



Furrë

Manuali i Përdoruesit

Pečica

Navodila za uporabo



FBE66000WD

285381764_4/ SQ/ SL/ R.AA/ 28.05.25 12:32
7785886827

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/Istanbul/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 cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	4
1.3 Siguria elektrike.....	5
1.4 Siguria gjatë transportit.....	7
1.5 Siguria e instalimit.....	8
1.6 Siguria gjatë përdorimit.....	9
1.7 Paralajmërimet për temperaturën.....	10
1.8 Përdorimi i aksesoreve.....	10
1.9 Siguria gjatë gatimit.....	10
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	12
2 Udhëzimet për ambientin	13
2.1 Direktiva për mbetjet.....	13
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	13
2.2 Informacionet për paketimin.....	13
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	13
3 Produkti juaj	14
3.1 Prezantimi i produktit.....	14
3.1.1 Njësia e gatimit.....	14
3.1.2 Seksioni i pllakës.....	14
3.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës.....	14
3.3 Funksionet e përdorimit të furrës.....	15
3.4 Aksesoret e produktit.....	16
3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	17
3.6 Specifikimet teknike.....	19
4 Instalimi.....	20
4.1 Vendi i duhur për instalim.....	20
4.2 Lidhje elektrike.....	21
4.3 Vendosja e produktit.....	22
5 Përdorimi i parë.....	23
5.1 Pastrimi fillestar.....	23
6 Si të përdorni pianurën	23
6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit.....	23
6.2 Rad ploça za grijanje.....	24

7 Përdorimi i furrës	25
7.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	25
7.2 Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	25
8 Informacione të përgjithshme rreth gatimit	26
8.1 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	26
8.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	26
8.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	29
8.1.3 Skarë.....	29
8.1.4 Ushqime të testuara.....	31
9 Mirëmbajtja dhe pastrimi	32
9.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin.....	32
9.2 Aksesoret e pastrimit.....	33
9.3 Pastrimi i pianurës.....	33
9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	34
9.5 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	34
9.6 Pastrim i lehtë me avull.....	34
9.7 Pastrimi i derës së furrës.....	35
9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës.....	36
9.9 Pastrimi i llambës së furrës.....	37
10 Zgjidhja e problemeve	38



1 Udhëzimet e sigurisë

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



1.1 Përdorimi i planifikuar

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



1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake

- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose

mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziket e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk 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 hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos mund të kapen dhe të digjen.

- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



1.3 Siguria elektrike

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

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

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja 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:

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

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

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



1.4 Siguria gjatë transportit

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

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Asnjëherë mos e vendosni produktin në një dyshe me mbuluar me qilim. Produkti Përndryshe, mungesa e rrjedhës së ajrit poshtë produktit do të shkaktojë mbinxehje të pjesëve elektrike. Kjo do të shkaktojë probleme me produktin tuaj.
- Produkti duhet të vendoset drejtpërdrejt në një sipërfaqe të pastër, të sheshtë dhe të fortë. Nuk duhet të vendoset në bazament ose pjatë shtrati. Produktet nuk duhet të vendosen në pllaka kartoni ose plastike.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.
- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohej se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti.

Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.

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 fiken energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e pllakës është plasaritur, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e xhamit të pianurës është thyer:

Fikni të gjitha vatrën e gazit dhe (nëse ka) elektrike. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.

- Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes.
- Mos e përdorni pajisjen.
- Mos e shkëlpi pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.
- Mos e mbyllni derën e sipërme përpara se pianurat të jenë ftohur. Përndryshe, mbulesa mund të plasaritet dhe të shkaktojë lëndime.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

1.8 Përdorimi i aksesoreve

- Është e rëndësishme të përdorni aksesoret e ofruar me produktin në mënyrë të përshtatshme. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të dizajnuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të treguara nga prodhuesi i pajisjes në udhëzimet për përdorim si të përshtatshme ose mbrojtëse të pianurës të inkorporuara në pajisje. Përdorimi i mbrojtësve të papërshtatshëm mund të shkaktojë aksidente.

1.9 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.

- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbulonit flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).
- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohet në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Kur furra është në përdorim, ASNJËHERË mos vendosni tepsi pjekjeje, enë ose letër

alumini direkt në fund të furrës. Akumulimi i nxehtësisë mund të dëmtojë fundin e furrës dhe madje mund të shkaktojë dëmtime në dollapin e furrës ose dyshtemenë e kuzhinës.

Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:

- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjës së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehjes paraprake.

- Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni skarë teli, një tepsi duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë

vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

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

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.

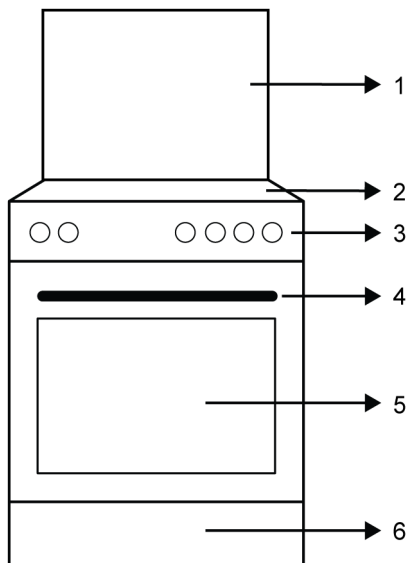
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- 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.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

3 Produkti juaj

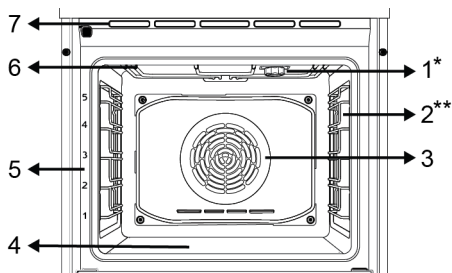
Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.1 Prezantimi i produktit



- 1 Kapaku i sipërm
- 2 Seksioni i pianurës
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Doreza
- 5 Dera
- 6 pjesa e poshtme

3.1.1 Njësia e gatimit

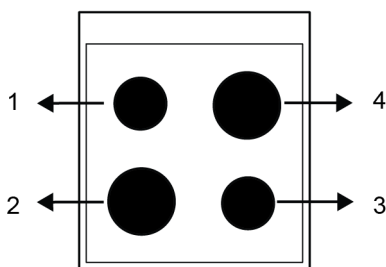


- 1 Llamba
- 2 Raftet e telit
- 3 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)
- 4 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)
- 5 Pozicionet e rafteve
- 6 Ngrohësi i sipërm
- 7 Vrimat e ventilimit

* 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.

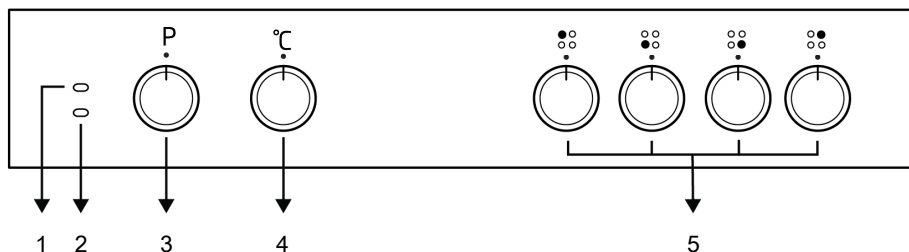
** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.1.2 Seksioni i pllakës



- 1 Mbrapa majtas - pllakë elektrike
- 2 Përpara majtas - pllakë elektrike
- 3 Përpara djathtas - pllakë elektrike
- 4 Pas djathtas - pllakë elektrike

3.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës



- 1 Llamba paralajmëruese e pianurës aktive
- 3 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 5 Çelësat e kontrollit të pianurës

- 2 Llamba e termostatit

- 4 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

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.

Doreza e zgjedhjes së funksionit

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

Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

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

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

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

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

Çelësat e kontrollit të pianurës

Mund ta përdorni pianurën tuaj me pullat e kontrollit të pianurës. Çdo çelës funksionon pllakën përkatëse. Ju mund të nxirrni se cilën pllakë nxehtësie kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

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

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	*	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	*	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	*	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.
	Grill i plotë	*	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga grila e vogël shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Ngrohje e shpejtë	-	Punojnë të gjithë ngrohësit e furrës. Ky funksion funksionimi përdoret për ta sjellë shpejt furrën në temperaturën e dëshiruar (ngrohje paraprake). Mos e përdorni për gatimin e ushqimit.

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

3.4 Aksesorët e produktit

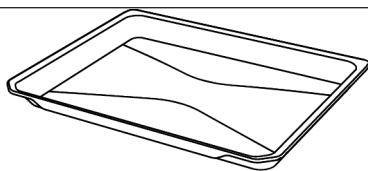
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm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



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

Tavë standarde

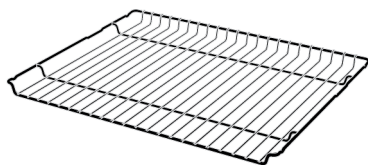
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



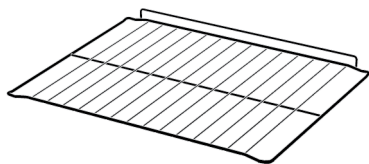
Grila e telit

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

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

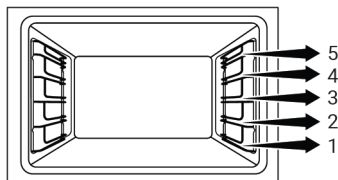


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

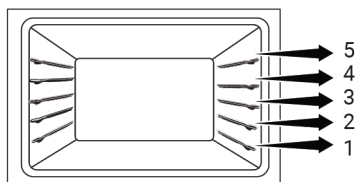
Raftet e gatimit

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 :



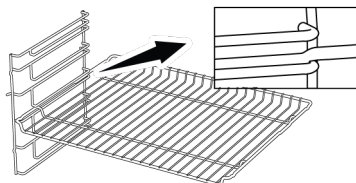
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

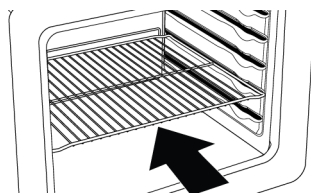
Në modelet me rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Ndërsa 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 pasëm të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

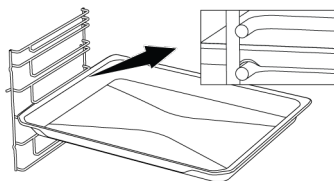
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Ndërsa vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

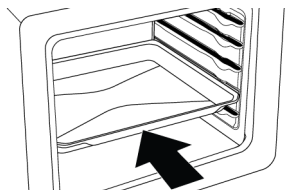
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

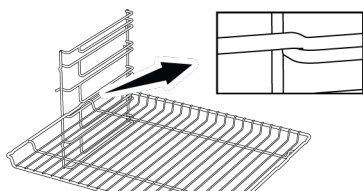
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



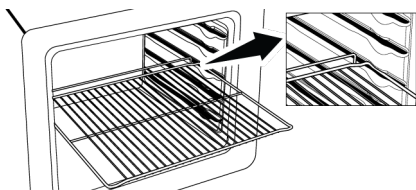
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

Në modelet me rafte teli :

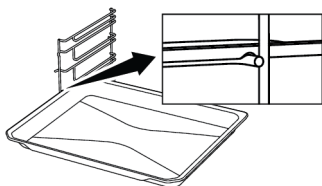


Në modelet pa rafte teli :



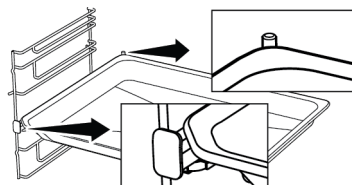
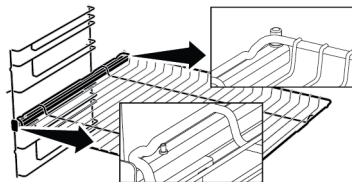
Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

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



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

Falë shinave teleskopike, tabaka ose raftet me tela mund të instalohen dhe hiqen lehtësisht. Duhet pasur kujdes për vendosjen e tabakave dhe rafteve me tela në shinat teleskopike siç tregohet në figurën më poshtë.



3.6 Specifikimet teknike

SQ

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	850 /600 /600
Voltazhi/frekuenca	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	8,4
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit
Përpara majtas	pllakë elektrike
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2000 NË
Mbrapa majtas	pllakë elektrike
Dimensioni	145 mm
Fuqia	1000 NË
Përpara djathtas	pllakë elektrike
Dimensioni	145 mm
Fuqia	1000 NË
Pas djathtas	pllakë elektrike
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2000 NË
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-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4-Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.	



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për të përmirësuar cilësinë e produktit.



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



Vlerat e deklaruara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin që e shoqëron merren në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve funksionale dhe mjedisore të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

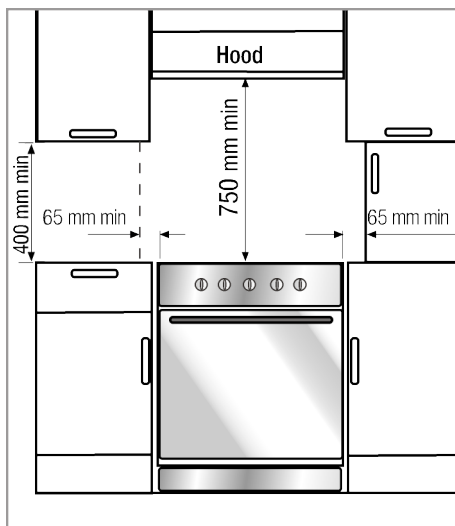
! Paralajmërime të përgjithshme

- Referojuni agjentit më të afërt të autorizuar të shërbimit për instalimin e produktit. Sigurohuni që instalimet elektrike dhe gazi të jenë në vend përpara se të telefononi agjentin e autorizuar të shërbimit për ta bërë produktin gati për përdorim. Nëse jo, telefononi një elektrikist dhe montues të kualifikuar për të bërë rregullimet e kërkuara. Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës për dëmet që rrjedhin nga procedurat e kryera nga persona të paautorizuar, të cilat gjithashtu mund të anulojnë garancinë.
- Është përgjegjësi e klientit të përgatisë vendndodhjen ku produkti do të jetë i vendosur. të vendosura dhe gjithashtu të kenë të përgatitur energjinë dhe/ose gazin.
- Rregullat e specifikuara në standardet lokale për instalimet elektrike dhe/ose gazi (rregullat ligjore për instalimin) do të ndiqen gjatë instalimi i produktit./ Paragrafi
- Kontrolloni për ndonjë dëmtim të pajisjes përpara instalimit.

4.1 Vendi i duhur për instalim

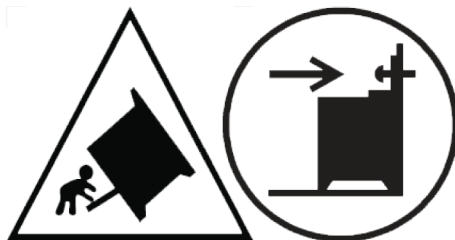
- Vendoseni produktin në një sipërfaqe të fortë për shkak të kanaleve të ajrit nën produkt. Nuk duhet të vendoset mbi një bazë ose një piedestal. Këmbët e produktit nuk duhet të zhyten në sipërfaqe të buta, p.sh. qilim, etj.
- Dati i kuzhinës duhet të jetë në gjendje të mbajë peshën e pajisjes plus peshën shtesë të enëve të gatimit, enëve të pjekjes dhe ushqimit.
- Ky produkt është një pajisje e klasit 1 sipas standardit EN 30-1-1. Mund të vendoset ngjitur me muret e kuzhinës, mobiljet e kuzhinës ose çdo produkt tjetër në çdo dimension nga pas dhe një buzë. Mobiljet ose pajisjet e kuzhinës në anën tjetër mund të jenë vetëm me të njëjtën madhësi ose më të vogla.

- Mund të përdoret me dollapë në të dyja anët, por për të pasur një distancë minimale prej 400 mm mbi nivelin e pllakës së nxehtësisë, lejoni një hapësirë anësore prej 65 mm midis pajisjes dhe çdo muri, ndarjeje. ose dollap i gjatë.



- Mund të përdoret gjithashtu në një pozicion të lirë në këmbë. Lejo një distancë minimale prej 750 mm mbi sipërfaqen e pllakës së gatimit.
- Nëse mbi tenxhere do të vendoset një aspirator, referojuni udhëzimeve të prodhuesit të aspiratorit në lidhje me lartësia e instalimit (min. 650 mm).
- Çdo mobilje kuzhine pranë pajisjes duhet të jetë rezistente ndaj nxehtësisë (min. 100 °C).

Kujdes - Rrezik bakshishi!

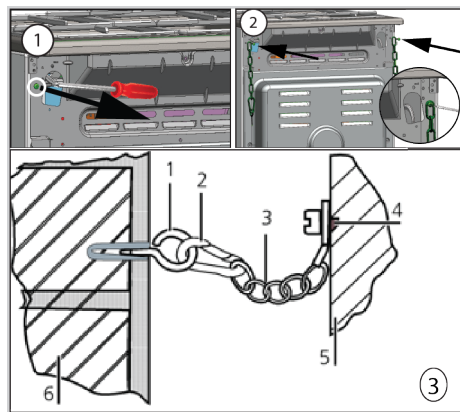


Paralajmërim: Për të parandaluar rrëzimin e pajisjes, duhet të instalohet ky mjet stabilizues. Referojuni udhëzimeve për instalim.

Zinxhiri i sigurisë

Pajisja duhet të sigurohet kundër mbibalancimit duke përdorur zinxhirin e vetëm të sigurisë të dhënë në furrën tuaj.

Nëse produkti juaj ka 2 zinxhirë sigurie; Mbërthejeni grepin (1) duke përdorur një kunj të duhur në murin e kuzhinës (6) dhe lidhni zinxhirin e sigurisë (3) me grepin nëpërmjet mekanizmit të kyçjes (2).

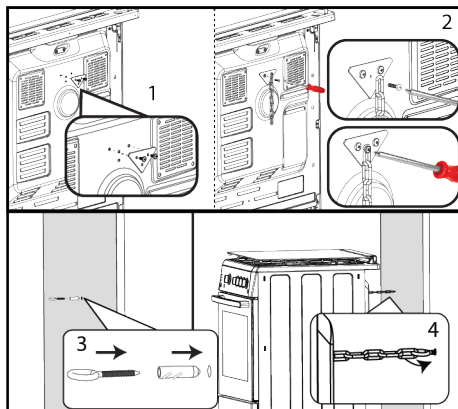


- 1 Hook
- 2 Mekanizmi i mbylljes
- 3 Zinxhiri i sigurisë
- 4 Fiksoni fort zinxhirin në pjesën e pasme të produktit
- 5 Pjesa e pasme e produktit
- 6 Muri i kuzhinës

Nëse produkti juaj ka 1 zinxhirë sigurie;

Pajisja duhet të sigurohet kundër mbibalancimit duke përdorur një zinxhir sigurie të dhënë në furrën tuaj.

Ndiqni hapat e mëposhtëm në figurë për të siguruar zinxhirin e sigurisë në produktin tuaj.



i Zinxhiri i qëndrueshmërisë të jetë sa më i shkurtër që të jetë e mundur për të shmangur animin e furrës përpara dhe diagonal për të shmangur animin nga ana e furrës. Zinxhiri i qëndrueshmërisë është projektuar për soba pa fole për kyçe në kllapa.

4.2 Lidhje elektrike

! Paralajmërimet të përgjithshme

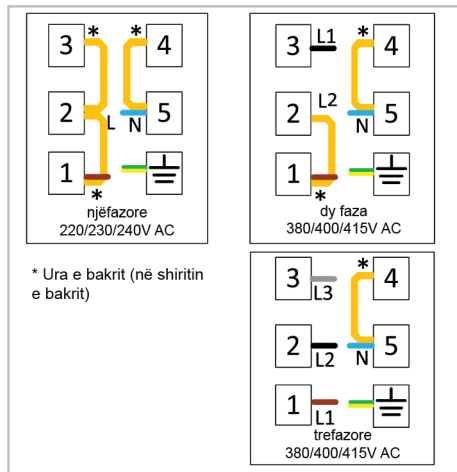
- Shkëputni produktin nga lidhja elektrike përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Lidhjeni produktin me një prizë/linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një ndërprerës miniaturë me kapacitet të përshatshëm, siç thuhet në tabelën "Specifikimet teknike". Bëjeni instalimin e tokëzimit nga një electricist i kualifikuar gjatë përdorimit të produktit me ose pa transformator. Kompania jonë nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëmtim që do të lindë për shkak të përdorimit të produktit pa instalim tokëzimi në përputhje me rregulloret lokale.
- Produkti mund të lidhet vetëm me Lidhja me energjinë elektrike nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar, dhe garancia e produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë. Prodhuesi nuk mund të mbajë

përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të lindë për shkak të operacioneve nga persona të paautorizuar.

- Kabloja elektrike nuk duhet të shtypet, paloset, bllokohet ose të prekë pjesë të nxehta të produktit. Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga një elektrikist i kualifikuar. Përndryshe ka një goditje elektrike, qark të shkurtër ose rrezik zjarri!
- Të dhënat e furnizimit me rjet duhet të korrespondojnë me të dhënat e specifikuara në etiketën e tipit të produktit. Pllaka e karakteristikave ose shihet kur hapet dera ose mbulesa e poshtme e pajisjes ose ndodhet në murin e pasmë të pajisjes, në varësi të llojit të pajisjes.
- Fiza e kabllit të rrymës duhet të jetë lehtësisht e arritshme pas instalimit (mos e drejtoni mbi pllakën e gatimit). Mos përdorni shtesë ose shumë prizë në lidhjen me rrymë.
- dhe duhet të përdorni prizën/linjën e duhur të prizës dhe spinën për furrën. Në rast se kufijtë e fuqisë së produktit janë jashtë aftësisë së rrymës së prizës/lijes së prizës, produkti duhet të lidhet nëpërmjet instalimit elektrik fiks drejtpërdrejt pa përdorur prizën/linjën e prizës.
- Nëse produkti do të lidhet drejtpërdrejt me energjinë e furnizimit:** Nëse nuk është e mundur të shkëputni të gjitha polet në furnizimin me energji elektrike, një njësi shkëputëse me të paktën 3 mm hapësirë kontakti (siguresat, çelësat e sigurisë së linjës, kontaktorët) duhet të lidhen dhe të gjitha polet e kësaj njësie shkyçëse duhet të jenë ngjitur (jo sipër) me produktin në përputhje me direktivat IEE. Mosrespektimi i këtij udhëzimi mund të shkaktojë probleme operative dhe të zhvlerësojë garancinë e produktit.
- Rekomandohet mbrojtje shtesë nga një ndërprerës i rrymës së mbetur.

Nëse produkti prodhohet me kablo dhe pa prizë:

Lidheni kordonin e produktit për të furnizuar me energji elektrike siç përcaktohet më poshtë:



Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 3-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- Kafe/E zezë = L (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)

Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 5-përçues, për lidhjen 3-fazore:

- Kafe = L1 (Faza)

- E zezë = L2 (Faza)

- Gri = L3 (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)

4.3 Vendosja e produktit

1. Shtyjeni produktin drejt murit të kuzhinës.

2. Siguroni zinxhirin e sigurisë që keni lidhur me produktin në mur.

3. Rregulloni këmbët e furrës

Rregullimi i këmbëve të furrës

Vibrimet gjatë përdorimit mund të shkaktojnë lëvizjen e enëve të gatimit. Kjo situatë e rrezikshme mund të shmanget nëse produkti është i niveluar dhe i ekuilibruar.

Për sigurinë tuaj, ju lutemi sigurohuni që produkti të jetë në nivel duke rregulluar katër këmbët në fund duke u kthyer majtas ose djathtas dhe shtrini në nivel me punën krye.

5 Përdorimi i parë

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

5.1 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”. Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.

6 Si të përdorni pianurën

6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

Paralajmërimet të përgjithshme

- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pianurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht fikni siguresën dhe më pas telefononi shërbimin e autorizuar për të shkëputur produktin nga priza për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike.

Kontrolli përfundimtar

1. Rilidheni produktin me rrjetin elektrik.
2. Kontrolloni funksionet elektrike.

5. Prisni që furra të ftohet.

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

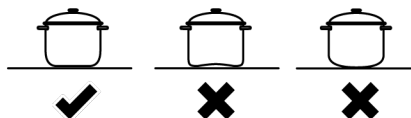
Përpara përdorimit të aksesoreve:

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

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë 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 ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

- Mos përdorni tenxhere/tegane të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.



- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.
- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.

- Pas çdo përdorimi sipërfaqja e gatimit do të jetë e nxehtë, ndaj mos i vendosni tenxheret/teganët plastike në sipërfaqen e gatimit. Pastrojeni menjëherë këtë material në sipërfaqe.
- Ndryshimet e papritura të temperaturës në sipërfaqen e gatimit të xhamit mund të shkaktojnë dëme, kini kujdes që të mos derdhni lëngje të ftohta gjatë gatimit.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tiganë. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.

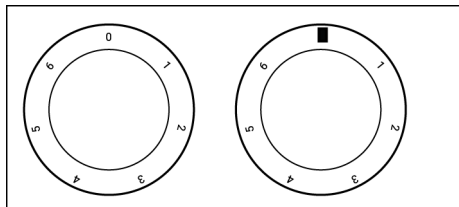
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - cm
80	8 – 10
145	14 – 16
180	18 – 20
220	22 – 24

6.2 Rad ploča za grijanje

Përdorimi i pllakave të nxehtësisë



Mund t'i përdorni pllakat e nxehtësisë me çelësat e kontrollit të pianurës. Çdo çelës vë në punë pllakën përkatëse. Ju mund të kuptoni se cilën pllakë kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit. Kur fiket (pozicioni i sipërm), pllaka e nxehtësisë nuk funksionon. Caktoni nivelin e dëshiruar të gatimit duke e përpunur çelësin me nivelet përkatëse. Pianurat mund të kenë nivele të ndryshme përdorimi sipas modelit të pajisjes suaj. Mund të zgjidhni nivelin përkatës për llojin tuaj të gatimit duke iu referuar tabelës më poshtë.

6 nivele:

1 : Ngrohje

2 – 3 : Vlim, pushim

4 – 6 : Pjekje, skuqje, zierje

Llamba paralajmëruese e pianurës aktive

Sapo të ndizen pllakat e gatimit, ndizet llamba paralajmëruese aktive e pllakës së gatimit në panelin e kontrollit. Kjo llambë tregon që pllaka e nxehtësisë ose të paktën një nga pllakat e nxehtësisë, nëse ka, është duke punuar. Kur të gjitha çelësat për pllakën e nxehtësisë janë të fikur, llamba do të jetë e fikur.

Ndezja e pllakës së nxehtësisë

Për të përdorur pllakat e nxehtësisë, përdoren çelësat e kontrollit të pllakave të nxehtësisë. Për të marrë nivelin e dëshiruar të gatimit, kaloni çelësin e kontrollit të pianurës në nivelin e dëshiruar.

Fikja e pllakës së nxehtësisë

Vendosni çelësin e kontrollit të pianurës në pozicionin fikur (lart).



Nëse ka pllaka me funksionin e ngrohjes së shpejtë, ato shënohen me një pikë të kuqe.

Mbrojtje nga mbinxehja

Pianurat me fuqi mbi 1000 W janë të pajisura me mbrojtje nga tejnxeheja. Mbrojtja nga mbinxehja zvogëlon fuqinë e pllakës së nxehtësisë në kushtet e mëposhtme:

- Nuk ka tenxhere ose enë mbi pllakën e nxehtësisë.
- Tenxheren ose enë bishe mbi pllakën e nxehtësisë.
- Fakti që baza e tenxheres ose enës nuk është e sheshtë.

7 Përdorimi i furrës

7.1 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. Përmbahuni nga mbulimi i këtyre hapjeve të ventilimit. 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 piqet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

7.2 Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë.

Fikja e furrës

Mund ta fikni furrën duke e rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Zgjedhja e temperaturës dhe funksionit të përdorimit të furrës.

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



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
 2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.
- ⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe llamba e termostetit do të ndizet. Kur temperatura brenda furrës të arrijë temperaturën e dëshiruar, llamba e termostetit do të fiket. Furra nuk fiket vetvetiu pas procesit të pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar pjekja, fikeni furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

8 Informacione të përgjithshme rreth gatimit

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.

8.1 Informacione 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.
- Kondensimi ose avujt e ujit mund të shfaqen si djersitje ose pikime në xhamin e brendshëm të furrës, në varësi të ushqimit. Kjo dukuri e zakonshme mund të ndodhë gjatë gatimit. Këshillohet që të përdorni një leckë të lagur për të fshirë xhamin e brendshëm kur produkti të jetë ftohur pas gatimit.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesorët që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë 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.

8.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.

- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatueri gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.

- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjitesë, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

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

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 50
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 45

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	60 ... 75
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	220	10 ... 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.

8.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

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

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatueri 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)
Bifte (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	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	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
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

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.

8.1.3 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, salsicet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërimet të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piquen 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 piquen 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 gatuani në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Thërrisni copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	200	30 ... 35
Copa pule	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	30 ... 40
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Grila e telit - Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250, pas 180 ... 190	90 ... 110

Mos i ngrohni paraprakisht enët e rekomanduara në këtë tabelë për skarë.

8.1.4 Ushqime të testuara

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

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

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 45
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	60 ... 75

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 ... 4
Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë. Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.				

9.1 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 pastrim.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pianura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.

- Nëse produkti juaj ka një funksion pastrimi të lehtë me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërti të lehta jo të përhershme. (Shihni "Pastrim i lehtë me avull".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

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

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lësh 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 agentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryese. 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.

9.2 Aksesorët e pastrimit

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

9.3 Pastrimi i pianurës

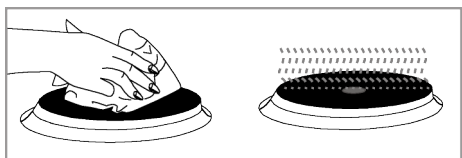
Sipërfaqja e gatimit prej xhami

Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruara për sipërfaqet e qelqit në seksionin "Informacionet e përgjithshme të pastrimit" për pastrimin e sipërfaqes së gatimit të xhamit. Ju mund të përfundoni pastrimin tuaj sipas informacionit të mëposhtëm për raste të veçanta.

- Ushqimet me bazë sheqeri si kremi i errët, niseshteja dhe shurupi duhet të pastrohen menjëherë, pa pritur që sipërfaqja të ftohet. Përndryshe, sipërfaqja e gatimit e xhamit mund të dëmtohet përgjithmonë.
- Mos përdorni agentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

Pjanurat elektrike

1. Fikni pjatat dhe prisni derisa të ftohen.
2. Nëse është e nevojshme, pastroni pjatat e nxehta me një agjent pastrimi (mund të merrni pastrues/zbutës në dyqane të specializuara).
3. Ngrohni vetëm për disa minuta pas pastrimit në mënyrë që pjesa e sipërme e tyre të thahet.
4. Aplikoni rregullisht një shtresë të hollë vaji makinerie mbi sipërfaqen e sipërme të pllakës së nxehtësisë për ta mbrojtur atë.



9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrollit, 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 kontrollit, 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.

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

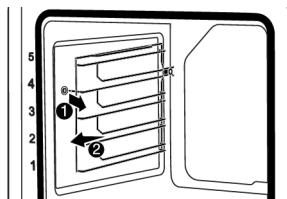
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

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 aplikuar gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

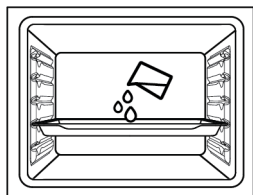
9.6 Pastrim i lehtë me avull

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

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



Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.



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

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

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

Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanalën nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



9.7 Pastrimi i derës së furrës

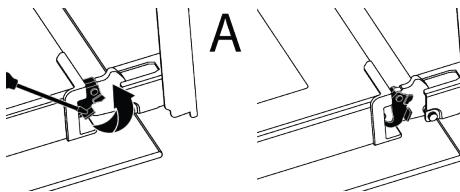
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "Heqja e

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.

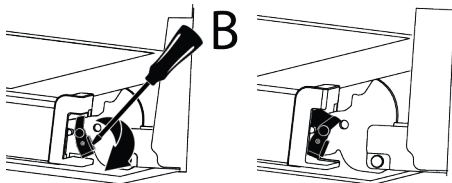
i Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

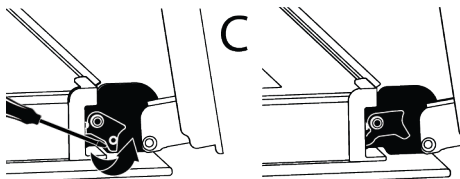
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4.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



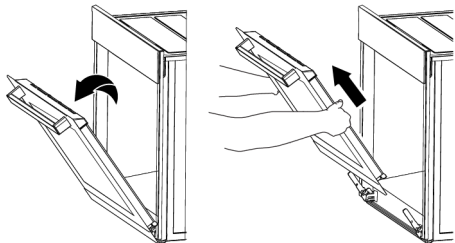
5. Menteshat e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



6. Menteshat e tipit (C) është e disponueshme në llojet e dyerve 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 mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

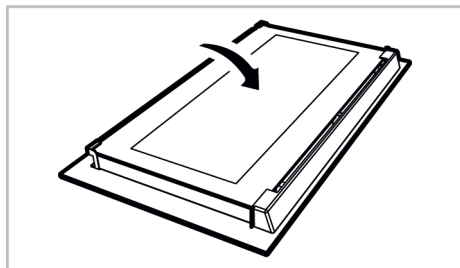


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

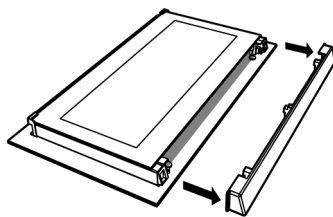
9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

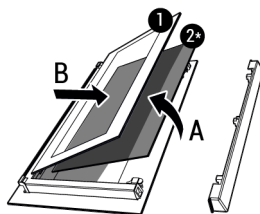
1. Hapni derën e furrës.



2. Hiqni komponentin plastik të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme duke e tërhequr drejt vetes.



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



1 Xhami më i brendshëm

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

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

9.9 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.

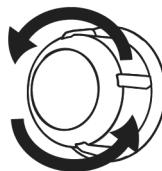
Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

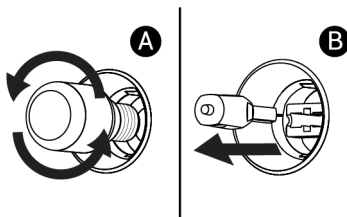
- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak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



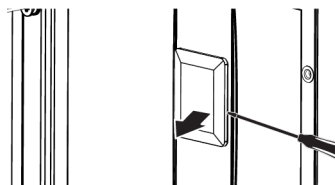
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



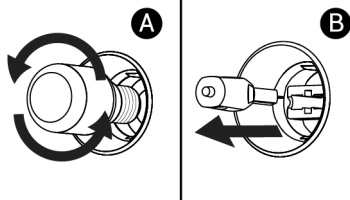
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

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.

10 Zgjidhja e problemeve

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

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

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

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

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

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.

- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyç i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

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

Furra nuk ngrohet.

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

Informacion shtesë për manualin e përdoruesit:	Informacion teknik mbi modalitetet e funksionimit me fuqi të ulët në përputhje me Rregulloren e BE-së 2023/826	
Modaliteti	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA(MINUTA)*
Joaktiv	0,3	-
Në gatishmëri	-	-
Modaliteti i gatishmërisë me informacion ose shfaqje të statusit	-	-
Gatishmëria në rrjet	-	-

*:Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e çaktivizimit ose gatishmërinë në rrjet në minuta dhe rumbullakoset në minutën më të afërt.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	42
1.1 Predvidena uporaba	42
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	42
1.3 Električna varnost.....	43
1.4 Varnost pri transportu	45
1.5 Varnost pri namestitvi	45
1.6 Varnost pri uporabi.....	46
1.7 Opozorila glede temperature	47
1.8 Uporaba dodatkov	48
1.9 Varnost pri peki	48
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	49
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	50
2.1 Direktiva o odpadkih.....	50
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEA in odlaganje odpadnega izdelka ..	50
2.2 Informacije o embalaži	50
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	50
3 Vaš izdelek	51
3.1 Predstavitev izdelka	51
3.1.1 Kuhalna enota	51
3.1.2 Odsek kuhalne plošče	51
3.2 Predstavitev nadzorne plošče pečice	51
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	52
3.4 Dodatki za izdelek	53
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	54
3.6 Tehnični podatki	56
4 Inštalacija	57
4.1 Pravo mesto za namestitev	57
4.2 Električna povezava	58
4.3 Namestitev izdelka.....	59
5 Prva uporaba.....	60
5.1 Prvo čiščenje	60
6 Uporaba plošče	60
6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče.....	60
6.2 Delovanje kuhalne plošče	61
7 Uporaba pečice	62

7.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	62
7.2 Uporaba upravljalne enote pečice	62
8 Splošne informacije o kuhanju	62
8.1 Splošne informacije o peki v pečici	62
8.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi..	63
8.1.2 Meso, ribe in perutnina	65
8.1.3 Žar	65
8.1.4 Jedi za preizkus.....	66
9 Vzdrževanje in čiščenje	67
9.1 Splošne informacije o čiščenju ..	67
9.2 Čiščenje dodatkov	69
9.3 Čiščenje kuhalne plošče	69
9.4 Čiščenje upravljalne plošče	69
9.5 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	69
9.6 Enostavno čiščenje s paro	70
9.7 Čiščenje vratc pečice	70
9.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice.....	71
9.9 Čiščenje luči v pečici	72
10 Odpravljanje težav.....	73



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- Obrnite ročaj loncev in posod ob strani pulta, da otroci ne morejo zgrabiti in zažgati.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:

1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
 - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
 - Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
 - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
 - Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
 - Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
 - Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
 - Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
 - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.

- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, prekrita s preprogami. Izdelek V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregrevanje električnih delov. To bo povzročilo težave z vašim izdelkom.
- Aparat postavite neposredno na čisto, vodoravno in trdo površino. Ne sme biti postavljen na podstavek ali

posteljno ploščo. Izdelkov ne smete polagati na kartonske ali plastične plošče.

- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi

toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.
- Zgornjih vrat ne zapirajte, dokler se kuhalne plošče ne ohladijo. V nasprotnem primeru lahko pokrov počni in povzroči poškodbe.

- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanega časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kuhalne plošče, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalnega aparata ali jih je proizvajalec aparata v navodilih za uporabo označil kot primerne, ali zaščite kuhalne plošče, ki so vgrajene v aparat. Uporaba neustreznih varoval lahko povzroči nesreče.

1.9 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja

in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.

Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!

- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice in stekla zgornjih vrat pečice (če je opremljena)

ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, čistilnih ploščic, žice za pomivanje posode ali belila. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med

gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

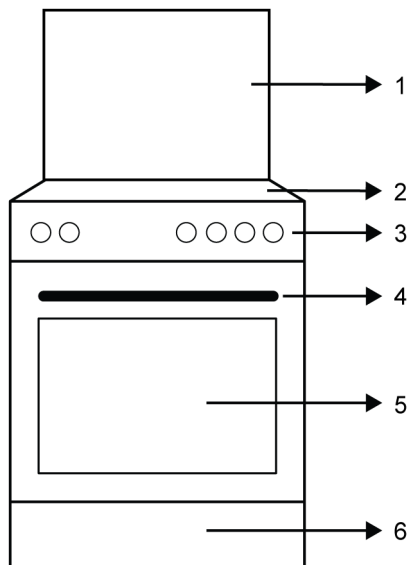
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnem posode.

3 Vaš izdelek

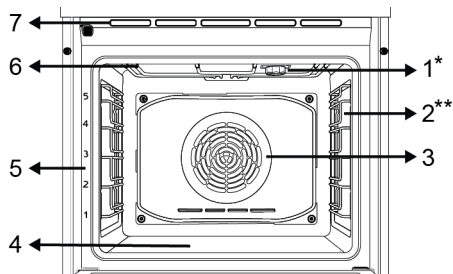
V tem razdelku najdete pregled in osnovne uporabe nadzorne plošče izdelka. Glede na vrsto izdelka so lahko slike in nekatere značilnosti razlike.

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Zgornji pokrov
- 2 Odsek za kuhalne plošče
- 3 Upravljalna plošča
- 4 Ročaj
- 5 Vratca
- 6 Spodnji del

3.1.1 Kuhalna enota

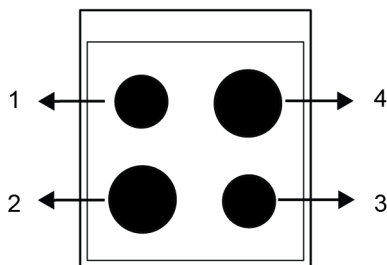


- 1 Lučka
- 2 Žične police
- 3 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 4 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 5 Položaji polic
- 6 Zgornji grelnik
- 7 Luknjice ventilatorja

* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

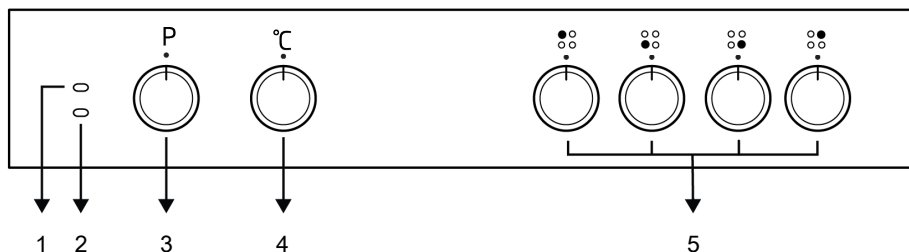
** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.1.2 Odsek kuhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Električna kuhalna plošča
- 2 Spredaj levo - Električna kuhalna plošča
- 3 Spredaj desno - Električna kuhalna plošča
- 4 Zadaj desno - Električna kuhalna plošča

3.2 Predstavitev nadzorne plošče pečice



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Opozorilna lučka za aktivno kuhalno mesto | 2 Lučka termostata |
| 3 Gumb za izbiro funkcije | 4 Gumb za izbiro temperature |
| 5 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest | |

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz temperature lučke. Lučka termostata se nahaja na nadzorni plošči.

Lučka termostata se vklopi, ko izdelek začne delovati, lučka termostata pa se izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se lučka termostata ponovno prižge.

Gumbi za upravljanje kuhalnih mest

Svojo kuhalno ploščo lahko upravljate z gumbi za upravljanje kuhalne plošče. Vsak gumb upravlja ustrezno kuhalno ploščo. Iz simbolov na nadzorni plošči lahko sklepate, katero kuhalno ploščo upravlja.

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Booster (hitro predgrevanje)	-	Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na želeno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi.

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu.

3.4 Dodatki za izdelek

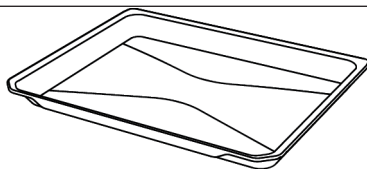
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.



Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

Standardni pekač

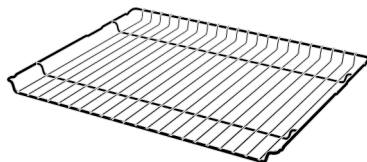
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



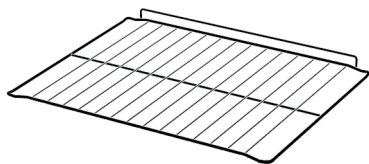
Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

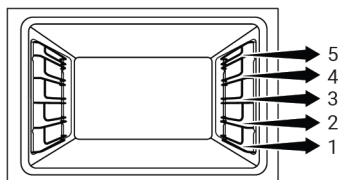


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

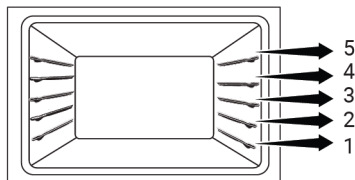
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Na modelih z žičnimi policami :



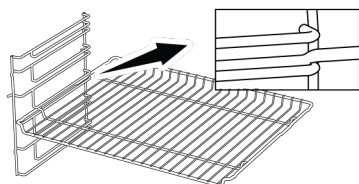
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na kuhalne police

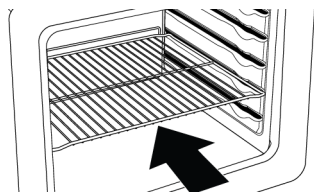
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalo na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

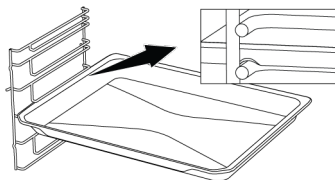
Zelo pomembno je, da žično rešetko pravilno postavite na stranske police. Žična rešetka ima pri postavitvi na polico eno smer. Pri postavljanju žične rešetke na želeno polico mora biti odprt del na sprednji strani.



Postavitev pekača na police

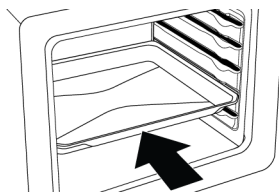
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

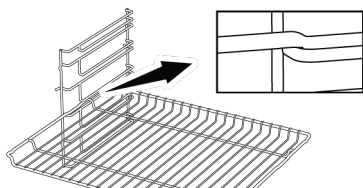


Delovanje zaustavljala žične rešetke

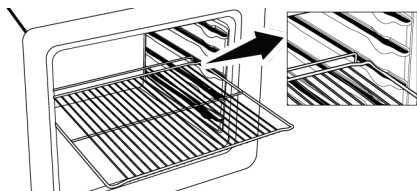
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite

naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

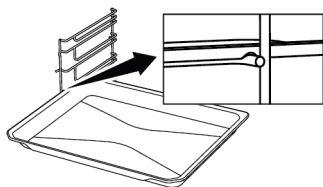


Na modelih brez žičnih polic :



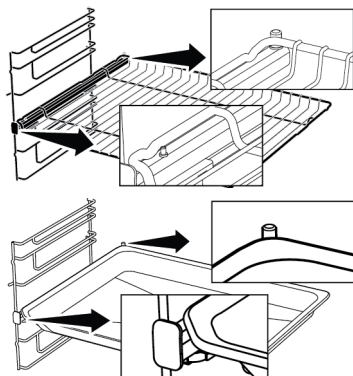
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljal, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljal in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

Zahvaljujoč teleskopskim vodilom lahko pladnje ali žične police preprosto namestite in odstranite. Pazite, da pladnje in žičnate police postavite na teleskopska vodila, kot je prikazano na spodnji sliki.



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	850 /600 /600
Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	8,4
Vrsta peči	Pečica s pomožnim ventilatorjem
Spredaj levo	Električna kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000 W
Zadaj levo	Električna kuhalna plošča
Mera	145 mm
Moč	1000 W
Spredaj desno	Električna kuhalna plošča
Mera	145 mm
Moč	1000 W
Zadaj desno	Električna kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000 W

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne peči za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

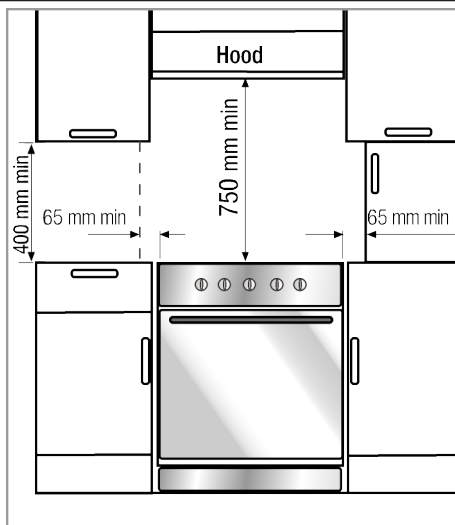
4 Inštalacija

! Splošna opozorila

- Za inštalacijo izdelka se obrnite se na najbližji pooblaščen servis. Preden pokličete pooblaščen servis se prepričajte, da so nameščene električne in plinske inštalacije. V nasprotnem primeru pokličite pooblaščenega serviserja, ki bo opravil potrebne namestitve. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.
- Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.
- Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.
- Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe.

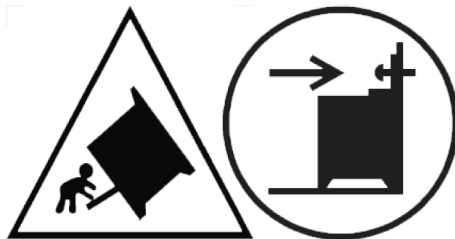
4.1 Pravo mesto za namestitev

- Izdelek postavite na trdo površino zaradi zračnih kanalov pod izdelkom. Ne sme se postaviti na podstavek ali podstavek. Noge izdelka ne smejo padati na mehke površine, npr. preproga itd.
- Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.
- Ta izdelek je naprava razreda 1 v skladu s standardom EN 30-1-1, zato lahko zadnja in ena stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištvu ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je lahko samo enake velikosti ali manjše.
- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.



- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- Če boste napo vgradili nad štedilnik, upoštevajte navodila proizvajalca nape glede vgradne višine (min. 650 mm).
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

Opozorilo – nevarnost prevrnitve!



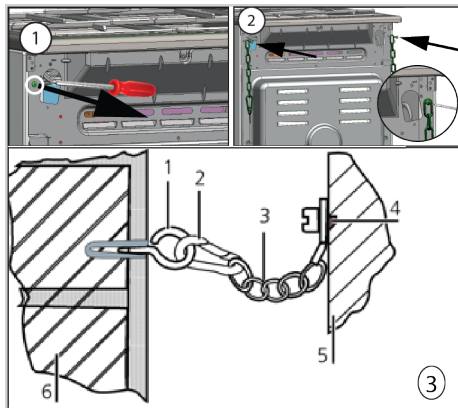
Opozorilo: Za preprečitev prevrnitve izdelka je treba namestiti to stabilizacijsko sredstvo. Glejte navodila za namestitev.

Varnostna veriga

Aparat morate zavarovati pred preobremenitvijo s priloženo varnostno verigo na vaši pečici.

Če ima izdelek dve varnostni verigi(2);

Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).

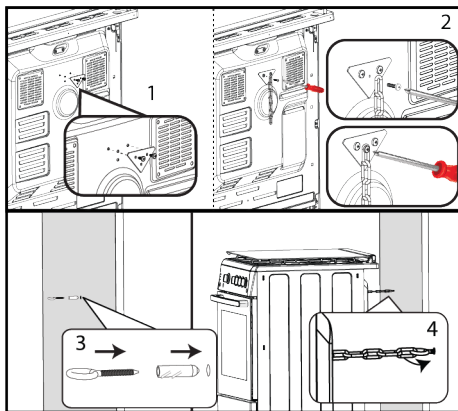


- 1 Stabilizacijski kavelj
- 2 Zaklepni mehanizem
- 3 Varnostna veriga
- 4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice
- 5 Zadnja stran pečice
- 6 Kuhinjska stena

Če ima izdelek eno varnostno verigo(1);

Napravo zavarujte pred prevračanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.

Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.



Stabilizacijska veriga mora biti čim krajša, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran. Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z rezo za pritrditev na okvir.

4.2 Električna povezava



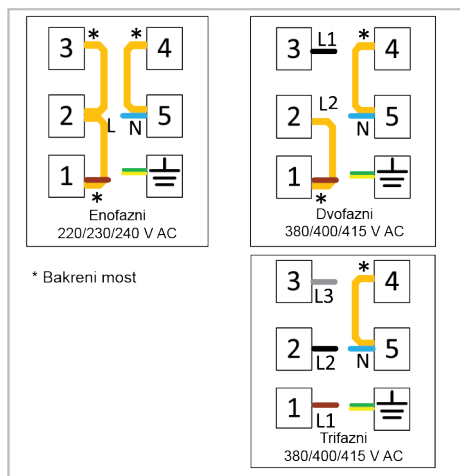
Splošna opozorila

- Pred vsemi deli na električni inštalaciji se prepričajte, da je izdelek odklopljen od električnega omrežja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelek lahko priključi na napajalno napetost samo pooblaščen in kvalificirana oseba. Garancija prične teči po pravilni namestitvi. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane kot posledica del, ki jih izvedejo nepooblaščen osebe.
- Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

- Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče). Za napajalni priključek ne uporabljajte podaljškov ali več vtičnic.
- Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.
- **Če bo naprava priključena neposredno na električno napajanje:** Če ni mogoče odklopiti vseh treh polov napajanja, je treba vgraditi odklopnik z najmanj 3-mm režo med kontakti (varovalke, varnostni odklopniki, kontaktorji) in poli tega odklopnika morajo biti poleg naprave (ne nad napravo) v skladu s smernicami IEE. Neupoštevanje tega navodila lahko privede do motenj delovanja in izniči garancijo za izdelek.
- Priporočamo dodatno zaščito z odklopniki na preostali tok.

Če je izdelek izveden s kablom in brez vtiča:

Priključite kabel izdelka na napajalno napetost, kot je navedeno spodaj:



Če je vaš napajalni kabel 3-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Rjava/Črna = L (Faza)

- Modra = N (Nevtralno)

- Zelena/rumena žica = (E)  (Ozemljitev)

Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za 3-fazno povezavo:

- Rjava = L1 (Faza)

- Črna = L2 (Faza)

- Siva = L3 (Faza)

- Modra = N (Nevtralno)

- Zelena/rumena žica = (E)  (Ozemljitev)

4.3 Namestitev izdelka

1. Napravo potisnite ob kuhinjsko steno.
2. Zapnite varnostno verigo.
3. Prilagodite noge pečice.

Namestitev nog pečice

Vibracije med uporabo lahko prestavijo posode. To nevarno situacijo lahko preprečite, če je naprava v ravnovesju.

Za lastno varnost se prepričajte, da je naprava postavljena ravno, tako da nastavite štiri noge na dnu naprave in jih obrnete v levo ali desno in poravnate z delovno površino.

Zadnji preizkus

1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.

5 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

5.1 Prvo čiščenje

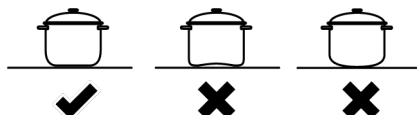
1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.

6 Uporaba plošče

6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakoli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ponev z neravnim dnom.



- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.

5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravlilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti želenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

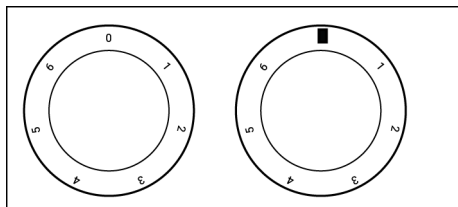
Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - cm
80	8 – 10
145	14 – 16
180	18 - 20
220	22 - 24

SL

6.2 Delovanje kuhalne plošče

Uporaba grelne plošče



Vroče kuhalne plošče lahko upravljate z gumbom za upravljanje kuhalne plošče. Z vsakim gumbom upravljate ustrezno grelni ploščo. Iz simbolov na nadzorni plošči lahko sklepate, katero grelni ploščo upravlja.

Ko je izklopljena (zgornji položaj), grelna plošča ne deluje. Želeno stopnjo kuhanja nastavite tako, da gumb postavite na ustrezno stopnjo.

Kuhalna(-e) plošča(-e) ima(-jo) lahko različne stopnje delovanja glede na model vašega aparata. V spodnji tabeli lahko izberete ustrezno stopnjo za svoj tip kuhanja.

6 stopnje:

- 1: Segrevanje
- 2 – 3: Vrenje, počivanje
- 4 – 6: Pečenje, cvrtje, kuhanje

Opozorilna lučka za aktivno kuhalno mesto

Takoj po vklopu kuhalnih plošč se na nadzorni plošči prižge opozorilna lučka aktivne kuhalne plošče. Ta lučka označuje, da deluje kuhalna plošča ali vsaj ena od njenih kuhalnih plošč, če obstaja. Ko so izklopljeni vsi gumbi na kuhalnih ploščah, se lučka ugasne.

Vklp grelne plošče:

Za upravljanje grelnih plošč se uporabljajo krmilni gumbi. Za dosego želene stopnje kuhanja, nastavite krmilni gumb kuhalnega polja na želeno stopnjo.

Izklop grelne plošče:

Krmilni gumb kuhalnega polja postavite v položaj za IZKLOP (zgoraj).

Uporaba grelnih plošč

Gumbi grelnih plošč se lahko vrtijo v obe smeri, da se zagotovi nadzor toplote, ki se spreminja glede na stopnjo.



Če obstajajo grelni plošče s funkcijo hitrega ogrevanja, so te označene z rdečo piko.

Zaščita pred pregretjem

Kuhalna polja z močjo nad 1000W so opremljena z zaščito pred pregrevanjem. Zaščita pred pregrevanjem zmanjša moč kuhalnega polja v naslednjih pogojih:

- Na grelni plošči ni posode.
- Na grelni plošči je prazna posoda.
- Dno posode ni ravno.

7 Uporaba pečice

7.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izkluči. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izklučite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izkluči ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izkluči samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

7.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Vklop pečice

Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete želeno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati.

8 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Izbira temperature in funkcije pečice

Pečico lahko upravljate ročno (z lastnim nadzorom) tako, da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki sta primerna za vašo jed.



1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite želeni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite želeno temperaturo peke.

⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi. Vklopi se termostatska lučka. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže želeno vrednost, se termostatska lučka izklopi. Pečica se po končani peki ne izklopi sama. Po končani peki jo morate izklučiti sami. Ko je peka končana, izklopите pečico tako, da obrnete gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop (navzgor).

8.1 Splošne informacije o peki v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.

- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Kondenzacija ali vodna para se lahko pojavita kot potenje ali kapljanje na notranjem steklu pečice, odvisno od hrane. Ta pogost pojav se lahko zgodi med kuhanjem. Priporočljivo je, da z vlažno krpo obrišete notranje steklo, ko se izdelek po kuhanju ohladi.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Uporaba priloženega pribora zagotavlja najboljšo učinkovitost kuhanja. Vedno upoštevajte informacije proizvajalca za zunanjo posodo, ki jo boste uporabljali.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.

8.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.

- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.

- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	30 ... 50
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	150	20 ... 30
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	220	10 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

8.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.

- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks, po 170	110 ... 120
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

8.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- JEDI, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na željeno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva

celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

SL

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
Pečenka (1 kg)	Žična rešetka - Postavite pekač na spodnjo police.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Ne predgrevalite posode, priporočene v tej tabeli peke.

8.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piškti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	150	20 ... 30

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 45
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	60 ... 75

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

9 Vzdrževanje in čiščenje

9.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s

paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).

- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš izdelek funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko z njo enostavno odstranite manjšo, začasno umazanijo. (Glejte »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlagen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlagen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.

- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

9.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

9.3 Čiščenje kuhalne plošče

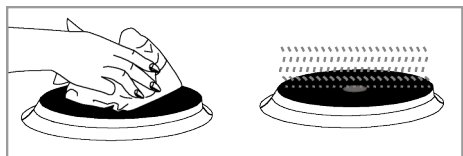
Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

Električne kuhalne plošče

1. Izklopite grelne plošče in počakajte, da se ohladijo.
2. Po potrebi očistite grelne plošče s čistilnim sredstvom (čistila/mehčala lahko dobite v specializiranih trgovinah).
3. Po čiščenju segrevajte le nekaj minut, da se zgornji del posuši.
4. Na zgornjo površino grelne plošče redno nanašajte tanko plast strojnega olja, da jo zaščitite.



9.4 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumb z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumb.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

9.5 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

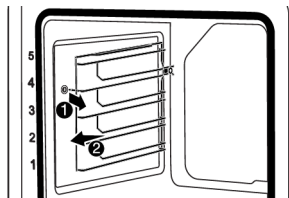
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



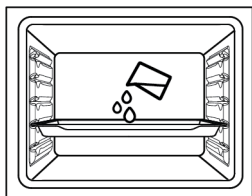
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

9.6 Enostavno čiščenje s paro

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehta para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Dodajte 500 ml vode v pekač in ga položite na drugo polico v pečici.

i Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C. Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

i Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehta umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



9.7 Čiščenje vratc pečice

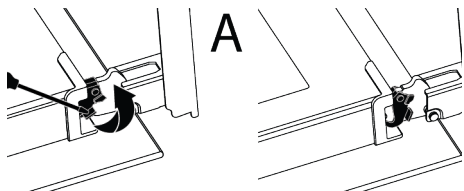
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

i Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

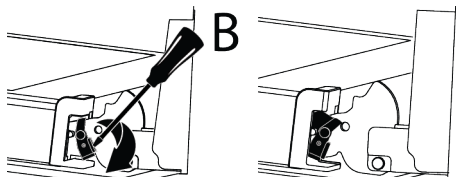
Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na srednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.

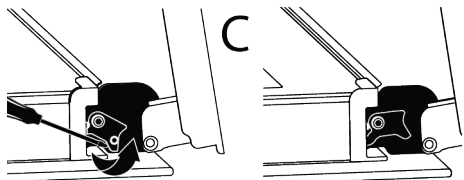
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



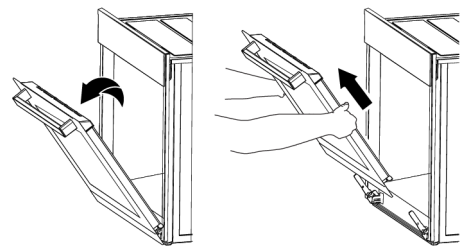
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



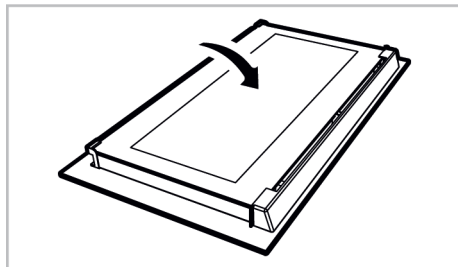
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

i Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

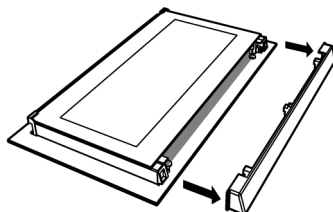
9.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

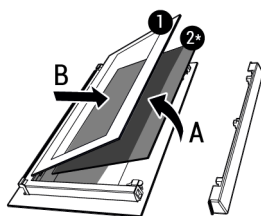
1. Odprite vrata pečice.



2. Odstranite plastično komponento, pritrjeno na zgornji del, tako da jo povlečete k sebi.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti A in ga nato izvalcite v smeri B.



- 1 Prva notranja steklena plošča 2* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).

5. Prvi korak demontaže vrat je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje

steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).

6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

9.9 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

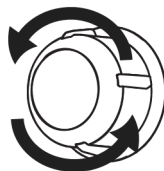
Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

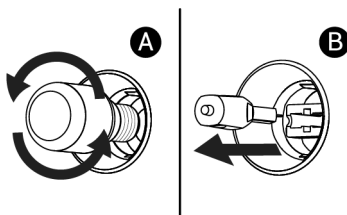
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.

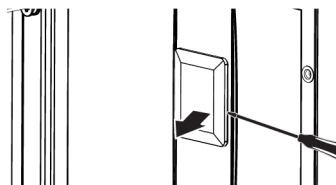


3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.

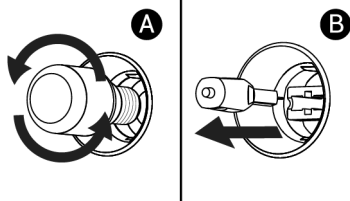


4. Znova namestite stekleni pokrov. **Če ima vaša pečica kvadratno lučko**

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

10 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.

- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	0,3	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	-	-
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

