



Furrë

Manuali i Përdoruesit

Фурна

Ръководство за употреба



FBE67100GWS

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 të produktit.....	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 Funkcionet 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.....	22
4.3 Vendosja e produktit	23
5 Përdorimi i parë	23
5.1 Pastrimi fillestar	23
6 Si të përdorni pianurën.....	24
6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit....	24
6.2 Përdorimi i pianurave	25

7 Përdorimi i furrës.....	26
7.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës	26
7.2 Funkcionimi i njësisë së kontrollit të furrës	26
8 Informacione të përgjithshme rreth gatimit	27
8.1 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	27
8.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	28
8.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	30
8.1.3 Skarë	31
8.1.4 Ushqime të testuara.....	32
9 Mirëmbajtja dhe pastrimi	33
9.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin.....	33
9.2 Aksesoret e pastrimit.....	35
9.3 Pastrimi i pianurës	35
9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	35
9.5 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)	35
9.6 Pastrim i lehtë me avull.....	36
9.7 Pastrimi i derës së furrës.....	36
9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës.....	37
9.9 Pastrimi i llambës së furrës.....	38
10 Zgjidhja e problemeve.....	39



1 Udhëzimet e sigurisë

SQ

- Ky seksion përfshin udhëzimet e sigurisë të nevojshme për të parandaluar rrezikun e lëndimeve personale ose dëmtimeve materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim të dorës së dytë, duhet të jepet edhe manuali i përdoruesit, etiketat e produktit dhe dokumente e pjesë të tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbahet përgjegjëse për dëmet që mund të ndodhin nëse këto udhëzime nuk respektohen.
- Mosndjekja e këtyre udhëzimeve do të anulojë çdo garanci.
- 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 këmbimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë përbërës të produktit, përveç nëse specifikohet qartë në manualin e përdoruesit.
- Mos bëni 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 fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
 - Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
 - Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.
 - **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 shkëlqeni 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.
 - 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 aksesorëve të produktit

- Është e rëndësishme të përdorni aksesorët e ofruar me produktin në mënyrë të përshtatshme. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesorëve të produktit**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesorët 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 mbuloni 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.

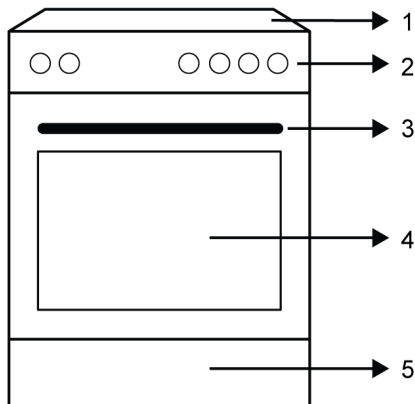
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- 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.
- Përpquni 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

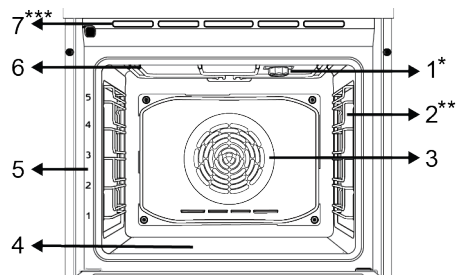
Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.1 Prezantimi i produktit



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

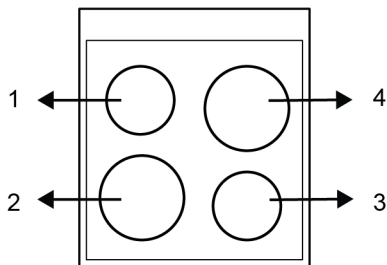
3.1.1 Njësia e gatimit



- 1 Llamba

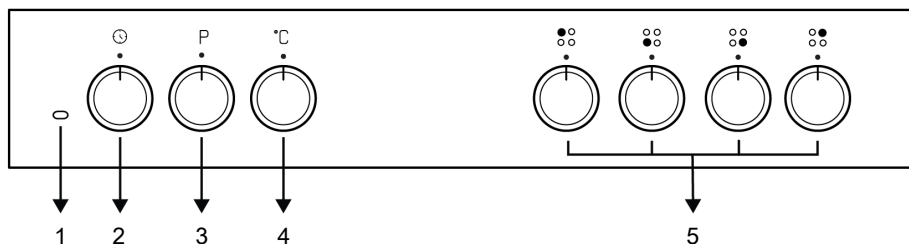
- 2 Raftet e telit
- 3 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)
- 4 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)
- 5 Pozicionet e rafteve
- 6 Ngrohësi i sipërm
- 7 Vrimat e ventilimit
- * Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja 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.
- *** Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3.1.2 Seksioni i pllakës



- 1 Mbrapa majtas - Zona unike e gatimit
- 2 Përpara majtas - Zona unike e gatimit
- 3 Përpara djathtas - Zona unike e gatimit
- 4 Pas djathtas - Zona unike e gatimit

3.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës



- 1 Llamba e termostatit
- 2 Çelësi i kohëmatësit
- 3 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 4 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës
- 5 Çelësat e kontrollit të pianurës

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 gatueri 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 dorezë përdor zonën përkatëse të gatimit. Ju mund të nxirrni se cilën zonë kontrollon nga simbolet në panelin e kontrollit.

Kohëmatësi

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

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

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

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

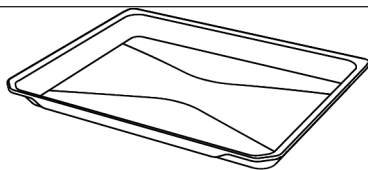
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm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

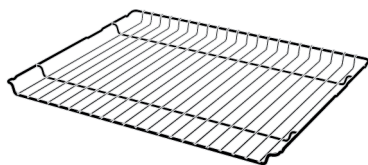
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



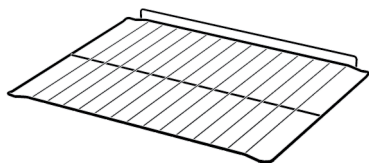
Grila e telit

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 :

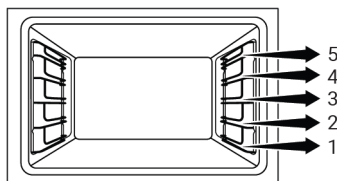


3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit

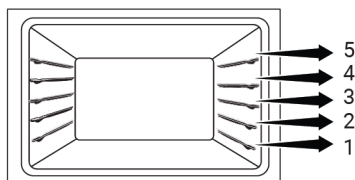
Raftet e gatimit

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

Në modelet me rafte teli :



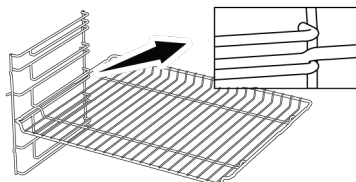
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

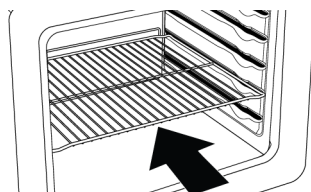
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

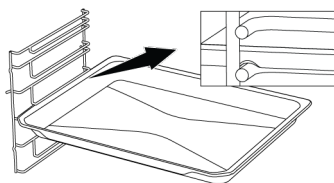
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Ndërsa vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

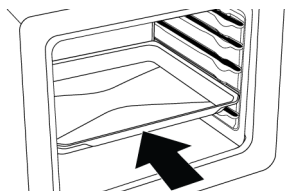
Në modelet me rafte teli :

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 pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

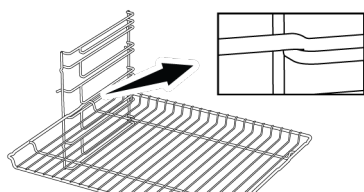
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



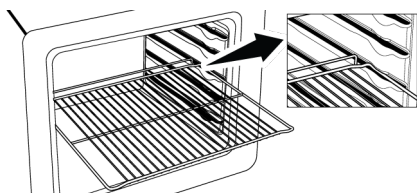
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

Në modelet me raftet e teli :

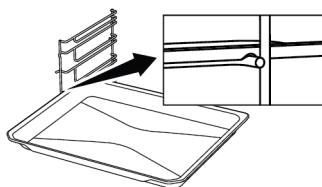


Në modelet pa raftet e teli :



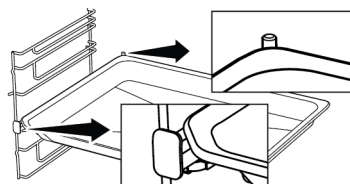
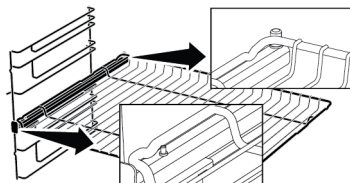
Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me raftet e teli

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 raftet e 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 50/60 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)	8,2
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit
Përpara majtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	180 mm
Fuqia	1700 NË
Mbrapa majtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	140 mm
Fuqia	1200 NË
Përpara djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	140 mm
Fuqia	1200 NË
Pas djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	180 mm
Fuqia	1700 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 nëNgrohja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm)Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

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



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



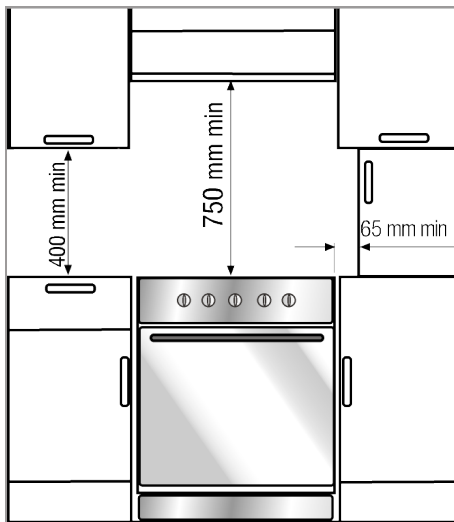
Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen saktësisht me produktin tuaj.



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

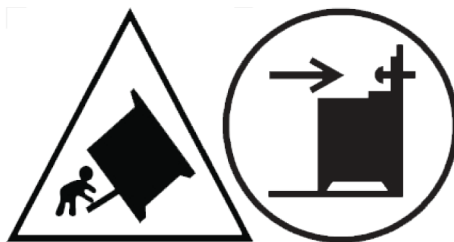
- Referojuni agjentit më të afërt të autorizuar të shërbimit për instalimin e produktit. Sigurohuni që instalimet elektrike dhe gazi të jenë në vend përpara se të telefononi agjentin e autorizuar të shërbimit për ta bërë produktin gati për përdorim. Nëse jo, telefononi një elektrikist dhe montues të 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.
- 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.



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 pedestal. 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 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!



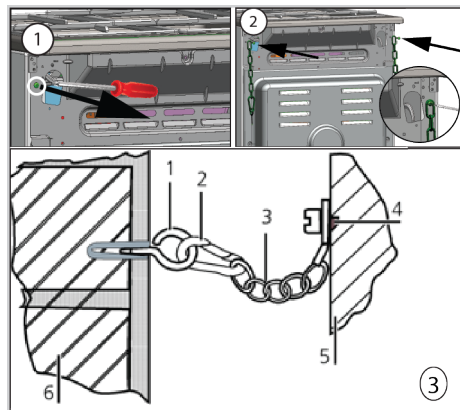
Paralajmërim: Për të parandaluar rrëzimin e pajisjes, duhet të instalohet ky mjet stabilizues. Referojuni udhëzimeve për instalim.

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).

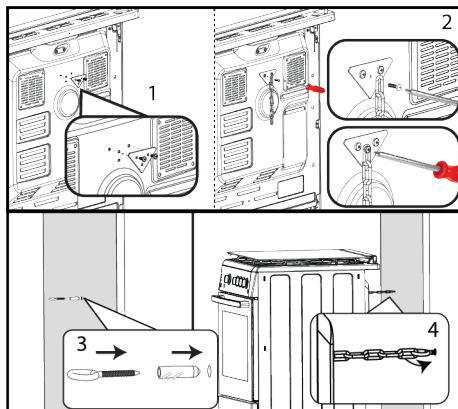


- 1 Hook
- 2 Mekanizmi i mbylljes
- 3 Zinxhiri i sigurisë
- 4 Fiksoni fort zinxhirin në pjesën e pasme të produktit
- 5 Pjesa e pasme e produktit
- 6 Muri i kuzhinës

Nëse produkti juaj ka 1 zinxhirë sigurie;

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

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

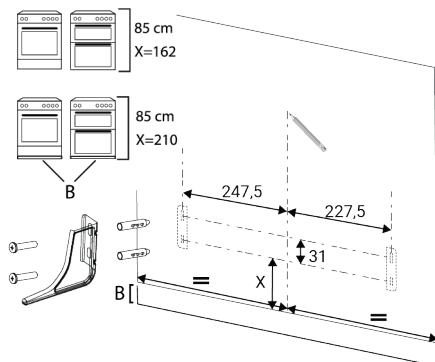


i Zinxhiri i qëndrueshmërisë të jetë sa më i shkurtër që të jetë e mundur për të shmangur animin e furrës përpara dhe diagonal për të shmangur animin nga ana e furrës. Zinxhiri i qëndrueshmërisë është projektuar për soba pa fole për kyçe në kllapa.

Pajisja e stabilitetit kundër buzëve

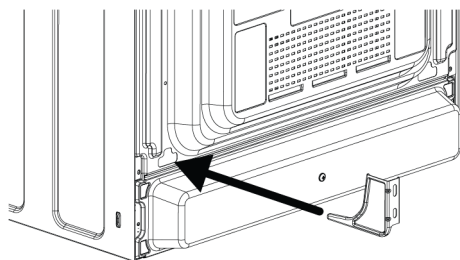
Produkti duhet të sigurohet kundër humbjes së ekuilibrit dhe rënies duke përdorur pajisjen e stabilitetit anti-tip të furnizuar me produktin tuaj.

1. Vizatoni një vijë të drejtë vertikale nga qendra e murit të pasmë të zonës ku do të vendosni produktin.
2. Duke përdorur qendrën si referencë, fiksoni pajisjen e stabilitetit kundër majave në mur në dimensione të sakta sipas dimensioneve të dhëna më poshtë.



i Vendosni pajisjen kundër përmbysjes që e fiksuar në mur në vrimën në pjesën e pasme të produktit siç tregohet më poshtë. Një pajisje stabiliteti kundër buzëve furnizohet me produktin. Ju mund ta përdorni këtë pjesë në të djathtë ose në të majtë. Dimensionet përkatëse për të dyja palët janë dhënë më lart. Instalimi tregohet në të majtë si shembull.

3. Vendosni pajisjen e stabilitetit kundër majës që keni fiksuar në mur në vrimën e pasme të produktit siç tregohet më poshtë.



4.2 Lidhje elektrike

⚠ Paralajmërime të përgjithshme

- Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji elektrike përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Lidhni produktin në një prizë/linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë miniaturë me kapacitet të përshtatshëm

siç specifikohet në tabelën "Specifikimet Teknike". Lëreni një elektrikist të kualifikuar të kryejë tokëzimin përpara se ta përdorni produktin me ose pa transformator. Kompania jonë nuk mban përgjegjësi për dëmet që vijnë nga mosrespektimi i kërkesës që produkti të përdoret me një instalim të tokëzuar në përputhje me rregulloret lokale.

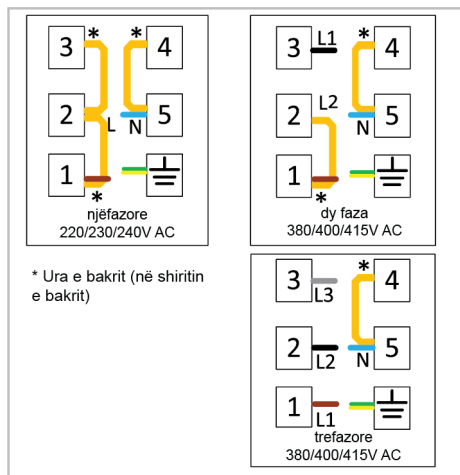
- Produkti mund të lidhet me furnizimin me energji vetëm nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar, dhe garancioni i produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë. Prodhuuesi nuk mund të mbahet përgjegjës për dëmet që vijnë nga puna e kryer nga persona të paautorizuar.
- Kablloja e energjisë nuk duhet të shtypet, paloset, kompresohet ose të vijë në kontakt me pjesët e nxehta të produktit. Nëse kabli i energjisë është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga një elektrikist i kualifikuar.
- Të dhënat e furnizimit me rrjet 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.
- Kur instaloni instalimet elektrike, duhet të zbatoni rregulloret kombëtare/lokale të energjisë elektrike dhe të përdorni spinën dhe prizën e duhur për produktin. Nëse kufijtë e fuqisë së produktit tejkalojnë kapacitetin mbajtës të rrymës së spinës dhe prizës/prizës, duhet ta lidhni produktin direkt me instalimin elektrik të fiksuar pa përdorur spinë dhe prizë/prizë.
- **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 pa kablo:

- Një kablo rryme që është përcaktuar në shtëpinë e tabelës teknike duhet të jetë lidhur me produktin duke ndjekur udhëzimet. Kablloja e energjisë nuk duhet të jetë më e gjatë se 2 m për arsye sigurie.
- Hapni kapakun e bllokut të terminalit me një kaçavidë.
- Futni kabllo e rrymës përmes kapësës së kablilit poshtë terminalit dhe fiksoni atë në trupin kryesor me vidën e integruar në komponentin shtrëngues të kablilit.
- Lidhni kabllo sipas diagramit të dhënë.



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

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.

- Kafe/E zezë = L (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)
Nëse lloji i kablilit 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)

- Pasi të keni përfunduar lidhjet me tela, mbyllni kapakun e bllokut të terminalit.
- Lidhni kabllo e rrymës për të furnizuar me energji elektrike duke e drejtuar në mënyrë që të mos kontaktojë me produktin dhe të mos shtrydhet midis produktit dhe murit.

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.

Kontrolli përfundimtar

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

5.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.

2. Hiqni të gjithë aksesoret 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.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpapara përdorimit të aksesoreve:

Pastroni aksesoret 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 ventili i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

6 Si të përdorni pianurën

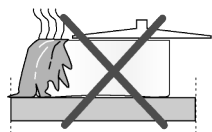
6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

Paralajmërime të përgjithshme

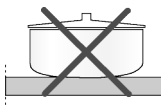
- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pianurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht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

Këshilla për pianurat me sipërfaqe vitro-qeramike

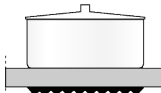
- Sipërfaqja vitro-qeramike është rezistente ndaj nxehtësisë dhe nuk ndikohet nga ndryshimet e larta të temperaturës.
- Mos përdorni sipërfaqe vitro-qeramike si sipërfaqe ku mund të vendosni diçka mbi të ose si sipërfaqe prerëse.
- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të përpunuara. Skajet e mprehta mund të shkaktojnë gërvishje në sipërfaqe.
- Mos përdorni tenxhere/tava dhe tenxhere alumini. Alumini përkeqëson sipërfaqen e pllakës.
- Spërkatjet mund të dëmtojnë sipërfaqen e pllakës dhe mund të shkaktojnë zjarr.



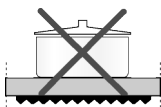
- Mos përdorni tenxhere/tava me baza konvekse ose konkave.



- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të sheshta. Këto sigurojnë transferim më të lehtë të nxehtësisë.



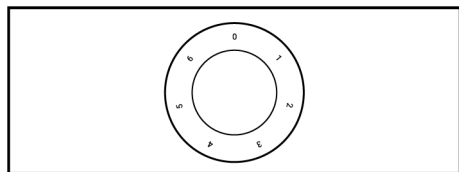
- Energjia humbet nëse diametri i tenxhere është shumë i vogël.



Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Përdorimi i pianurave



Për të përdorur pianurat vitro-qeramike, përdoren çelësat e kontrollit të pianurës. Për të marrë nivelin e dëshiruar të gatimit, kaloni çelësin e kontrollit të pianurës në nivelin e dëshiruar.

Pianurat mund të kenë 3, 6 ose 9 nivele përdorimi sipas modelit të pajisjes suaj. Mund të zgjidhni nivelin përkatës për llojin tuaj të gatimit duke iu referuar tabelës më poshtë.

6 nivele:

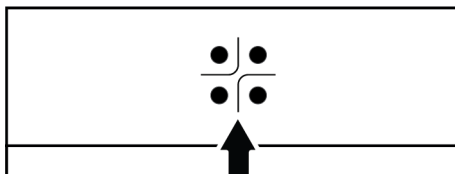
- 1 : Ngrohje
- 2 – 3 : Vlim, pushim
- 4 – 6 : Pjekje, skuqje, zierje

Fikja e zonave vitro-qeramike:

Vendosni çelësin e pianurës në pozicionin fikur (lart).

Treguesi i nxehtësisë së tepërt

Zonat vitro-qeramike janë të pajisura me një llambë funksionimi dhe një tregues paralajmërues të zonës së nxehtë.



Treguesi paralajmërues i zonës së nxehtë tregon pozicionin e pianurës së ndezur dhe mbetet i ndezur pas fikjes. Një dritë vezulluese në treguesin paralajmërues të zonës së nxehtë nuk është një defekt.



Sipërfaqja e pianurës mund të ftohet në periudha të ndryshme sipas përdorimit. Sipërfaqja e pianurës mund të jetë e nxehtë edhe kur treguesit paralajmërues nuk janë të ndezur. Sigurohuni që sipërfaqja të jetë ftohur përpara se ta prekni atë. Në rast të kundërt, mund të digjini dorën!

7 Përdorimi i furrës

7.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ndriçimi i furrës

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

7.2 Funksonimi 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. Që furra juaj të funksionojë, rrotulloni çelësin e kohëmatësit në një kohë të caktuar pjekjeje ose në simbolin "∞ / 🖐️".

Fikja e furrës

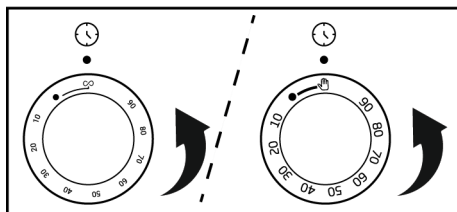
Mund ta fikni furrën duke i vendosur çelësat e zgjedhjes së funksionit, temperaturës dhe kohëmatësit në pozicionin e fikjes (lart).

Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

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



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



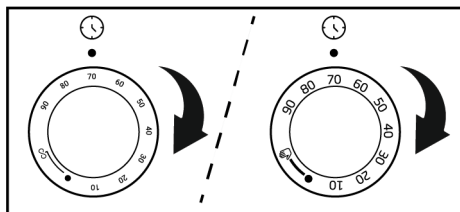
- ⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe llamba e termostatis do të ndizet. Kur temperatura brenda furrës të arrijë temperaturën e dëshiruar, llamba e termostatis do të fiket. Furra nuk fiket vetvetiu pas procesit të pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni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

Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;

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



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



⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e

zgjedhur dhe llamba e termostetit do të ndizet. Kur temperatura brenda furrës të arrijë temperaturën e dëshiruar, llamba e termostetit do të fiket.

4. Kur të skadojë koha e pjekjes, çelësi i kohëmatësit do të rrotullohet plotësisht në drejtim antiorar. Një paralajmërim zanor tregon se koha ka skaduar dhe furra ndalon pjekjen.
5. Nëse pjekja ka përfunduar, fikeni furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (lart). Nëse dëshironi të vazhdoni, rrotullojeni edhe një herë çelësin e kohëmatësit në një kohë specifike pjekjeje. Furra do të vazhdojë të punojë me funksionin dhe temperaturën e caktuar.

Për të përfunduar pjekjen përpara kohës së caktuar:

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

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 përdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatvani sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesoreve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë 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 gatvani. 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 aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatvani 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.
- Gatvani 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 ngjyeshme, 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	25 ... 40
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	180	40 ... 50
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

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
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 paraprahe 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 gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

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

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	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 aksesori mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesori nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesori 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, salsiçet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

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

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po 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	Aksesor i 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
Bifte - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

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

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

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	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	25 ... 35
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	25 ... 40
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.

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250/max	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250/max	6 ... 9
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.				

Kos**Përgatitja e kosit;**

1. Hiqni aksesorët dhe raftet anësore prej teli (nëse ka) nga zona e gatimit.
2. Vendosni enët e gatimit të kosit në pjesën e poshtme të zonës së gatimit.

3. Pasi të keni përgatitur kosin, lëreni të pushojë në frigorifer për të paktën 12 orë.
4. Mbajeni derën e furrës gjysmë të hapur gjatë gjithë kohës.

Ushqimi	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kos	Grill i plotë	Pjesa e poshtme e zonës së gatimit	75	240 ... 360

9 Mirëmbajtja dhe pastrimi**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 gjëryese pastrimi (pastrues

kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gjëryes 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, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e 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 suaj të produktit. Mos përdorni një pastrues të jashtëm furre. Nëse sipërfaqja është shumë e ndotur, lagni

pak dhe pastrojeni butësisht me një furçë ose tel fërkimi me fije të buta. Shmangni ushtrimin e presionit të tepërt.

Sipërfaqet katalitike

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

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

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 agjentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

9.4 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

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

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

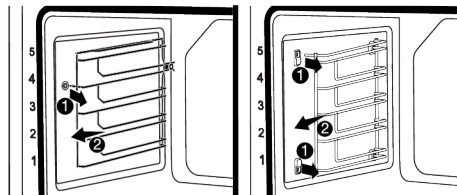
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

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.



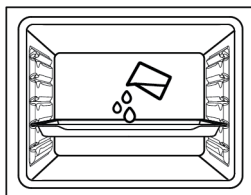
3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

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.

- i** 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 kanalin 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.

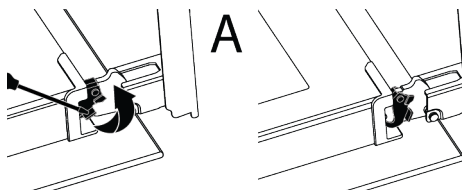
- i** Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lësh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

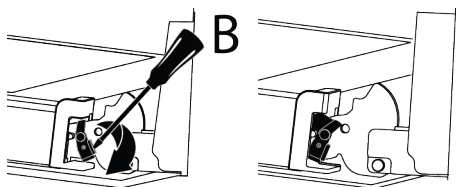
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.

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.

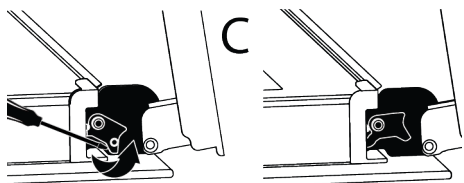
4. Menteshat e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të deryve.



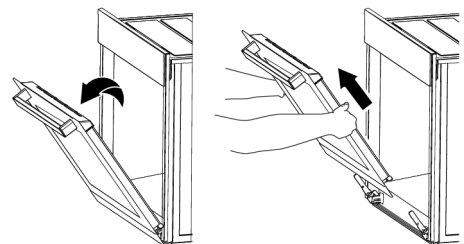
5. Menteshat e llojit (B) është e disponueshme në llojet e deryve me mbyllje të butë.



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



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



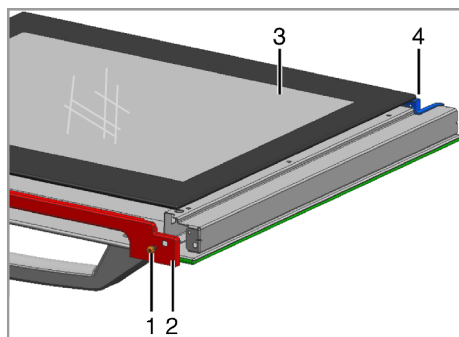
8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga menteshat e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

i 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 follenë e menteshës.

9.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

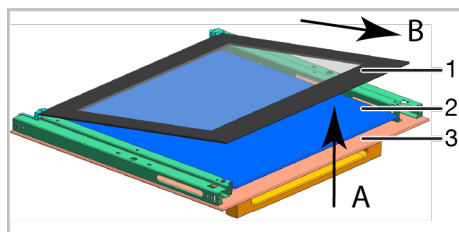
Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

1. Hapni derën e furrës.



- 1 Vidë
- 2 Profili
- 3 Xhami i brendshëm
- 4 Hapësirë plastike

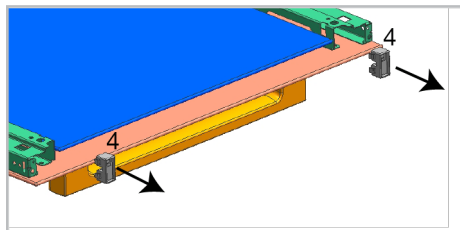
2. Hiqni vidën (1) me një kaçavidë.



- 1 Paneli më i brendshëm prej qelqi
- 2 Paneli i brendshëm prej xhami*
- 3 Paneli i jashtëm prej xhami
- * Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3. Siç ilustron në figurë, ngrini pak panelin më të brendshëm prej xhami (1) në drejtimin "A" dhe tërhiqeni atë jashtë në drejtimin "B"

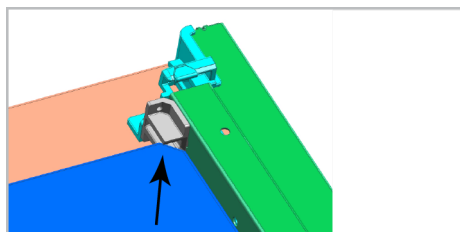
4. Nëse produkti juaj është i pajisur me një panel xhami të brendshëm; Tërhiqni elementët lidhës të mbajtëses së xhamit në mes siç ilustrohet në figurë për t'i liruar ato nga panelet e xhamit.



- 4 Element lidhës për mbajtësen e gotës*
- * Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

5. Përsëriteni të njëjtën procedurë për të hequr panelin e brendshëm të xhamit (2). Hapi i parë për të riorganizuar derën është riinstalimi i panelit të brendshëm të xhamit (2).
6. Siç ilustrohet në figurë, vendoseni panelin e qelqit në mënyrë që të futet në hapësirën plastike.

i Përndryshe, paneli prej xhami nuk do të vendoset plotësisht dhe mund të ekspozohet ndaj dridhjeve dhe thyerjes.



7. Kur instaloni panelin më të brendshëm të qelqit (1), sigurohuni që ana e shtypur e panelit të jetë e kthyer nga paneli i brendshëm i qelqit.
8. Është e rëndësishme që cepat e poshtëm të panelit më të brendshëm të qelqit të vendosen në vrimat plastike.

i Përndryshe, paneli prej xhami nuk do të vendoset plotësisht dhe mund të ekspozohet ndaj dridhjeve dhe thyerjes.

9. Ju lutemi mos harroni të vendosni pjesët lidhëse që mbajnë xhamin në vendet e tyre.
10. Së fundmi, shtypni mbi fletët e profilit që ato të vendosen përsëri në vendet e tyre.

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.

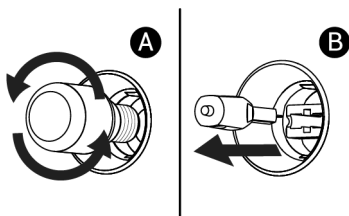
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

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.

10 Zgjidhja e problemeve

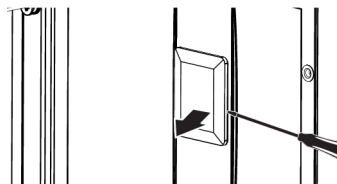
Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

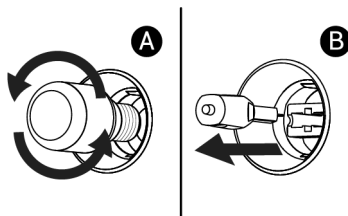
- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

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.

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

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.

- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

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

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.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	44
1.1	Предназначение	44
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	45
1.3	Електрическа безопасност.....	46
1.4	Безопасност при транспортиране	48
1.5	Безопасност при монтажа	48
1.6	Безопасност при употреба.....	49
1.7	Предупреждения за температурата	50
1.8	Използване на аксесоари	51
1.9	Безопасност при готвене	51
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	53
2	Инструкции за околната среда .	54
2.1	Директива за отпадъците.....	54
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	54
2.2	Информация за пакетиране.....	54
2.3	Препоръки за пестене на енергия	54
3	Вашият продукт.....	55
3.1	Представяне на продукта	55
3.1.1	Готварска единица	55
3.1.2	Секция за котлони	55
3.2	Представяне на контролния панел на фурната	55
3.3	Функции за работа на фурната	56
3.4	Продуктови аксесоари.....	57
3.5	Използване на аксесоари за продукта	58
3.6	Технически спецификации.....	60
4	Монтаж.....	61
4.1	Точното място за монтаж.....	61
4.2	Свързване към електричеството	63
4.3	Поставяне на продукта	64
5	Първа употреба.....	65
5.1	Първоначално почистване.....	65
6	Как да работите с котлона.....	65
6.1	Обща информация за използването на котлоните.....	65
6.2	Работа на котлоните	67

7	Използване на фурната.....	67
7.1	Обща информация за използване на фурната	67
7.2	Работа на контролния модул на фурната.....	67
8	Обща информация за готвенето.....	69
8.1	Обща информация за печенето във фурната.....	69
8.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	69
8.1.2	Месо, риба и птици	72
8.1.3	Грил.....	72
8.1.4	Тестови храни	74
9	Поддръжка и почистване.....	75
9.1	Обща информация за почистване.....	75
9.2	Аксесоари за почистване	77
9.3	Почистване на котлоните	77
9.4	Почистване на контролния панел.....	77
9.5	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене) ..	77
9.6	Лесно почистване с пара.....	78
9.7	Почистване на вратата на фурната	78
9.8	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната	79
9.9	Почистване на лампата на фурната	80
10	Отстраняване на неизправности	81



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел включва инструкциите за безопасност, необходими за предотвратяване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продуктът се предава на някой друг за лична употреба или за втора употреба, трябва да се дадат и ръководството за потребителя, етикетите на продукта и други съответни документи и части.
- Нашето дружество не носи отговорност за щети, които могат да възникнат, ако тези инструкции не бъдат спазени.
- Неспазването на тези инструкции води до анулиране на всякаква гаранция.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
- Не ремонтирайте или заменяйте който и да е компонент на продукта,

освен ако не е ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагриване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.
- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите от страни на плота, така че децата да не могат да хващат и изгарят.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Може да преобърнете фурната или да повредите пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.

3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги

прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изоляцията на кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от

производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Никога не поставяйте продукта върху под, покрит с килим. Продукт В противен случай липсата на въздушен поток под продукта ще доведе до прегряване на електрическите части. Това ще причини проблеми с вашия продукт.
- Продуктът трябва да се постави директно върху чиста, равна и твърда повърхност. Не трябва да се поставя върху цокъл или легло. Продуктите не трябва да се поставят върху картонени или пластмасови чинии.

- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.

- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газови и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат.

Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжте за частта с пантите.

- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.



1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.

- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.



1.8 Използване на аксесоари

- Важно е да използвате правилно аксесоарите, предоставени с продукта. За подробна информация вижте раздела "**Използване на аксесоари за продукта**".
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за котлони, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.



1.9 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В

противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Когато фурната е в употреба, НИКОГА не поставяйте тава за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупването на топлина може да повреди дъното на фурната и дори да причини повреда на шкафа на фурната или кухненския под.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух,

отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената

хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.

- Когато използвате телена скара, тава трябва да се постави на долната решетка. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

BG

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, подложки за изтъркване, тел за миене на съдове или белина за почистване на стъклото на предната врата на фурната и стъклото на горната врата на фурната (ако има такива). Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в

събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

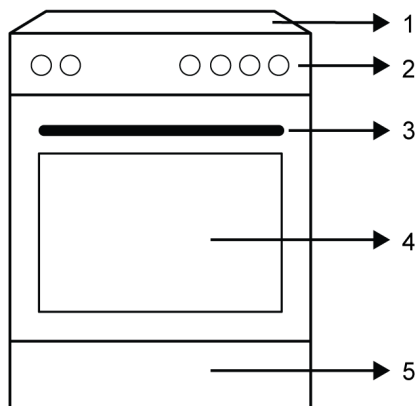
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Използвайте тенджерки/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

3 Вашият продукт

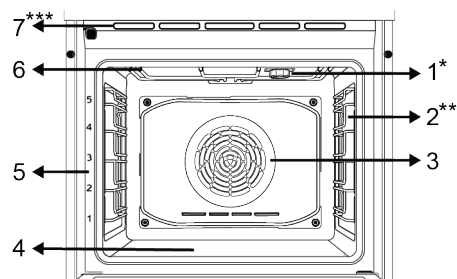
В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.1 Представяне на продукта



- 1 Секция с котлони
- 2 Контролен панел
- 3 Дръжка
- 4 Врата
- 5 Долна част

3.1.1 Готварска единица



- 1 Лампа

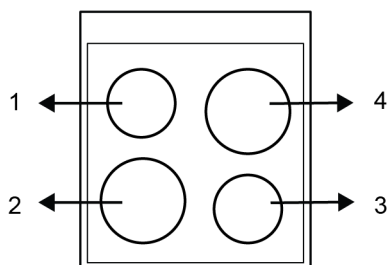
- 2 Телени рафтове
- 3 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
- 4 Долен нагревател (под стоманената плоча)
- 5 Рафтови позиции
- 6 Горен нагревател
- 7 Вентилационни отвори

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

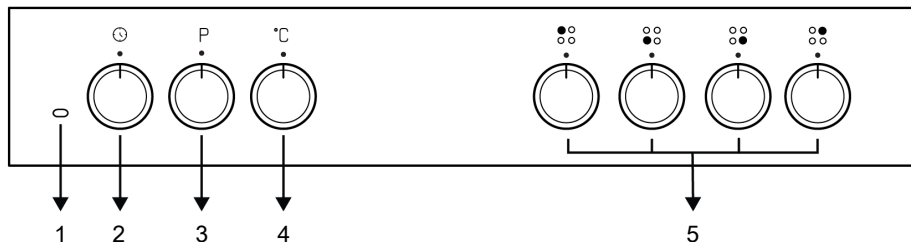
*** Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.1.2 Секция за котлони



- 1 Заден ляв - Единична зона за готвене
- 2 Преден ляв - Единична зона за готвене
- 3 Преден десен - Единична зона за готвене
- 4 Заден десен - Единична зона за готвене

3.2 Представяне на контролния панел на фурната



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Термостатна лампа | 2 Таймер-бутон |
| 3 Копче за избор на функция | 4 Копче за избор на температура |
| 5 Бутони за управление на плота | |

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от температурната лампа. Лампата на термостата се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, и лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената

температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, лампата на термостата се включва отново.

Бутони за управление на плота

Можете да управлявате вашия плот с копчетата за управление на плота. Всяко копче управлява съответната зона за готвене. Можете да разберете коя зона контролира от символите на контролния панел.

Таймер

Можете да готвите, като зададете конкретно време за готвене с копчето на таймера. Цифрите на копчето показват приложимото време за готвене в минути. Символът  /  показва неопределено време за готвене. Ако настроите копчето на символа  / , можете да готвите ръчно (по ваше желание) за неопределено време.

3.3 Функции за работа на фурната

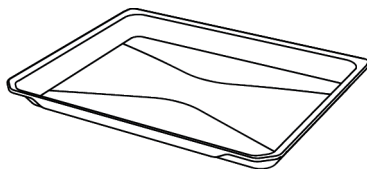
В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Спомагач	-	Всички нагреватели на фурната работят. Тази работна функция се използва за бързо нагряване на фурната до желаната температура (предварително загряване). Не го използвайте за готвене на храна.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

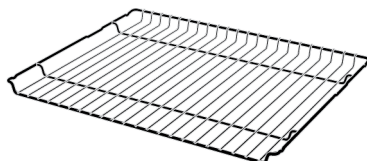


Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

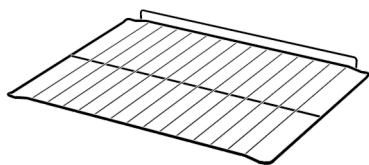
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушаване на желаните рафтове.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

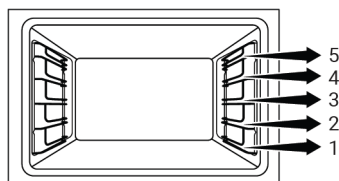


3.5 Използване на аксесоари за продукта

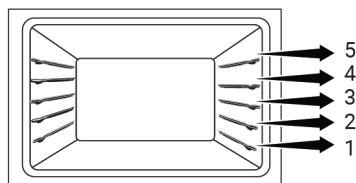
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



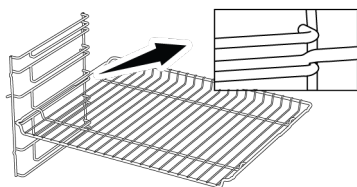
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

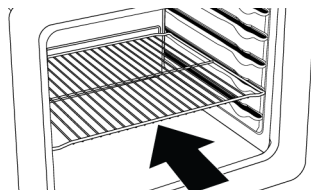
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

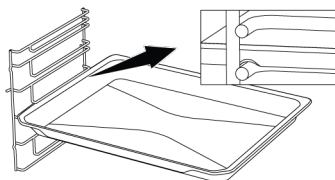
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

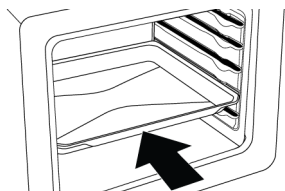
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепва върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

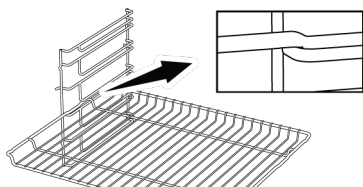
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



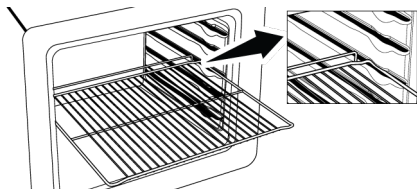
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :

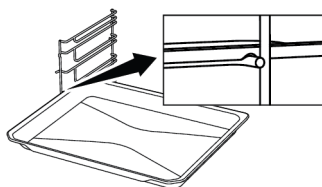


При модели без телени рафтове :



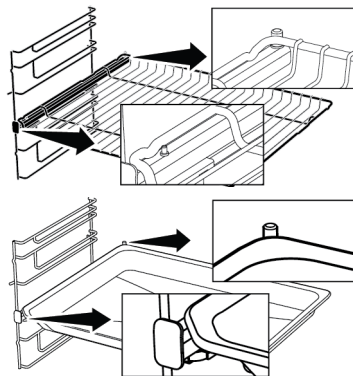
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телените рафтове могат лесно да се монтират и демонтират. Трябва да се внимава да поставите тавите и телените рафтове върху телескопичните релси, както е показано на фигурата по-долу.



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	850 /600 /600
Напрежение/Честота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	8,2
Тип фурна	Фурна с вентилатор
Преден лъв	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1700 W
Заден лъв	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Преден десен	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Заден десен	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1700 W

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варира.

4 Монтаж



Общи предупреждения

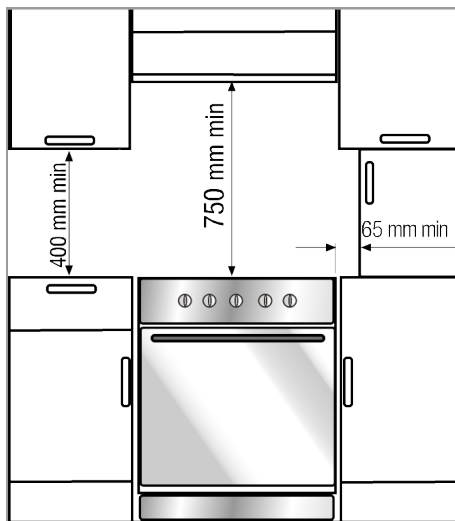
- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервиз. Свързването на газа и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервиз, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.
- Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.
- Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти.

4.1 Точното място за монтаж

- Поставете продукта върху твърда повърхност поради въздуховодите под продукта. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал. Краката на продукта не трябва да се потапят върху меки повърхности, напр. килим и др.
- Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.
- Този продукт е устройство от клас 1 в съответствие със стандарт EN 30-1-1, т.е. може да се постави със задната и една от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или

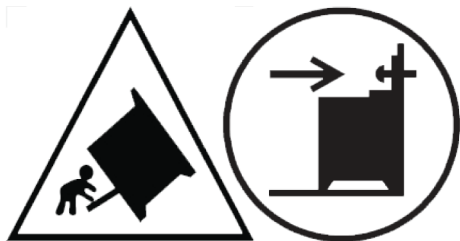
оборудване от другата страна трябва да е със същия или с по-малък размер.

- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400mm над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65mm от страни, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.



- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 mm над повърхността на котлоните.
- Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всяка мебелировка, разположена до уредта трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Внимание - Риск от преобръщане!



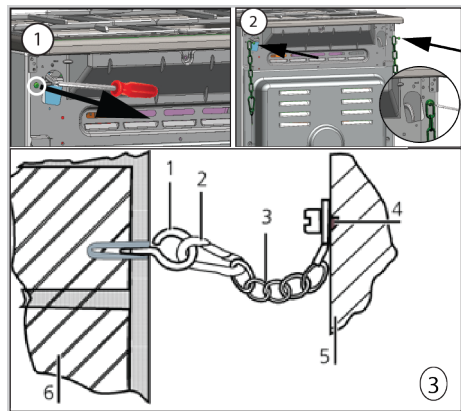
Внимание: За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на веригата, доставена с фурната.

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

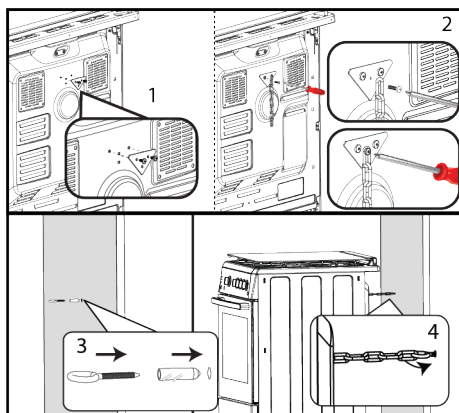
Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заклучващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.

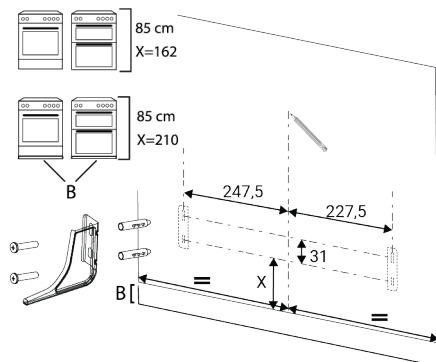


i Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани. Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

Устройство против преобръщане

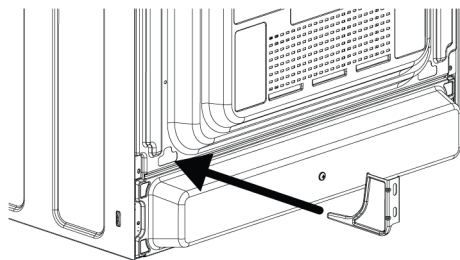
Продуктът трябва да бъде обезопасен срещу загуба на равновесие и падане с помощта на устройството против преобръщане, доставено с вашия продукт.

1. Начертайте права вертикална линия от центъра на задната стена на зоната, където ще поставите продукта.
2. Използвайки центъра като ориентир, фиксирайте устройството против преобръщане към стената с точни размери, съгласно посочените по-долу.



- i** Разстоянието до фурната трябва да се вземе от затворено положение на крачетата. Устройство против преобръщане се доставя с продукта. Можете да използвате това парче отдясно или отляво. Съответните размери за двете страни са дадени по-горе. Монтажът е показан отляво като пример.

3. Поставете устройството против преобръщане, което сте фиксирали към стената, в отвора на гърба на продукта, както е показано по-долу.



4.2 Свързване към електричеството

⚠ Общи предупреждения

- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с

подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

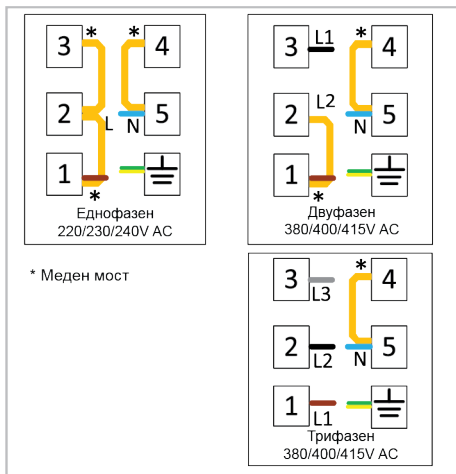
- Продуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.
- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервиз. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".
- Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона). Не използвайте удължителни кабели или множество контакти за захранване.
- При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът

трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

- **Ако продуктът ще бъде свързан директно към захранването:** Ако не е възможно да изключите всички полюси в захранващия блок, трябва да бъде свързан разединителен блок с най-малко 3 mm контактна хлабина (предпазители, линейни предпазни превключватели, контактори) и всички полюси на този разединителен блок трябва да са съседни към (не над) продуктът в съответствие с директивите на IEE. Неспазването на тази инструкция може да причини експлоатационни проблеми и да обезсили гаранцията на продукта.
- Препоръчва се допълнителна защита от прекъсвач на остатъчен ток.

Ако продуктът се произвежда без кабел:

- Захранващият кабел, който е определен в техническата таблица на дома, трябва да бъде свързан към продукта, като следвате инструкциите. Захранващият кабел не трябва да е по-дълъг от 2 м поради съображения за безопасност.
- Отворете капака на клемния блок с отвертка.
- Поставете захранващия кабел през кабелната скоба под терминала и го закрепете към основното тяло с интегрирания винт на компонента за затягане на кабела.
- Свържете кабелите според.



Ако вашият тип захранващ кабел е тип 3 - проводник, за 1 - фазно свързване:

- Кафяв/Черно = L (Фаза)
- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) ⊕
(Заземяване)

Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5 - проводник, за 3 - фазно свързване:

- Кафяв = L1 (Фаза)
- Черно = L2 (Фаза)
- Сиво = L3 (Фаза)
- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) ⊕
(Заземяване)

- След приключване на проводниците, затворете капака на клемния блок.
- Свържете захранващия кабел, за захранването, като го насочите, така че да не контактува с продукта и да се притисне между продукта и стената.

4.3 Поставяне на продукта

1. Избутайте продукта към стената на кухнята.
2. Закрепете предпазната верига, която сте свързали към продукта, към стената.
3. Регулирайте краката на фурната

Регулиране на краката на фурната

Вибрациите по време на употреба могат да доведат до преместване на съдовете за готвене. Тази опасна ситуация може да бъде избегната, ако продуктът е нивелиран и балансиран.

За ваша собствена безопасност, моля, уверете се, че продуктът е нивелиран, като регулирате четирите крака в

долната част чрез завъртане наляво или надясно и подравнете нивото с работата отгоре.

Последна проверка

1. Свържете отново продукта към електрическата мрежа.
2. Проверете функциите.

5 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

5.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на

фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.

5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв

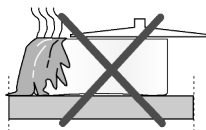
- начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
 - Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.

- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджерата или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове / тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.
- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлее студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджерата на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желанния котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

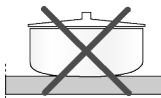
Съвети за котлони с витро-керамични повърхности

- Витро-керамичната повърхност е устойчива на топлина и не се влияе от високи температурни разлики.

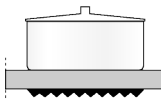
- Не използвайте витро-керамична повърхност като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Използвайте тенджери и тигани само с преработени основи. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.
- Не използвайте алуминиеви тенджери / тигани и тенджери. Алюминият влошава повърхността на котлона.
- Пръските могат да повредят повърхността на плота и да предизвикат пожар.



- Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



- Използвайте тенджери и тигани само с плоски основи. Те осигуряват по-лесно преминаване на топлината.



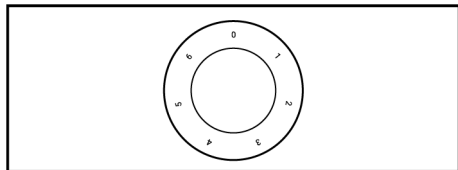
- Енергията се хаби, ако диаметърът на тенджерата е твърде малък.



Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - см
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Работа на котлоните



За да работите с витро-керамичните котлони, се използват копчетата за управление на котлона. За да получите желаното ниво на готвене, превключете копчето за управление на котлона на желаното ниво.

Котлонът (котлоните) може да има (т) 3, 6 или 9 работни нива според модела на вашия уред. Можете да изберете съответното ниво за вашия тип готвене, като се консултирате с таблицата по-долу.

6 нива:

1 : Нагряване

2 – 3 : Варене, Поддържане на топлина

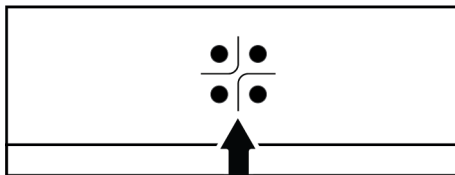
4 – 6 : Печене, Пържене, Варене

Изключване на витро-керамичните зони

Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).

Индикатор за излишна топлина

Витро-керамичните зони са оборудвани с работеща лампа и индикатор за предупреждение за гореща зона. Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).



Индикаторът за предупреждение за гореща зона показва позицията на включения котлон и остава осветен, след като е изключен. Мигащата лампичка на предупредителния индикатор за гореща зона не е неизправност.



Повърхността на котлона може да се охлади през различни периоди според употребата. Повърхността на котлона може да е гореща, дори когато предупредителните индикатори не светят. Уверете се, че повърхността е охладена да я докоснете. В противен случай може да изгорите ръката си!

7 Използване на фурната

7.1 Обща информация за използване на фурната

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

7.2 Работа на контролния модул на фурната

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи. За да работи вашата

фурна, завъртете копчето на таймера до определено време за печене или до символа "∞/👉".

Изключване на фурната

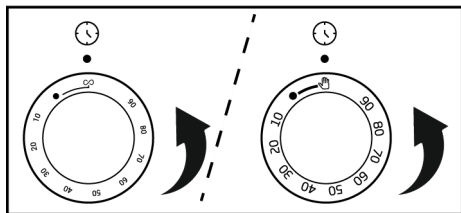
Можете да изключите фурната, като поставите копчетата за избор на функция, температура и таймер в изключено (горно) положение.

Ръчно печене чрез избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като изберете ръчно управление (по ваш собствен контрол), без да задавате времето за печене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.
3. Завъртете копчето на таймера към символа "∞/⏸".



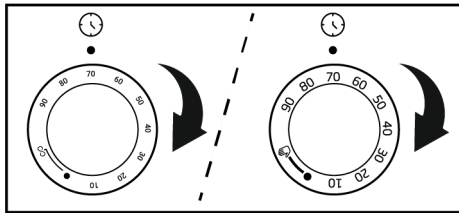
⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и лампата на термостата ще светне. Когато температурата във фурната достигне желаната температура, лампата на термостата ще се изключи. Фурната няма да се изключи сама след процеса на печене. Трябва сами да контролирате печенето и да го изключите. Когато процесът на печене приключи, можете да изключите фурната, като поставите копчетата за избор на функция, температура и таймер в изключено положение (нагоре).

Печене чрез настройка на времето за печене;

Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за печене на таймера.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.
3. Поставете копчето на таймера до желаното време за печене.



⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и лампата на термостата ще светне. Когато температурата във фурната достигне желаната температура, лампата на термостата ще се изключи.

4. Когато времето за печене изтече, копчето на таймера ще се завърти напълно обратно на часовниковата стрелка. Звуково предупреждение показва, че времето е изтекло и фурната спира да пече.
5. Ако печенето ви е приключило, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (горно) положение. Ако искате да продължите, завъртете копчето на таймера още веднъж на определено време за печене. Фурната ще продължи да работи при зададената функция и температура.

За довършване на печенето преди зададеното време:

1. Завъртете копчето на таймера обратно на часовниковата стрелка, докато достигне изключено (горно) положение.

2. Изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (горно) положение.

8 Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

8.1 Обща информация за печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Кондензът или водната пара може да изглежда като изпотвяване или капене върху вътрешното стъкло на фурната, в зависимост от храната. Това често срещано явление може да се случи при готвене. Препоръчително е да използвате влажна кърпа, за да почистите вътрешното стъкло, когато продуктът се охлади след готвене.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите,

които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.

- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете намазената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

8.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.

- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Горен и долен нагревател	2	180	30 ... 50
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	150	20 ... 30

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	25 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	160	20 ... 30
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	180	40 ... 50
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Лазаня	Съклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	220	10 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само

храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.

- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.

- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Нисък грил подпомаган от вентилатор

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	200	30 ... 35
Пилешки късчета	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	30 ... 40
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Телена скара - Поставете една тава на долния рафт	Нисък грил подпомаган от вентилатор	3	15 мин. 250, след 180 ... 190	90 ... 110

Не загрявайте предварително ястията, препоръчани в тази грил таблица.

8.1.4 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за тестови ястия

BG

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	150	20 ... 30
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	25 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	160	20 ... 30
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250/max	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250/max	6 ... 9

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Кисело мляко

Приготвяне на кисело мляко:

- Отстранете акcesoарите и страничните решетки (ако има такива) от зоната за готвене.
- Поставете съда за кисело мляко на дъното на зоната за готвене.
- След приготвяне на киселото мляко, оставете го да престои в хладилник поне 12 часа.
- Дръжте вратата на фурната полуотворена през цялото време.

Храна	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кисело мляко	Пълен грил	Дъно на зоната за готвене	75	240 ... 360

9 Поддръжка и почистване

9.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем иннокс.
- Повърхността от неръждаем иннокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или инноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за инноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и инноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите

върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлiranите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки, временни замърсявания. (Вижте „Лесно почистване с пара“.)
- За упорити петна може да се използва почистващ препарат за фурни и грил, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта. Не използвайте външен почистващ препарат за фурни. Ако повърхността е силно замърсена, леко я навлажнете и почистете внимателно с четка с меки косъмчета или тел за търкане. Избягвайте прилагането на прекомерен натиск.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлirани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.

- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да действа добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

9.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

9.3 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела "Обща информация за почистване" за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

9.4 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, извършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате инюксовите панели с бутон за управление, не използвайте инюксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В

противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

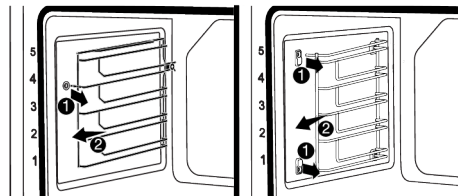
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



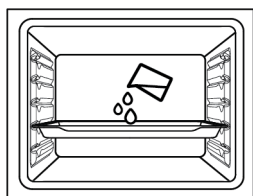
3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

9.6 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.

i Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.



3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

i При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



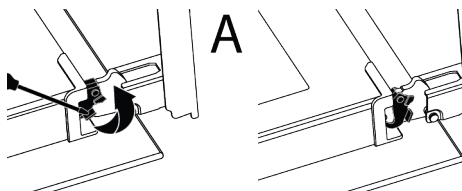
9.7 Почистване на вратата на фурната

Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.

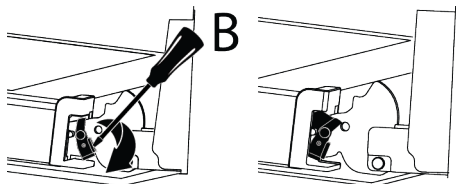
i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

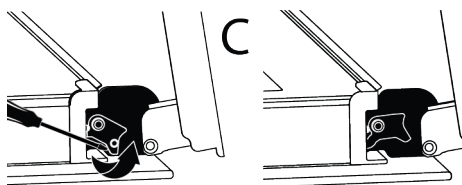
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти вариат като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панти.
4. (А) тип панти се предлага при нормални типове врати.



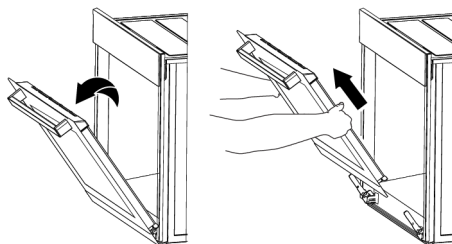
5. (В) тип панти се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панти се предлага при типовете врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



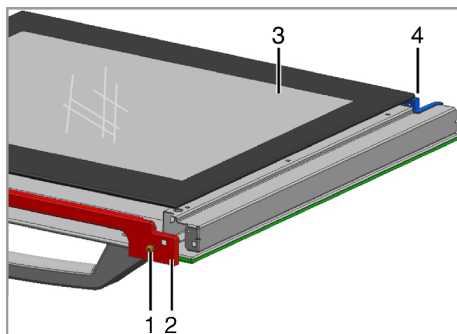
8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

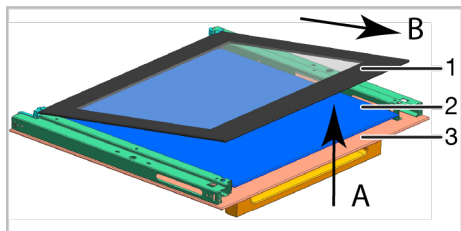
Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.



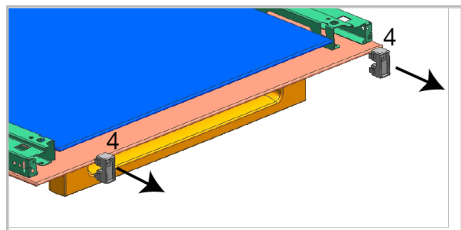
- 1 Винт
- 2 Профил
- 3 Вътрешно стъкло
- 4 Пластмасов слот

2. Извадете винта (1) с отвертка.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел*
- 3 Външен стъклен панел
- * Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

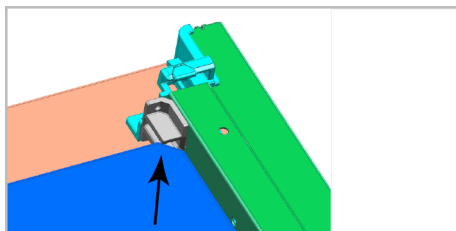
3. Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на "А" и издърпайте по посока на "В"
4. Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел; Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.



- 4 Свързващ елемент за държач на стъкло*
- * Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

5. Повторете същата процедура, за да свалите вътрешния стъклен панел (2). Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).
6. Както е показано на фигурата, поставете стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия процеп.

i В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



7. При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.
8. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прорез.
- i** В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.
9. Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.
10. Най-накрая, натиснете пластинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

9.9 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30

тм или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °С. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.

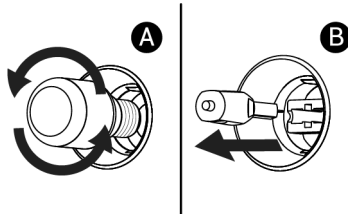
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °С.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



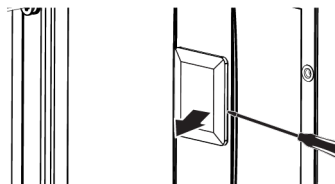
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



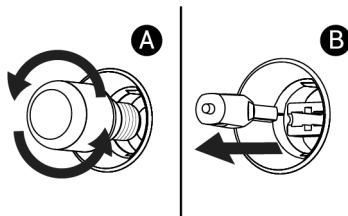
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

10 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или

оторизиран сервис. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагриване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазители в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има

заклучване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазители в кутията с предпазители. Сменете предпазители, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрива.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазители в кутията с предпазители. Сменете предпазители, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	0,3	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	-	-
Мрежов режим на готовност	-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

