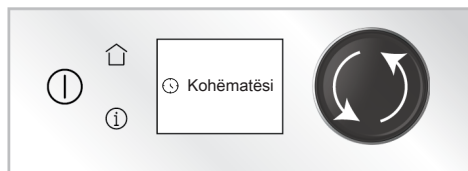
- ✓ Për të ndryshuar cilësimin e kohëmatësit;

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ① dhe ndizni furrën.

⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



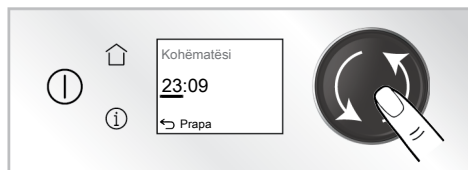
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Kohëmatësi".



3. Hyni në ekranin e cilësimeve të kohëmatësit duke prekur "Kohëmatësi" në ekran ose duke shtypur një herë çelësin e kontrollit.

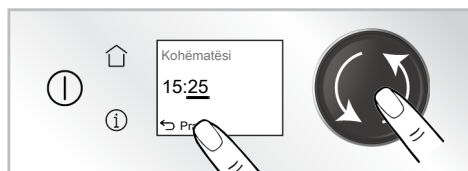
⇒ Fusha e kohëmatësit aktivizohet në ekran.

4. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të vendosur orën aktuale dhe konfirmoni cilësimin duke shtypur një herë butonin e kontrollit.



⇒ Fusha e minutave aktivizohet në ekran.

5. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të vendosur minutat aktuale dhe përfundoni cilësimin e datës duke prekur "Prapa".



i Nëse konfigurimi i kohëmatësit të parë nuk është kryer, ora fillon nga koha e caktuar në procesin e prodhimit. Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".



Në rast të një ndërprerjeje të gjatë të energjisë elektrike, përcaktimi i orës do të anulohet. Ajo duhet të vendoset përsëri.

Përcaktimi i gjuhës

✓ Për të ndryshuar cilësimin e gjuhës;

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin dhe ndizni furrën.



⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Gjuha".



3. Hyni në ekranin e cilësimit të datës duke prekur "Gjuha" në ekran ose duke shtypur butonin e kontrollit 1 herë.



4. Gjuha e rregulluar shfaqet në ekran.



5. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të zgjedhur gjuhën që dëshironi të caktoni dhe konfirmoni

cilësimin duke shtypur një herë butonin e kontrollit. Përfundoni cilësimin e gjuhës duke prekur "Prapa" në ekran.

Përdorimi i aplikacionit HomeWhiz

Ndiqui hapat e përshkruar më poshtë për të kontrolluar dhe monitoruar produktin tuaj nëpërmjet një pajisjeje inteligjente. Duhet ta lidhni pajisjen inteligjente me rrjetin tuaj të internetit në shtëpi dhe ta shkarkoni aplikacionin "HomeWhiz" nga dyqani i aplikacioneve të pajisjes suaj inteligjente (kërkoni duke shkruar "HomeWhiz" dhe shkarkoni aplikacionin që shfaqet në ekran). Për të qenë në gjendje të kontrolloni produktin nëpërmjet pajisjes suaj inteligjente, si produkti ashtu edhe pajisja inteligjente kërkohet të lidhen në të njëjtin rrjet interneti.

Vendosni lidhjen me valë

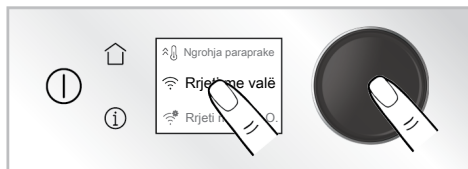
- ✓ Për të paraqitur produktin tuaj në aplikacionin "HomeWhiz" dhe për ta kontrolluar atë nëpërmjet tabletit/telefonit, duhet të kryeni cilësimet e rrjetit me valë. Për këtë;

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ① dhe ndizni furrën.

⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



2. Rrotulloni çelësin e kontrollit djathtas / majtas për të theksuar menyën "Rrjeti me valë".
3. Hyni në ekranin e cilësimeve të rrjetit me valë duke prekur "Rrjeti me valë" në ekran ose duke shtypur çelësin e kontrollit një herë.



4. Ndërroni cilësimin "Çaktivizoni" në "Hapni" duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.



5. Kthehuni në ekranin e menysë kryesore duke prekur "Prapa" në ekran.



Instalimi i aplikacionit HomeWhiz

1. Kur jeni në menynë e cilësimeve; prekni fushën "Rrjeti me valë O." në ekran.



2. Kur fusha "Rrjeti me valë O." është aktive, prekni fushën "Filloni instalimin".



⇒ Në ekran shfaqet faza Hapi 1/2.



3. Prekni fushën "Shto furrën" në fushën "Shto pajisje" nëpërmjet aplikacionit "HomeWhiz".

4. Futni numrin SKU të produktit tuaj në ekranin që shfaqet. Mund të përdorni numrin SKU të produktit në etiketën e tipit duke hapur derën e furrës. (Numri 10 shifror që fillon me 77...)

⇒ Gjatë lidhjes me rrjetin e shtëpisë, në ekran shfaqet faza Hapi 2/2.



5. Kur hyni në faqen kryesore të aplikacionit, shfaqet produkti i shtuar. Për të kontrolluar produktin nga distanca, prekni butonin "□", i cili ndodhet në panelin e kontrollit të produktit.

⇒ Ju mund ta kontrolloni produktin përmes pajisjes inteligjente.

i Aplikacioni "HomeWhiz" në pajisjen tuaj inteligjente do t'ju drejtojë për vendosjen e lidhjes dhe përdorimin e aplikacionit.

i Në rast të ndërprerjes së energjisë gjatë kohës që lidhja e "HomeWhiz" e pajisjes suaj është aktive dhe nëse jeni shkëputur, "HomeWhiz" do të kalojë automatikisht në pozicionin joaktiv.



Kur produkti të lidhet me "HomeWhiz" dhe telekomanda të aktivizohet duke prekur butonin "Rrjeti me valë O.", produkti nuk mund të përdoret manualisht. Mund ta fikni furrën thjesht duke trokitur te butoni "Fshini" ose mund të aktivizoni kyçjen e butonave duke trokitur te butoni "HomeWhiz".

Fshirja e aplikacionit HomeWhiz

1. Kur jeni në menynë e cilësimeve; prekni fushën "Rrjeti me valë O." në ekran.



2. Me fushën "Rrjeti me valë O." të aktivizuar, trokitni te fusha Hiqni HomeWhiz duke rrotulluar çelësin e kontrollit djathtas/majtas.
3. Simboli "Do ta fshini çiftimin e HomeWhiz?" shfaqet në ekran. Fshini çiftimin duke trokitur te "Fshini".

Përputhshmëria me standardet dhe informacioni i testimit / deklarata e konformitetit të BE-së

	Fazat e zhvillimit, prodhimit dhe shitjes së këtij produkti kryhen sipas rregullave të sigurisë të specifikuara në të gjithë legjislacionin përkatës të Bashkimit Evropian.
Brezi i frekuencës	: 2,4 Ghz
Fuqia maksimale e transmetimit	: maks. 100 mW
Deklarata e konformitetit CE Arçelik A.Ş. deklaron se ky produkt është në përputhje me direktivën 2014/53/BE. Një deklaratë e detajuar RED e konformitetit është e disponueshme në internet në faqen e internetit support.beko.com brenda dokumenteve shtesë në faqen e produktit për produktin tuaj.	

Periudha e përcaktuar e mbështetjes së azhurnimit të softuerit të lidhur me sigurinë kibernetike të produktit është periudha e garancisë së produktit. Pas kësaj periudhe, azhurnimet e programeve të lidhura me sigurinë kibernetike nuk janë të garantuara.

5.4 Përdorimi i sondës së mishit

Informacione të përgjithshme dhe paralajmërime

- Furra duhet të vendoset në një funksion përdorimi dhe temperaturë specifike për të përdorur sondën e mishit.
- Funksioni i sondës së mishit është i disponueshëm në funksionet ku simboli i sondës së mishit ndizet vazhdimisht.
- Nëse e keni vendosur kohëmatësin e furrës për një periudhë të caktuar pjekjeje përpara se të përdorni sondën e mishit, kjo periudhë anulohet automatikisht kur të instalohet sonda e mishit.
- Nuk mund të përdorni raftet mbi lidhësin e sondës së mishit gjatë gatimit me një sondë mishi.
- Pastroni sondën e mishit me një pecetë të lagur dhe më pas thajeni me një pecetë të thatë pas çdo operacioni.
- Nëse **75C** nuk shfaqet në funksionet ku është aktivizuar sonda e mishit, sigurohuni që lidhësi të jetë instaluar mirë në folenë e tij.
- Nëse maja e sensorit të sondës së mishit përdoret pa e futur brenda mishit, maja e sensorit zbulon temperaturën brenda furrës dhe përfundon gatimin kur arrihet

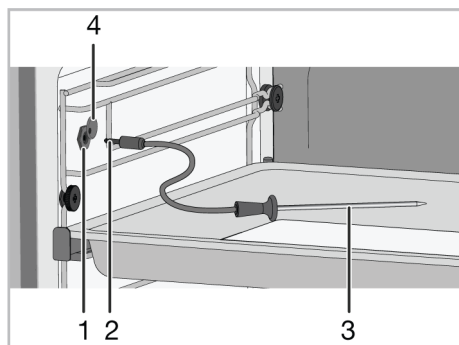
temperatura e caktuar. Megjithatë, nëse sonda e mishit ekspozohet në 250°C ose më lart, sensori bëhet i padobishëm.

- Temperatura e funksionimit mund të jetë të paktën 30°C më e lartë se temperatura e sondës së mishit. Shembull: Nëse temperatura e sondës së mishit është vendosur në 70°C, temperatura e funksionimit duhet të vendoset në minimumi 100 °C.
- Temperatura bazë e mishit (pika më e ftohtë) duhet të jetë të paktën 63°C për sa i përket sigurisë ushqimore.
- Temperatura bazë e pikës më të ftohtë të mishit të shpendëve duhet të jetë të paktën 74°C për sa i përket sigurisë ushqimore dhe temperatura në mes duhet të jetë 85°C për mishin e përgatitur mirë.

Tabela e referencës për gamën e gatimit të mishit të kuq:

Niveli i gatimit	Temperatura bazë e mishit* (°C)
Blu	55-59
Jo i pjekur mirë	60-62
Jo i pjekur mirë - mesatar	63-70
Mesatar	71-76
I pjekur mirë	77-81
I pjekur shumë	≥ 82

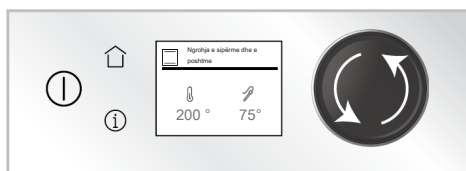
1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
2. Rrëshqitni kapakun e folesë (4) në murin anësor të furrës lart dhe futni lidhësin e sondës së mishit (2) në fole të sondës së mishit (1).



1 Foleja e sondës së mishit

- 2 Lidhësi i sondës së mishit
- 3 Maja e sensorit të sondës së mishit
- 4 Kapaku i folesë së sondës së mishit

3. Kur sonda e mishit është ngjitur me produktin, funksioni i parë i përdorimit ku mund të përdoret sonda e mishit shfaqet në ekranin e funksionit. Nëse dëshironi të gatuani në një funksion tjetër përdorimi, kthejeni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. (Në fotografi shfaqet funksioni i përdorimit Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.)



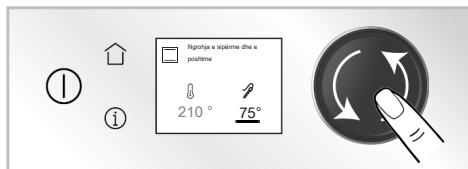
- ⇒ 75°C, që është vlera e temperaturës së sugjeruar për sondën e mishit dhe simboli do të shfaqen së bashku me temperaturën e sugjeruar për funksionin e përdorimit në ekran.

i Temperatura e rekomanduar e sondës së mishit është 75°C. Mund ta ndryshoni temperaturën midis 40 dhe 99°C, sipas dëshirës tuaj.

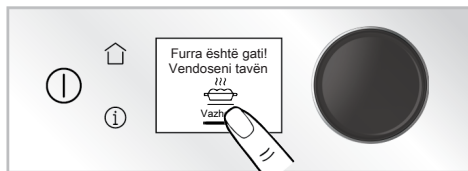
1. Për të ndryshuar temperaturën e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur, shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.



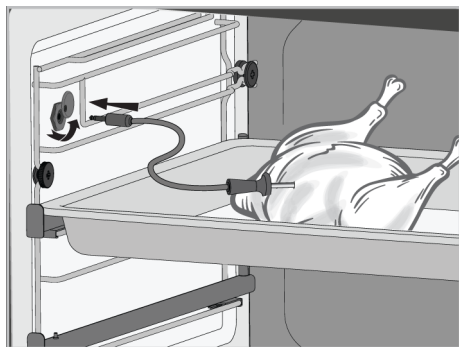
2. Kthejeni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe zgjidhni vlerën e temperaturës në furrë që dëshironi të përdorni për pjekjen. Shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës për të ndryshuar temperaturën e brendshme të sondës së mishit.



3. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të ndryshuar temperaturën e sondës së mishit.
4. Për të filluar pjekjen, prekni butonin ►||.



5. Vendosni ushqimet në furrë dhe futni majën e sensorit të sondës së mishit në ushqimet që do të gatvani.



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. Sensori i sondës së mishit zbulon se temperatura e brendshme e mishit arrin automatikisht temperaturën e caktuar për sondën e mishit dhe e përfundon gatimin kur temperatura brenda mishit arrin këtë temperaturë. Kur sonda e mishit nxirret përpara se të përfundojë pjekja, pjekja përfundon dhe furra fiket.

⇒ Kur të përfundojë pjekja, furra jep një paralajmërim zanor. Në ekran, shfaqen simbolet "Vazhdon" dhe "Shtoni te të preferuarat". Nëse prekni "Vazhdon", furra vazhdon të punojë për 5 minuta të tjera në cilësimet e rregulluara të funksionit dhe temperaturës. Nëse prekni "Shtoni te të preferuarat", mund t'i ruani cilësimet tuaja të pjekjes për seksionin e preferuar.

7. Fikeni furrën duke prekur butonin ①.

6.1 Paralajmërimet 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 përdorur 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 aksesoreve 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 gatuhet. 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.
- 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 skuqe 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.

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 ngjytëse, 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, vaj, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve 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 gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.

- 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 skuqe 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

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesor 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 ... 40
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 45
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 35
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	3	170	20 ... 30
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	180	35 ... 45
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 30
Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	180	20 ... 30
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 40
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	200	30 ... 40
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 40

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
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 ... 65
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	280	5 ... 9
Pica	Tavë standarde *	Funksioni i picës	2	280	5 ... 10

Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	150	25 ... 35
Biskota	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Brumëra	1-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	1 - 4	180	40 ... 50
Simite	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

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.

Tavolinë gatimi me funksion funksionimi "Ngrohje me ventilator eko "

- Mos e ndryshoni cilësimin e temperaturës pas fillimit të gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko".

- Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko ". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.
- Mos e ngrohni paraprakisht në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko".

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	Tavë standarde *	3	160	25 ... 35
Biskota	Tavë standarde *	3	180	25 ... 35
Brumëra	Tavë standarde *	3	200	45 ... 55
Simite	Tavë standarde *	3	200	35 ... 45

* Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendë

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatuni 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 pritët mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatuni gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	170	85 ... 110
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Funksioni "3D"	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	3	200	20 ... 30

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!**

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

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.

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
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 ... 3
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.				

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.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Sugjerime për pjekje me një tavë

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
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	Në modelet me rafte teli :3 Në modelet pa rafte teli :2	140	15 .. 25
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 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 ... 65
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65

Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	150	25 ... 35
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

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	Aksesorë 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 ... 3

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.

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 lavastovilje.

Sipërfaqet e inoksit e 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

- 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.
- 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.
- 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 emaluar.

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 porozë. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës porozë 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 gërryes. Ata 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)

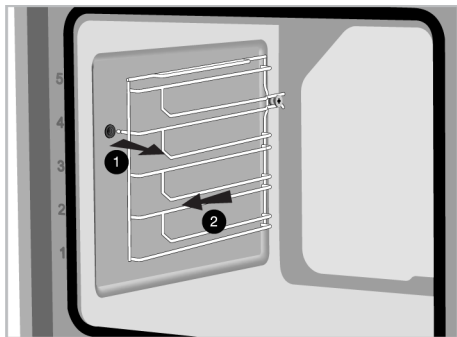
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

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 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë

Furra është e pajisur me një veçori pirolize. Furra nxehet në një temperaturë afërsisht 420-480 °C dhe digjet derisa papastërtitë ekzistuese të kthehen në hi. Mund të krijohet një tym i fortë. Siguroni ajrim të mirë. Pastrimi në temperaturë të lartë duhet të kryhet pas përafërsisht çdo 10 përdorimesh të furrës.



Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie!

Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.

- Përpara se të përdorni funksionin e pirolizës, hiqni të gjithë aksesoret, raftin me zgjatim dhe raftet anësore (nëse ka). Nëse nuk hiqen, aksesoret dhe raftet anësore të teltit do të dëmtohen.
- Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra. Nëse aksesoret tuaj janë rezistentë ndaj pirolizës apo jo, kjo specifikohet në seksionin e aksesoreve. Nëse nuk specifikohet, aksesoret tuaj nuk janë rezistent ndaj temperaturave të larta. Duhet të hiqen nga furra përpara pastrimit për të shmangur dëmtimet.
- Mos e pastroni gominën e derës. Gomina me fibra xhami është shumë delikate dhe dëmtohet lehtë. Nëse gomina e derës është e dëmtuar, zëvendësojeni me një të re nga një servis i autorizuar.

Për të filluar funksionin e pirolizës:

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e teltit. Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra.
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
3. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
 - ⇒ Menyja e ekranit bazë shfaqet në ekran.



4. Duke e rrotulluar çelësin e kontrollit djathtas/majtas, zgjidhni "Pastrimi" menu dhe duke trokitur në "Pastrimi" ose duke shtypur 1 herë çelësin e kontrollit, hyni në nënmenytë e gatimit.



- Mund të futni nën-meny duke trokitur te menyte kryesore që shfaqen në ekranin e menysë kryesore, por nuk mund të lëvizni për të hyrë te titujt e tjerë të menysë kryesore. Përdorni çelësin e kontrollit për të hyrë në menyte e tjera kryesore.

5. Në varësi të gjendjes së papastërtisë së furrës suaj, duke rrotulluar çelësin e kontrollit djathtas/majtas, prekni njërën nga "Piroliza" ose "Piroliza - mënyra e ekonomisë" funksione. Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Ky funksion mund të mos jetë i mjaftueshëm nëse furra është shumë e papastër. Në këtë rast, pastrojeni atë me funksionin "Piroliza".
6. Prekni ►|| çelësi për të filluar pastrimin.
7. Gjatë procesit të vetëpastrimit, nuk do të mund të hapni derën e furrës pas një kohe dhe simboli i kyçjes shfaqet në ekranin e kohëmatësit. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhblokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekranin.



Furra nuk mund të përdoret derisa simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani në fund të pastrimit. Hiqni mbetjet pasi simboli të jetë zhdukur dhe furra të ftohet mjaftueshëm.

8. Në fund të pastrimit, hiqni mbetjet e mbetura me ujë uthull.

7.6 Pastrimi i derës së furrës

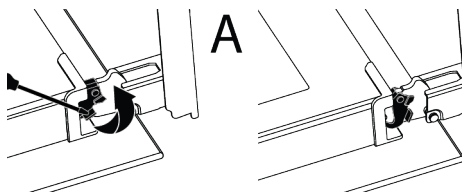
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet **"Heqja e derës së furrës"** dhe **"Heqja e xhamave të brendshëm të derës"**. Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të 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.



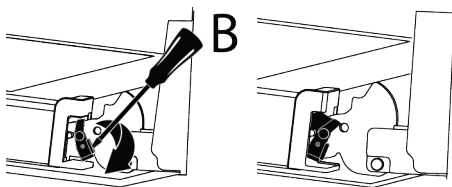
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

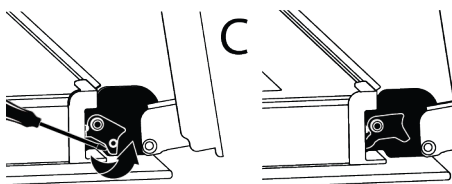
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj mentеше.
4. Menteshat e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të derve.



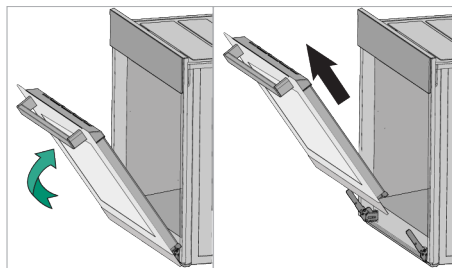
5. Menteshat e llojit (B) është e disponueshme në llojet e derve me mbyllje të butë.



6. Menteshat e tipit (C) është e disponueshme në llojet e derve me hapje/mbyllje të butë.



7. Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga menteshat e djathtë dhe e majtë dhe hiqni atë.

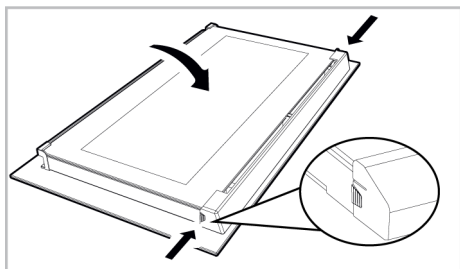


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

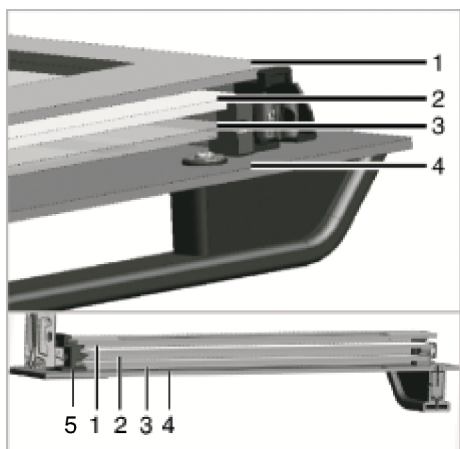
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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.



1 Xhami më i brendshëm

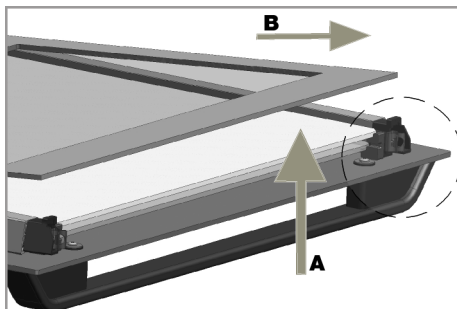
2 Xhami i dytë i brendshëm

3 Xhami i tretë i brendshëm

4 Xhami i jashtëm

5 Foleja plastike e xhamit - poshtë

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



4. Përsëriteni të njëjtin proces për heqjen e xhamit të dytë dhe të tretë.



Hapi i parë i rigrupimit të derës është zëvendësimi i xhamit të dytë dhe të tretë (2, 3). Siç tregohet në figurë, vendosni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folesë plastike.

Rendi i vendosjes së xhamave të brendshëm të dytë dhe të tretë nuk është i rëndësishëm, pasi ato mund të ndërrohen. Kur vendosni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e dytë të brendshëm. Është thelbësore të vendosni cepat e poshtëm të të gjithë xhamave të brendshëm që të përputhen me foletë e poshtme plastike (5). Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "**kërcitës**".



Pas pastrimit, të gjithë xhamat duhet të rimontohen.

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.

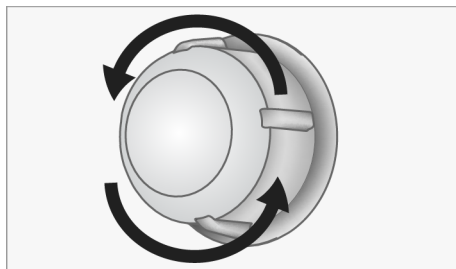
Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

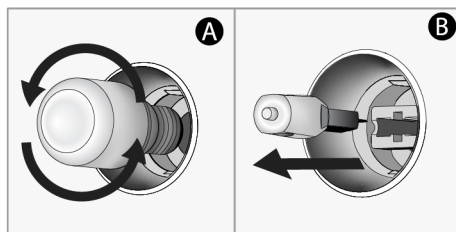
- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak 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 rrumbullakët,

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



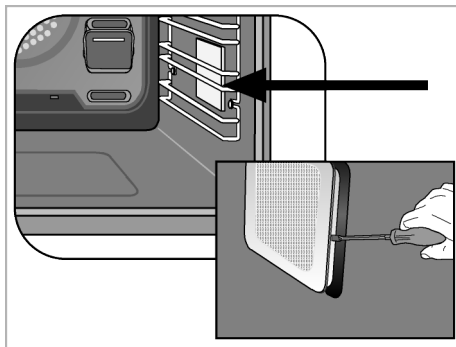
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



4. Rivendosni kapakun e xhamit.

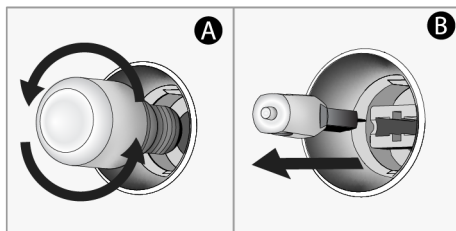
Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

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 automatën 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 automatën 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. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Komanda që dëshironi të dërgoni nga aplikacioni "HomeWhiz" nuk transmetohet. (nëse plotësohen kushtet e aksesit në distancë)

- Lidhja juaj mund të jetë e ndërprerë për një farë kohe. >>> Sigurohuni që furra të jetë e lidhur me rrjetin me valë dhe mbyllni dhe hapni aplikacionin.

Aplikaconi "HomeWhiz" nuk tregon statusin e saktë të furrës.

- Lidhja juaj mund të jetë e ndërprerë për një farë kohe. >>> Sigurohuni që furra të jetë e lidhur me rrjetin me valë dhe mbyllni dhe hapni aplikacionin.

Pasi të keni paraqitur produktin tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", nëse ka një gabim që thotë "Ndodhi një gabim gjatë lidhjes së produktit me shtëpinë tuaj ose dhomën që specifikuat. Kjo pajisje i përket një shtëpie tjetër." ose nëse keni harruar në cilën llogari të "HomeWhiz"

- Fshini çiftimin duke ndjekur udhëzimet në seksionin "Fshirja e çiftimit të një furre të lidhur të "HomeWhiz"" dhe përsërisni çiftimin e produktit nga fillimi.

Paralajmërimi "U zbuluan shumë rrjete me Bluetooth" shfaqet gjatë instalimit të produktit në aplikacionin "HomeWhiz".

- Në rast se më shumë se një pajisje shtëpiake në shtëpinë tuaj është vendosur në modalitetin e konfigurimit në të njëjtën kohë dhe transmeton sinjale të Bluetooth-it, mund të ndeshni paralajmërimin "U zbuluan shumë rrjete me Bluetooth" gjatë instalimit në aplikacionin "HomeWhiz". >>> Çaktivizoni modalitetet e instalimit të pajisjeve të tjera dhe vazhdoni të përdorni vetëm një pajisje me modalitetin e instalimit të aktivizuar.

Terma të ndryshëm nga gjuha që kam specifikuar shfaqen në aplikacionin "HomeWhiz".

- Në rastet kur fuqia e internetit është e ulët, në aplikacionin HomeWhiz mund të shfaqen terma në gjuhë të ndryshme nga gjuhët që keni përcaktuar në aplikacion.
>>> Ky nuk është një gabim.

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva.....	52
1.1 Predviđena namjena	52
1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	52
1.3 Sigurnost od električnih instalacija.....	53
1.4 Sigurnost u transportu	54
1.5 Sigurnost pri ugradnji.....	55
1.6 Sigurnost upotrebe.....	55
1.7 Upozorenja o temperaturi	56
1.8 Uporaba dodataka.....	56
1.9 Sigurnost kuhanja.....	56
1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju	57
1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	58
2 Uputstva za zaštitu okoliša.....	58
2.1 Direktiva o otpadu	58
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	58
2.2 Informacija o ambalaži	58
2.3 Preporuke za štednju energije	59
3 Vaš proizvod.....	60
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	60
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	60
3.2.1 Kontrolna tabla.....	61
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice	61
3.3 Radne funkcije pećnice	61
3.4 Dodaci uređaja.....	62
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	63
3.6 Tehničke specifikacije.....	66
4 Prva upotreba.....	67
4.1 Prvo postavljanje tajmera	67
4.2 Početno čišćenje	68
5 Korišćenje pećnice.....	69
5.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....	69
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	69
5.3 Postavke	73
5.4 Korišćenje sonde za meso	79
6 Opće informacije o pečenju.....	81

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici	81
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice	82
6.1.2 Meso, riba i meso od peradi	84
6.1.3 Gril	85
6.1.4 Testna jela	86
7 Održavanje i čišćenje	87
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	87
7.2 Pribor za čišćenje	89
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	89
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	89
7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....	90
7.6 Čišćenje vrata pećnice	91
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	92
7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	93
8 Rješavanje problema	94



1 Sigurnosna uputstva

BS

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namijenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.



1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobe bez iskustva i znanja, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.



1.1 Predviđena namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu kod kuće. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima pećnice.
- Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego što ga odložite.



1.3 Sigurnost od električnih instalacija

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen plamenika). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.

- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
 - Ako vaš proizvod nema kabel, koristite samo spojni kabel opisan u odjeljku „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
 - Stražnja površina pećnice postaje vruća kada se koristi. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata pećnice i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabela može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u pećnici, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikada ne isključujte utikač povlačenjem za kabel, uvijek ga izvucite držeći utikač.
 - Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.



1.4 Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.

- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih dijelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

1.5 Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Održavajte okolinu svih ventilacijskih kanala proizvoda otvorenim.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Sigurnost upotrebe

- Vodite računa da je uređaj isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Nikada nemojte koristiti proizvod ako vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka pećnice nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomjeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Pristupni dijelovi proizvoda će biti vrući tokom rada. Treba paziti da ne dodirnete proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz pećnice, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata pećnice. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada, proizvod može postati vruć. Treba paziti da ne dodirnete vruće dijelove, unutrašnjost pećnice i grijaće elemente.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu dok stavljate hranu u vruću pećnicu ili vadite hranu iz vruće pećnice, itd.

1.8 Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.
- Koristite samo sondu za meso preporučenu za ovu pećnicu.

1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u pećnici većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne

stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može uzrokovati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice/(ako postoje) gornjih stakala pećnice nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.



1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne uporabe. Držite djecu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

- Tokom samočišćenja, oslobađa se dim usljed izgaranja ostataka hrane. Nadgledajte svoju kuhinju tijekom procesa čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom. Izvadite sve dodatke i pribor za jelo iz pećnice. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz pećnice.
- Ako je ploča za kuhanje iznad vaše pećnice, nemojte uključivati ploču za kuhanje tokom pirolize.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom,

odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

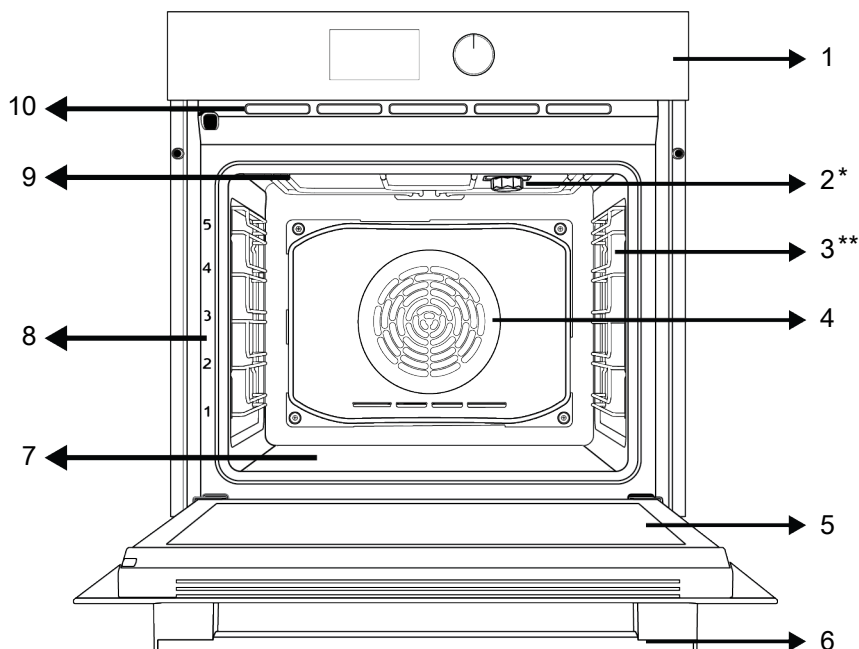
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.

- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Ne otvarajte vrata pećnice dok pečete u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata, unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom", pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

BS



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

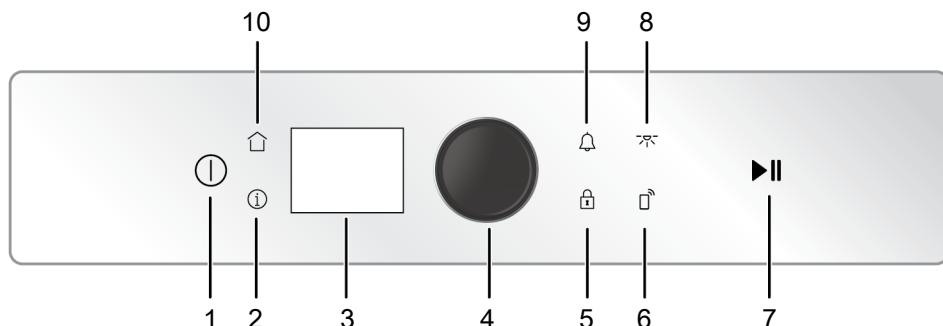
* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje) | 2 Info ključ |
| 3 Ekran na dodir | 4 Kontrolno dugme pećnice |
| 5 Tipka za zaključavanje tipki | 6 Tipka daljinskog upravljača |
| 7 Tipka za početak/završetak pečenja | 8 Tipka sijalice |
| 9 Tipka za alarm | 10 Taster za povratak na glavni meni |

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Kontrolno dugme pećnice

Možete da prelazite između izbornika na zaslonu okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirate izbornike pritiskom na njega.

Zaslon osjetljiv na dodir

Možete aktivirati sve vrste funkcija dodirom na zaslon osjetljiv na dodir, a možete da pomjerate funkcije prevlačenjem na nekim zaslonima.

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Pećnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.

	Donji grijač	40-220	Uključeno je samo donje grijanje. Pogodan je za namirnice koje treba zapeći na dnu.
	Gornji i donji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	40-280	Vrući zrak koji grije grijač ventilatora se ravnomjerno i brzo raspoređuje po pećnici pomoću ventilatora. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja "Grijanje s ventilatorom" u rasponu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti nešto duže.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	Funkcija "3D"	40-280	Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Gornji grijač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.
	Kuvanje na niskim temperaturama	50-150	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodna je za sporo spremanje pečenja/zapečenih komada mesa (teletina, janjetina, perad itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Kada koristite ovu funkciju, vaše pečeno meso biće mekano i sočno. Koristite higijensko meso. Prethodno pržite/zapelite sve površine mesa u tavi zagrijanoj na visokoj temperaturi u aparatima kao što su grijna ploča i gril. Prethodno prženo/zapečeno meso možete dugo peći na temperaturi podešenoj u funkciji "Kuvanje na niskim temperaturama" Pečenje u samo jednom plehu.

3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u

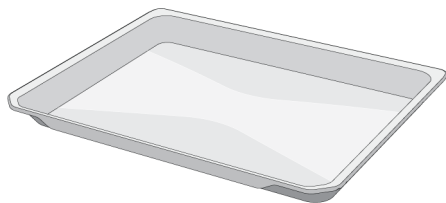
zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



Plehoivi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

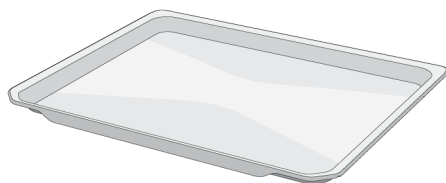
Standardni pleh

Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Pleh za tijesta

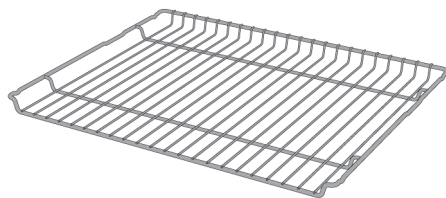
Koristi se za tijesto kao što su kolačići i keksi.



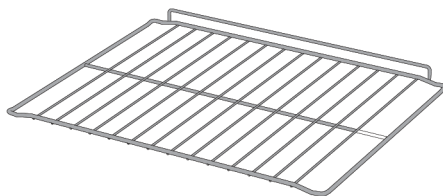
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :

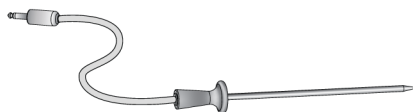


Na modelima bez žičanih polica :



Sonda za meso

Kada spremate jela od mesa, zašiljeni kraj zabodite u meso, a drugi kraj zakačite za otvor na bočnoj strani pećnice.

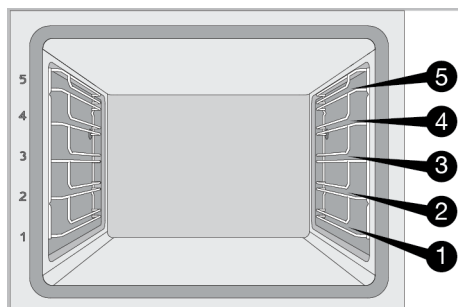


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

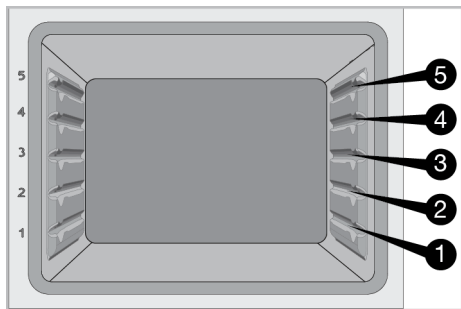
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed polica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



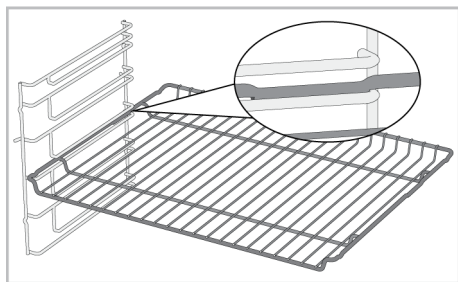
Na modelima bez žičanih policica :



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

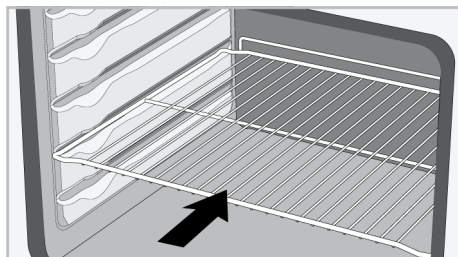
Na modelima sa žičanim policama :

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

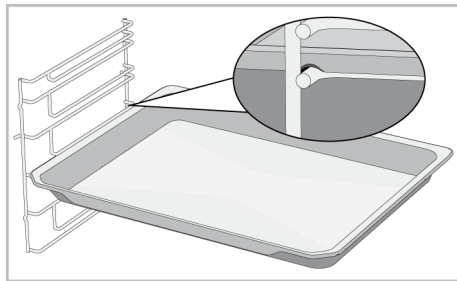
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

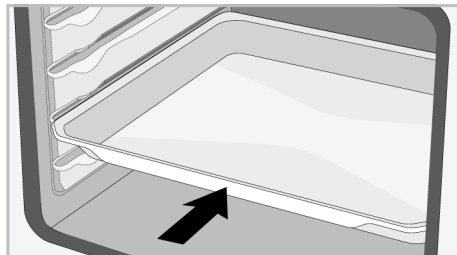
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

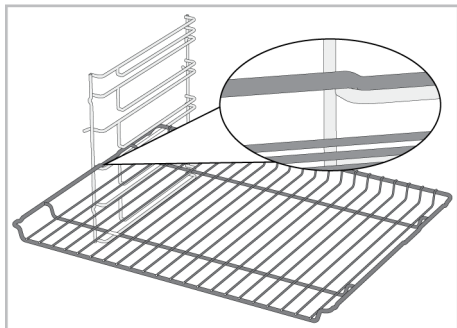
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



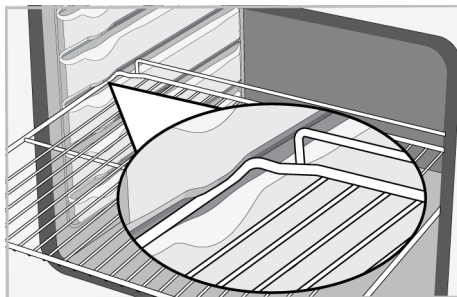
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

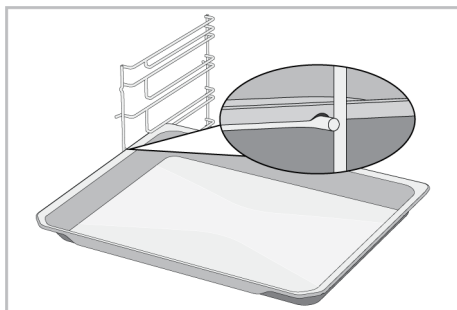


Na modelima bez žičanih policica :



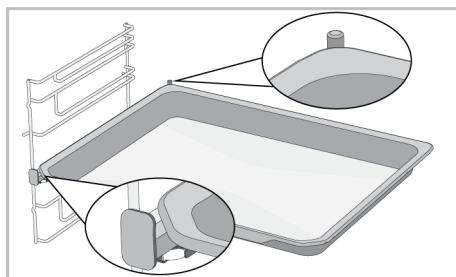
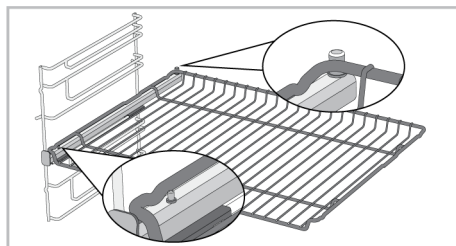
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	3,4
Vrsta pećnice	Multifunkcionalna pećnica

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-* , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Prvo postavljanje tajmera



Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

Prije prve upotrebe pećnice, preporučuju se postavke datuma, vremena i jezika. Izvršite ove postavke prateći uputstva. Za ostale postavke pogledajte objašnjenja u odjeljku „Postavke“.

Postavka tajmera

✓ Da biste promijenili postavku datuma;

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ① da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Tajmer".



3. Pristupite zaslonu postavki tajmera dodirnom na "Tajmer" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

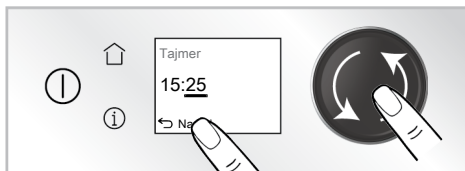
⇒ Na zaslonu je aktivirano polje za tajmer.

4. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da biste podesili tačno vrijeme i potvrdite postavku pritiskom na kontrolno dugme jednom.



⇒ Na zaslonu se aktivira polje za minut.

5. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da podesite trenutni minut i završite postavku datuma dodirnom na "Nazad".



Ako se prva postavka tajmera ne izvrši, tačno vrijeme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke“.



U slučaju prekida napajanja, postaje tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

Postavka jezika

✓ Da biste promijenili postavku jezika;

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku da biste uključili pećnicu.



⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.

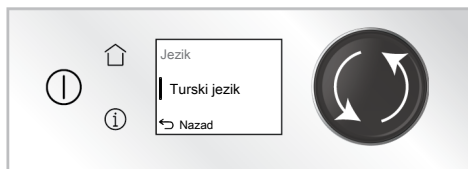
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Jezik".



3. Pristupite zaslonu postavki jezika dodiranjem na "Jezik" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prilagođeni jezik je prikazan na zaslonu.



5. Okrenite komandno dugme pećnice udesno/lijevo da odaberete jezik koji želite da podesite i potvrdite

podešavanje pritiskom na kontrolno dugme jednom. Završite postavku jezika dodiranjem na tipku "Nazad" na zaslonu.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije pećnice [► 61]". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Korištenje pećnice

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći

programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

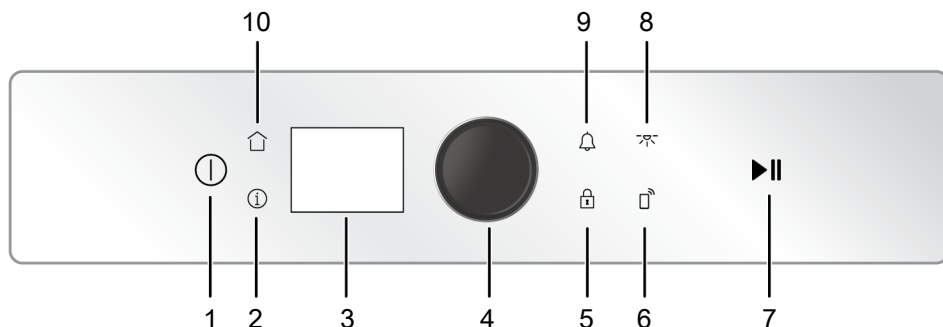
U nekim funkcijama pečenja svijetlo se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako postoji tipka  na kontrolnoj tabli: Kada se sijalica pećnice automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirrom na tipku .

5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unaprijed podešeno vrijeme za početak pečenja i vrijeme pečenja se poništavaju.

- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Potrebno je sačuvati napravljena podešavanja, dodirrom na odgovarajuću tipku u opisu ili kratkim čekanjem.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- Pre nego što počnete da kuvate, proverite da li je poklopac otvora sonde za meso zatvoren ako kuvate bez sonde za meso.



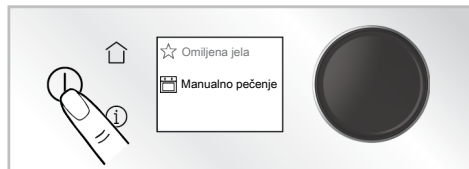
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Tipka On/Off (Uključivanje/
Isključivanje) | 2 Info ključ |
| 3 Ekran na dodir | 4 Kontrolno dugme pećnice |
| 5 Tipka za zaključavanje tipki | 6 Tipka daljinskog upravljača |
| 7 Tipka za početak/završetak pečenja | 8 Tipka sijalice |
| 9 Tipka za alarm | 10 Taster za povratak na glavni meni |

Uključivanje/Isključivanje pećnice

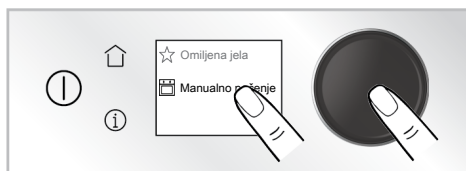
1. Dok je pećnica aktivna, možete je isključiti pritiskom na "ⓘ" tijekom približno 3 sekunde.
 - ⇒ Nakon animacije zaslona pećnice, prikazuje se zaslon glavnog menija.
2. Ako pećnica radi, možete isključiti pećnicu dodirom dugmeta "ⓘ" tijekom približno 3 sekunde.

Izbornik za manualno pečenje

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ⓘ.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



2. Pristupite zaslonu funkcija pečenja dodirom na "Manualno pečenje" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

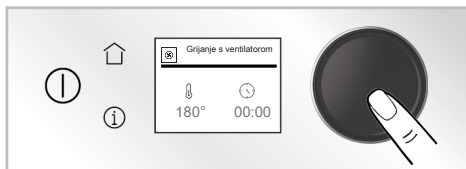


- ⇒ Prikazuje se prva radna funkcija koja je definirana na zaslonu.

3. Okrenite dugme za upravljanje pećnice udesno/ulijevo i odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za pečenje.



4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Pritisnite kontrolno dugme pećnice jednom da promijenite ovu temperaturu.



5. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo i izaberite temperaturu koju želite da koristite za pečenje.



6. Za postavljanje vremena pečenja:

Ako želite neko vrijeme raditi s pečenjem na postavkama funkcije i temperature koje ste postavili i automatski završiti pečenje na kraju vremena, podesite vrijeme pečenja. Ako počnete da spremate hranu dodirom dugmeta ►|| bez postavke vremena, trebate pratiti pečenje manualno i sami ga dovršiti. Postavite željeno vrijeme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulijevo. (Kao primjer, funkcija "Grijanje s ventilatorom", postavke na 200 °C i vrijeme pečenja od 30 minuta prikazani su na slikama).



7. Ako su sve postavke odgovarajuće, dodirnite ►|| za početak pečenja.

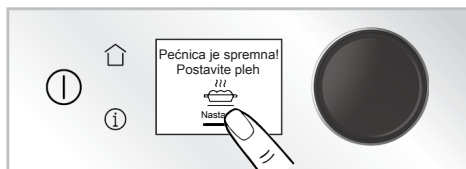
⇒ Prikazuje se zaslon prethodnog zagrijavanja.

8. Na zaslonu za prethodno zagrijavanje, pećnica će za kratko vrijeme podesiti unutarnju temperaturu pećnice na podešenu temperaturu tako što će uključiti sve grijače kako bi dostigla postavljenu temperaturu. Možete sačekati završetak prethodnog zagrijavanja na ovom zaslonu ili preskočiti prethodno zagrijavanje tako što ćete jednom dodirnuti kontrolno dugme "Preskočiti".

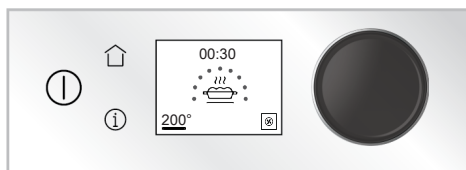


9. Kada je prethodno zagrijavanje završeno, na zaslonu se prikazuje prijedlog koji označava „postavite pleh pećnice“.

10. Stavite svoj obrok u pećnicu, zatvorite vrata pećnice i jednom dodirnite "Nastavak".



11. Pečenje počinje. Dok pečenje traje, možete otkazati pečenje ili promijeniti postavke. Da biste izvršili postavke, možete pritisnuti dugme za funkciju pećnice i okrenuti ga udesno/ulijevo. Kad god pritisnete ovo dugme, radna funkcija će se prebaciti između temperature i vremena pečenja.



⇒ Ako vrijeme pečenja nije postavljeno, pećnica radi u manuelnom načinu rada. Ako je vaš obrok spremljen, prvo dodirnite dugme ►||, a zatim ga možete preskočiti dodirom na "Otkazano" jednom na zaslonu i završiti pečenje dodirom na njega. U suprotnom, pećnica nastavlja s radom.

⇒ Ako je vrijeme pečenja podešeno, pećnica prestaje s radom na kraju vremena pečenja. Na zaslonu se prikazuju simboli "Nastavak" i

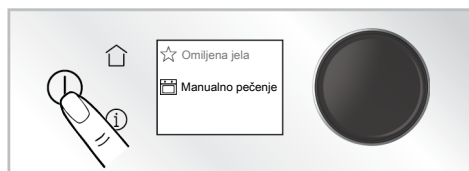
“Dodaj u Omiljene”. Ako dodirnete “Nastavak”, pećnica nastavlja da radi još 5 minuta na postavljenim postavkama funkcije i temperature. Ako dodirnete “Dodaj u Omiljene”, možete da sačuvate postavke pečenja za omiljeni odjeljak.

Jelovnici gotove hrane

- ✓ Jelovnici, koji su dostupni na kontrolnoj jedinici pećnice, uključuju recepte, koje su specijalno za vas pripremili profesionalni kuvari. U ovim jelovnicima, postupno je objašnjeno kako se kuva obrok uz pomoć slika. Osim toga, temperatura, položaj police i funkcije pečenja se automatski određuju prema vrsti i težini obroka. Na zaslonu jelovnika gotove hrane, naslovi glavnog jelovnika za pečenje su dostupni: "Jela od mesa", "Riba", "Perad", "Kolači", "Dezerti", "Pizza", "Vegerarijanski", "Tjestenina" i "Komplet dodataka".

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.

⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



- ### 2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo i izaberite izbornik "Gotova jela" i pristupite podizbornicima za pečenje dodirom na "Gotova jela" ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

① Možete ući u podizbornike dodirom na glavne izbornike koji se pojavljuju na zaslonu glavnog izbornika, ali ne možete da se krećete kroz njih da biste pristupili drugim naslovima glavnog izbornika. Koristite kontrolno dugme za pristup ostalim glavnim izbornicima.



- ### 3. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo i izaberite izbornik za automatsko pečenje.
- ### 4. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulevo i izaberite obrok koji želite spremiti.

⇒ Detalji težine i vrijeme pečenja, specifično za obrok, prikazani su na zaslonu.

- ### 5. Dodirnite obrok koji ste odabrali i dodirnite dugme ►|| da biste započeli pečenje.
- ### 6. Prethodno zagrijavanje će se pokrenuti za jela koja zahtijevaju prethodno zagrijavanje. Na zaslonu za prethodno zagrijavanje, pećnica će za kratko vrijeme podesiti unutarnju temperaturu pećnice na podešenu temperaturu tako što će uključiti sve grijače kako bi dostigla postavljenu temperaturu.

① Ako se vrata pećnice otvore tokom pečenja, na zaslonu se prikazuje simbol "☐".

- ### 7. Pećnica prestaje da radi na kraju vremena pečenja. Na zaslonu se prikazuju simboli "Nastavak" i "Dodaj u Omiljene". Ako dodirnete "Nastavak", pećnica nastavlja da radi još 5 minuta na postavljenim postavkama funkcije i

temperature. Ako dodirnete "Dodaj u Omiljene", možete da sačuvate postavke pečenja za omiljeni odjeljak.

Jelovnik omiljenih jela

Ako postavke pečenja koje ste prethodno podesili sačuvate u pećnici na kraju pečenja, ovim postavkama možete

5.3 Postavke



Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na zaslonu u izbornicima ili postavkama koje će se aktivirati dodirnom tokom dužeg perioda. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik ili postavka.

Aktiviranje zaključavanja tipki

- ✓ Korištenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu pećnice od smetnji.

1. Dodirnite tipku na kontrolnoj ploči.



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tipki i svijetli svjetlo dugmeta na kontrolnoj tabli. Nakon što je zaključavanje tipki podešeno, ako se dodirne bilo koja tipka ili pritisne komandno dugme pećnice, na zaslonu se pojavljuju simboli "bio je zaključan" i čuje se zvučni signal.



Dok je zaključavanje tipki aktivirano, tipke kontrolne jedinice se ne mogu koristiti. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku na kontrolnoj ploči.

pristupiti iz izbornika omiljenih. Unosi u ovo polje biće pohranjeni sa nazivima koje ste prethodno sačuvali. Možete ponovo koristiti ove postavke u ovom polju i kuhati na isti način.



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, deaktivira se zaključavanje tipki i gasi se svijetlo dugmeta na kontrolnoj tabli.

Postavke alarma

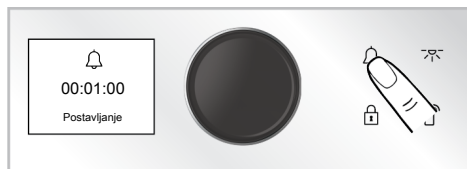
- ✓ Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.



Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite tipku jednom da biste podesili period alarma.

- ⇒ Trajanje alarma od 1 minuta se pojavljuje kako je postavljeno na zaslonu.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirajte polje tajmera pritiskom na dugme za kontrolu pećnice jednom.



3. Prilagodite vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo. Dodirnite tipku "Postavljanje" da biste potvrdili postavku.



- ⇒ Svjetlost dugmeta svijetli na kontrolnoj tabli i trajanje alarma je postavljeno. Preostalo vrijeme možete vidjeti pritiskom na dugme .

4. Nakon završetka vremena alarma, svjetlo dugmeta se gasi i daje vam zvučno upozorenje.

Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje kraće vrijeme.

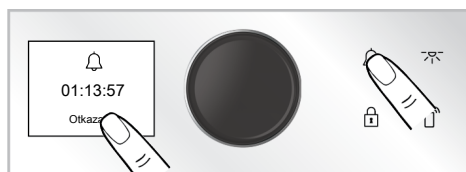
Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

Ako želite da otkazete alarm;

1. Jednom dodirnite tipku da biste resetovali period alarma.



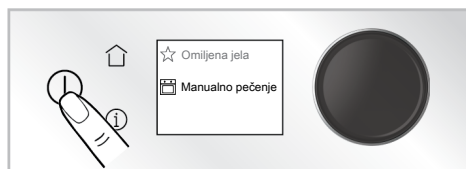
2. Dodirnite "Otkazano" na zaslonu.
⇒ Trajanje alarma je poništeno.

Postavka jačine zvuka

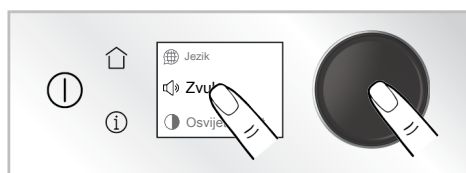
- ✓ Možete postaviti jačinu zvuka kontrolne jedinice.

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



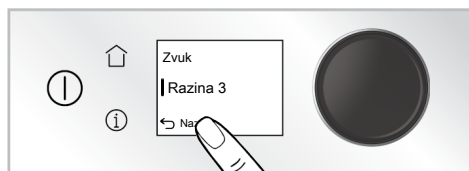
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Zvuk".
3. Pristupite zaslonu postavki nivoa zvuka dodirom na "Zvuk" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Postavite željenu razinu zvuka okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.



5. Završite postavku dodirom na tipku "Nazad" na zaslonu.



Postavka osvjetljenosti zaslona

- ✓ Možete da promijenite osvjetljenost zaslona na kontrolnoj jedinici. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ① da biste aktivirali izbornik za postavke.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Osvjetljenost".
3. Pristupite zaslonu postavki nivoa osvjetljenosti dodirom na "Osvjetljenost" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Podesite željenu razinu osvjetljenosti ekrana okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

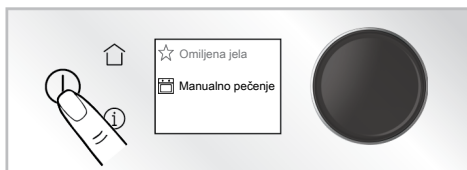


5. Završite postavku dodirom na tipku "Nazad" na zaslonu.

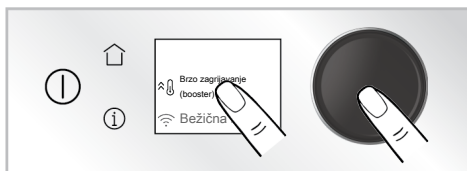


Postavka funkcije brzog prethodnog zagrijavanja (Pojačivač)

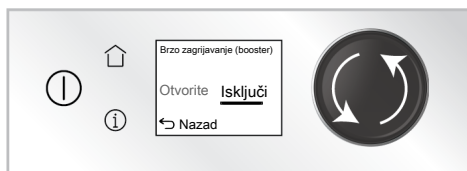
- ✓ Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrijavanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate postavku brzog prethodnog zagrijavanja.
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ① da biste aktivirali izbornik za postavke.
 - ⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



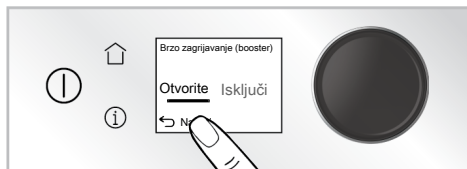
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili glavni izbornik "Brzo zagrijavanje (booster)".
3. Pristupite zaslonu postavki prethodnog zagrijavanja dodirom na "Brzo zagrijavanje (booster)" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prebacite postavku "Isključi" na postavku "Otvorite" okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.



5. Završite postavku dodirom na tipku "Nazad" na zaslonu.



i Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem postavke na "Isključi" možete otkazati postavku automatskog brzog prethodnog zagrijavanja.

Postavka tajmera

✓ Da biste promijenili postavku datuma;

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku **i** da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Tajmer".



3. Pristupite zaslonu postavki tajmera dodirom na "Tajmer" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.

⇒ Na zaslonu je aktivirano polje za tajmer.

4. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da biste podesili tačno vrijeme i potvrdite postavku pritiskom na kontrolno dugme jednom.



⇒ Na zaslonu se aktivira polje za minut.

5. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da podesite trenutni minut i završite postavku datuma dodirom na "Nazad".



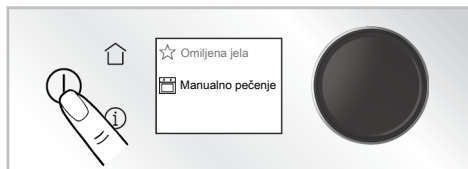
i Ako se prva postavka tajmera ne izvrši, tačno vrijeme počinje od vremena podešenog u proizvodnom procesu. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke“.

i U slučaju prekida napajanja, postake tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

Postavka jezika

✓ Da biste promijenili postavku jezika;

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku **i** da biste uključili pećnicu.



⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.

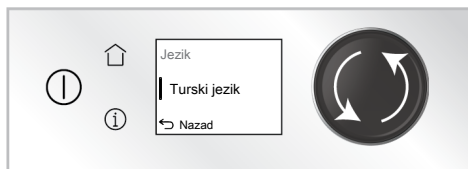
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Jezik".



3. Pristupite zaslonu postavki jezika dodirom na "Jezik" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prilagođeni jezik je prikazan na zaslonu.



5. Okrenite komandno dugme pećnice udesno/lijevo da odaberete jezik koji želite da podesite i potvrdite podešavanje pritiskom na kontrolno dugme jednom. Završite postavku jezika dodirom na tipku "Nazad" na zaslonu.

Korištenje aplikacije HomeWhiz

Slijedite dolje opisane korake za kontrolu i praćenje vašeg proizvoda putem pametnog uređaja. Treba da povežete pametni uređaj sa svojom internet mrežom kod kuće i preuzmete aplikaciju HomeWhiz iz prodavnice aplikacija vašeg pametnog uređaja (pretražite tako što ćete ukucati HomeWhiz i preuzeti aplikaciju koja se

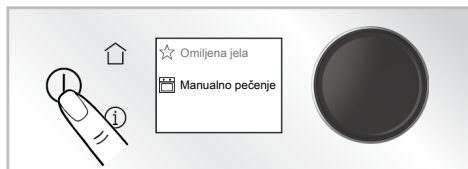
pojavi na ekranu). Da biste mogli kontrolisati proizvod preko svog pametnog uređaja, i proizvod i pametni uređaj moraju da budu povezani na istu internet mrežu.

Postavite bežičnu vezu

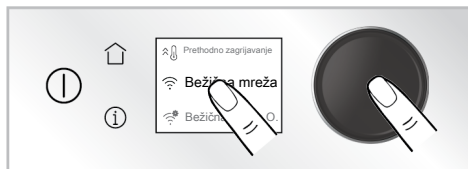
- ✓ Da svoj proizvod uvedete u aplikaciju HomeWhiz i kontrolišete ga putem tableta/telefona, trebalo bi da izvršite postavku bežične mreže. Da biste to učinili;

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ① da biste aktivirali izbornik za postavke.

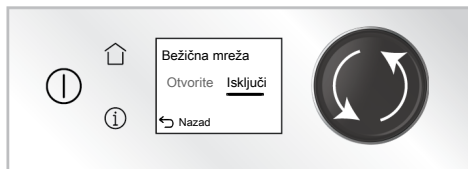
⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



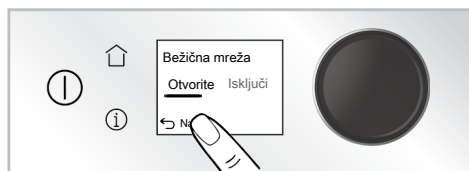
2. Okrenite kontrolno dugme udesno/ulijevo da biste označili izbornik "Bežična mreža".
3. Pristupite zaslonu postavki bežične veze dodirom na "Bežična mreža" na zaslonu ili pritiskom na kontrolno dugme jednom.



4. Prebacite postavku "Isključi" na postavku "Otvorite" okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

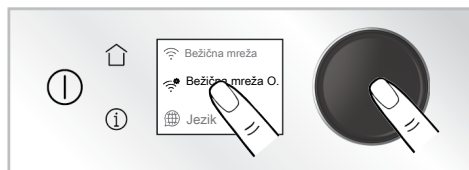


5. Vratite se na zaslon glavnog izbornika dodirom na "Nazad" na zaslonu.

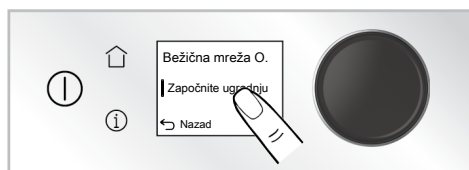


Instaliranje aplikacije HomeWhiz

1. Dok ste u izborniku postavki; dodirnite polje "Bežična mreža O." na zaslonu.



2. Dok je polje "Bežična mreža O." aktivno, dodirnite polje "Započnite ugradnju".



⇒ Na zaslonu se pojavljuje korak Korak 1/2.



3. Dodirnite polje „Dodaj pećnicu“ u polju „Dodaj uređaj“ preko aplikacije HomeWhiz.
4. Unesite sku broj vašeg proizvoda na zaslonu koji se pojavi. Možete pristupiti sku broju proizvoda na etiketi tipa otvaranjem vrata pećnice. (10-cifreni broj koji počinje sa 77...)

⇒ Dok se povezujete na kućnu mrežu, faza Korak 2/2 pojavljuje se na zaslonu.



5. Kada pristupite glavnoj stranici aplikacije, prikazuje se dodati proizvod. Da biste daljinski kontrolisali proizvod, dodirnite dugme "□" koje je dostupno na kontrolnoj tabli proizvoda.

⇒ Možete kontrolisati proizvod preko pametnog uređaja.

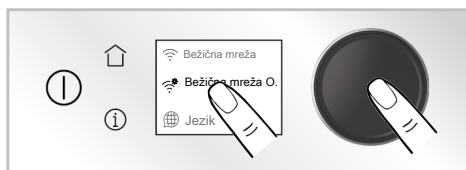
i Aplikacija HomeWhiz na tabletu/ telefonu uputiće vas na uspostavljanje veze i upotrebu aplikacije.

i U slučaju nestanka struje dok je veza vašeg uređaja s aplikacijom HomeWhiz uključena i ako niste na mreži, HomeWhiz će se automatski isključiti.

i Kada je vaš proizvod povezan na HomeWhiz a daljinski upravljač se aktivira dodirom na □, proizvodom se ne može rukovati ručno. Možete isključiti pećnicu jednostavnim dodirom na ⓘ ili aktivirajte zaključavanje tastature dodirom na dugme □.

Brisanje aplikacije HomeWhiz

1. Dok ste u izborniku postavki; dodirnite polje "Bežična mreža O." na zaslonu.



2. Kada je polje Bežična mreža O. aktivirano, postavite polje Uklonite HomeWhiz okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/ulijevo.

3. Simbol Izbrisati HomeWhiz uparivanje? je prikazan na ekranu. Izbrišite uparivanje dodirom dugmeta Izbrišite.

Usklađenost sa standardima i informacije o ispitivanju / EU deklaracija o usklađenosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
Frekvencijski opseg	: 2.4 Ghz
Max. snaga prijenosa	: maks. 100 mW
CE izjava o usklađenosti Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usklađenosti sa Direktivom RED možete pronaći na mrežnoj stranici support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvođača za vaš uređaj.	

Definirani period podrške za ažuriranje softvera za kibernetičku sigurnost za proizvod je garantni period za proizvod. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera za kibernetičku sigurnost nisu zagarantovana.

5.4 Korištenje sonde za meso

Opće informacije i upozorenja

- Pećnica mora biti postavljena na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi sonda za meso mogla da radi.
- Funkcija sonde za meso je aktivna tokom rada funkcija gdje se simbol sonde za meso neprekidno prikazuje.
- Ako ste prije upotrebe sonde za meso postavili tajmer pećnice na određeno vrijeme pečenja, ovaj period automatski će se poništiti kada prikačite sondu za meso.
- Ne možete koristiti rešetke iznad priključka sonde za meso dok spremate hranu sa sondom za meso.
- Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite suvom krpom nakon svakog korištenja.
- Ako **75C** nije prikazano na funkcijama gdje je sonda za meso aktivirana, provjerite je li priključak čvrsto postavljen u svoje ležište.
- Ako se senzorski vrh sonde za meso koristi bez stavljanja u meso, vrh senzora detektuje temperaturu unutar pećnice i završava pečenje kada se postigne

podešena temperatura. Međutim, ako je sonda za meso izložena temperaturi od 250 °C ili više, senzor postaje beskorisan.

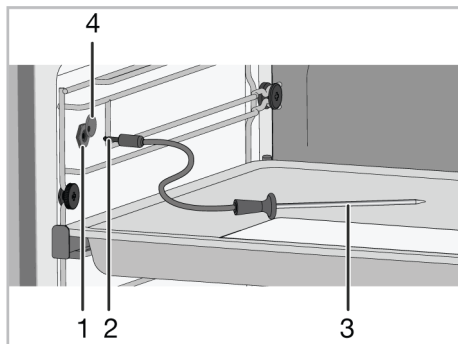
- Radna temperatura može biti za najmanje 30 °C viša od temperature sonde za meso. Primjer: Ako je temperatura sonde za meso postavljena na 70 °C, radna temperatura se postavlja na minimum 100 °C.
- Temperatura jezgre mesa (najhladnija tačka) mora biti najmanje 63°C u smislu sigurnosti hrane.
- Temperatura jezgre najhladnije tačke mesa peradi mora biti najmanje 74°C u smislu sigurnosti hrane, a temperatura jezgra mora biti 85°C za dobro pečeno meso.

Referentna tabela za pečenje crvenog mesa:

Nivo kuhanja	Temperatura jezgre mesa* (°C)
Plavo	55-59
Manje pečeno	60-62
Srednje manje pečeno	63-70
Srednje pečeno	71-76
Regularno pečeno	77-81
Više pečeno	≥ 82

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.

2. Gurnite poklopac utora (4) na bočnom zidu pećnice prema gore i umetnite priključak sonde za meso (2) u otvor sonde za meso (1).



- 1 Utor sonde za meso
- 2 Priključak sonde za meso
- 3 Vrh senzora za sondu za meso
- 4 Poklopac utora za sondu za meso

3. Kada je sonda za meso pričvršćena na proizvod, na prvom zaslonu funkcija prikazuju se radne funkcije koje sonda za meso može koristiti. Ako želite kuhati na drugoj radnoj funkciji, okrenite komandno dugme pećnice udesno/ulijevo. (Na slici, prikazana je radna funkcija Gornji i donji grijač.)



- ⇒ 75 °C, što je vrijednost temperature predložena za sondu za meso i simbol biće prikazani zajedno sa temperaturom predloženom za radnu funkciju na zaslonu.

i Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Ako želite, možete promijeniti temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.

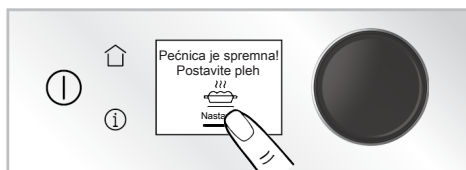
1. Da promijenite unaprijed definisanu temperaturu za radnu funkciju koju ste izabrali, jednom pritisnite kontrolno dugme pećnice.



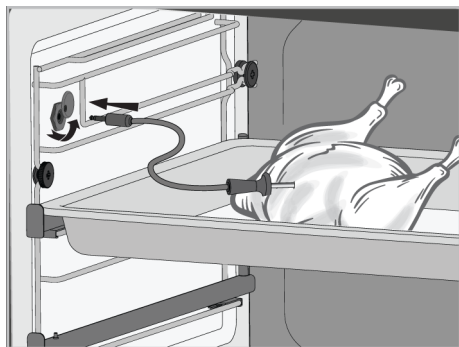
2. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo i izaberite unutarnju temperaturu pećnice koju želite da koristite za pečenje. Pritisnite kontrolno dugme pećnice jednom da promijenite unutarnju temperaturu sonde za meso.



3. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo da biste promijenili temperaturu sonde za meso.
4. Da biste započeli pečenje, dodirnite tipku ►||.



5. Stavite svoj obrok u pećnicu i umetnite vrh senzora sonde za meso u hranu koju ćete da spremate.



6. Senzor sonde za meso detektuje da unutarnja temperatura mesa dostigne podešenu temperaturu za sondu za meso automatski i prekida pečenje kada temperatura unutar mesa dostigne ovu

temperaturu. Kada se sonda za meso izvadi prije nego što se pečenje završi, pečenje se završava i pećnica se gasi.

- ⇒ Nakon završetka pečenja, pećnica će se oglasiti zvučnim upozorenjem. Na zaslonu se prikazuju simboli "Nastavak" i "Dodaj u Omiljene". Ako dodirnete "Nastavak", pećnica nastavlja da radi još 5 minuta na postavljenim postavkama funkcije i temperature. Ako dodirnete "Dodaj u Omiljene", možete da sačuvate postavke pečenja za omiljeni odjeljak.

7. Isključite pećnicu dodirom na tipku ①.

6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnice dodatka za ta jela.

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježiji i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgorio, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

BS

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Keksići	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	25 ... 35
Peciva	1-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	180	40 ... 50
Lepinja	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tabela načina spremanja hrane za radnu funkciju "Eko grijanje s ventilatorom"

- Ne mijenjajte temperaturu nakon početka spremanja hrane u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom".
- Ne otvarajte vrata pećnice dok spremate hranu u radnoj funkciji "Eko grijanje s ventilatorom". Ako ne otvarate vrata,

unutarnja temperatura se optimizuje da bi se uštedjela energija, pri čemu se ta temperatura može razlikovati od one koja je prikazana na zaslonu.

- Nemojte prethodno zagrijavati u funkciji rada "Eko grijanje s ventilatorom".

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Sitni kolači	Standardni pleh *	3	160	25 ... 35
Keksići	Standardni pleh *	3	180	25 ... 35
Peciva	Standardni pleh *	3	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte

predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.

- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu

kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	Na modelima sa žičanim policama :3 Na modelima bez žičanih polica :2	140	15 .. 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	150	30 ... 40

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	150	25 ... 35
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh * 4-Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paroišćenje za čišćenje uređaja.

- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sušer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.

- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

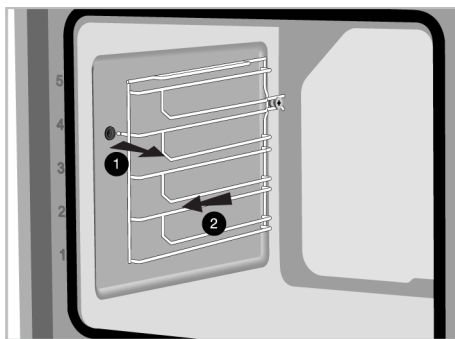
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju” prema tipovima površine u vašoj pećnici.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi”. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju” prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

7.5 Samočišćenje na visokoj temperaturi

Pećnica je opremljena opcijom pirolitičkog čišćenja. Pećnica se zagrijava na temperaturu od približno 420-480 °C i gori dok se postojeća prljavština ne pretvori u pepeo. Može nastati jak dim. Obezbijedite dobru ventilaciju. Čišćenje na visokoj temperaturi treba obaviti nakon otprilike svakih 10 upotreba pećnice.

Opšta upozorenja



Vruće površine izazivaju opekotine!

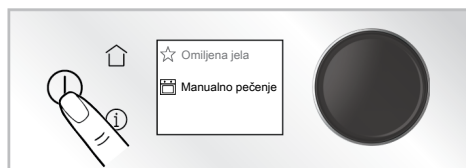
Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz pećnice. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odjeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Prije samočišćenja mora se izvaditi iz pećnice kako bi se izbjegla oštećenja.
- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osjetljiva i lako se ošteti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamijenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlaštenog servisa.

Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu. Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor uklanjati iz pećnice.

2. Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
⇒ Na zaslonu je prikazan izbornik početnog zaslona.



4. Okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/lijevo odaberite "Čišćenje" meni i dodirom na "Čišćenje" ili jednim pritiskom na kontrolno dugme pristupite podmenijima za kuhanje.



i Možete ući u podmenije dodirom na glavne menije koji se pojavljuju na ekranu glavnog menija, ali ne možete da se krećete kroz njih da biste pristupili drugim naslovima glavnog menija. Koristite kontrolno dugme za pristup ostalim glavnim izbornicima.

5. Zavisno od stanja prljavštine vaše pećnice, okretanjem kontrolnog dugmeta udesno/lijevo dodirnite bilo koju od funkcija "Piroliza" ili "Piroliza - ekonomični režim". Ako vaša pećnica nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". Ova funkcija možda neće biti dovoljna ako je pećnica mnogo zaprljana. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".
6. Pritisnite dugme ►|| za početak čišćenja.

7. Tokom postupka samočišćenja nećete moći otvoriti vrata pećnice nakon nekog vremena i na ekranu će se pojaviti simbol zaključavanja. Nemojte silom djelovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol zaključavanja nestane sa zaslona.



Pećnica se ne može koristiti dok god simbol zaključavanja ne nestane sa ekrana na kraju čišćenja. Nakon što simbol nestane i pećnica se dovoljno ohladi, uklonite taloge nečistoće.

8. Na kraju čišćenja, preostale ostatke uklonite sirčetnom vodom.

7.6 Čišćenje vrata pećnice

Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**“ i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamena koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.

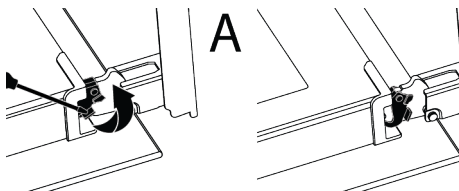


Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

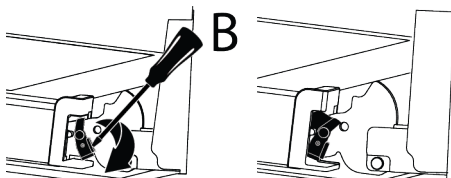
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.

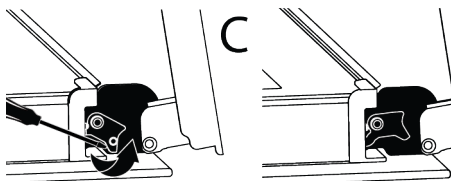
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



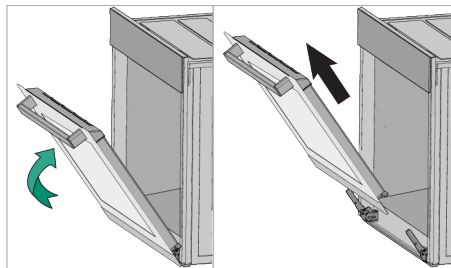
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinete vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

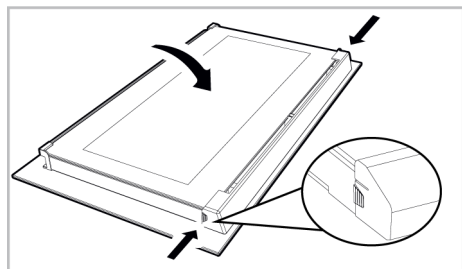


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

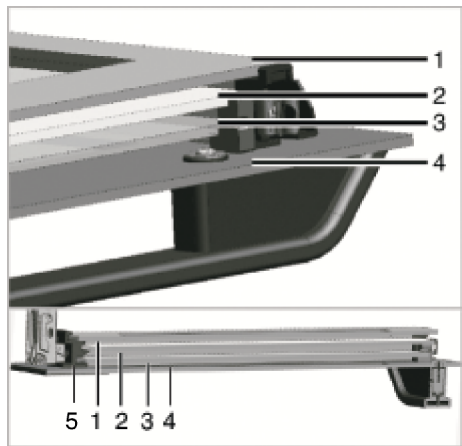
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.

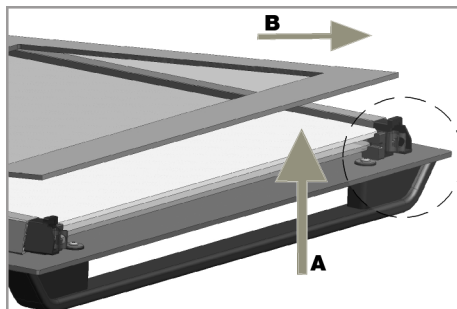


2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1 Staklena ploča sa unutarnje strane | 2 Drugo unutarnje staklo |
| 3 Treće unutarnje staklo | 4 Spoljašnje staklo |
| 5 Plastični prorez za staklo-Donji | |

3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



4. Ponovite isti postupak za skidanje drugog i trećeg stakla.



Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je vraćanje drugog i trećeg stakla (2, 3). Kao što je prikazano na slici, postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu.

Redosled pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer su zamjenljivi.

Kada vraćate staklenu ploču s unutrašnje strane (1), provjerite da li štampana strana ploče leži licem prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Od ključnog je značaja da donji ugao unutarnje staklene ploče nalegne u donji plastični prorez (5). Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

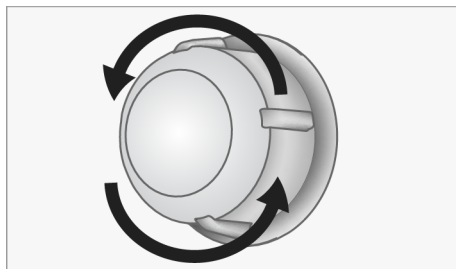
Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjtljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

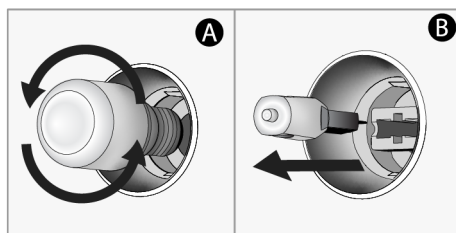
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



BS

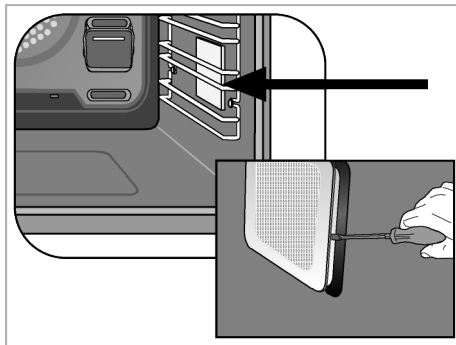
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

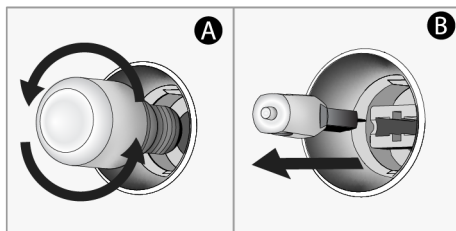
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.

4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



BS

5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Komanda koju želite da pošaljete iz aplikacije HomeWhiz ne može da se sprovede. (ako su ispunjeni uslovi za daljinski pristup)

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vrijeme. >>> Provjerite je li pećnica povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

HomeWhiz aplikacija ne prikazuje ispravan status pećnice.

- Vaša veza je možda bila prekinuta neko vrijeme. >>> Provjerite je li pećnica povezana na bežičnu mrežu i isključite i uključite aplikaciju.

Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju HomeWhiz, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj

pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji račun za aplikaciju HomeWhiz je povezan.

- Izbrišite uparivanje prateći uputstva u odjeljku „Brisanje uparivanja pećnice s aplikacijom HomeWhiz“ i ponovite uparivanje proizvoda od početka.

Upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ prikazuje se dok instalirate proizvod u aplikaciju HomeWhiz.

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim postavki i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno je više bluetooth mreža“ tokom instalacije u aplikaciju HomeWhiz. >>> Isključite načine instalacije ostalih uređaja i nastavite koristiti samo jedan uređaj s uključenim načinom instalacije.

U aplikaciji HomeWhiz pojavljuju se termini na jeziku koji ja nisam odabrao.

- U slučajevima kada je snaga interneta slaba, termini na različitim jezicima mogu se pojaviti u aplikaciji Homewhiz, a ne na jezicima koje ste definisali u aplikaciji.
>>> Ovo nije greška.

