



## Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit

## Ugradna peçnica

Korisnički priručnik



BBIM13400XCS

385440827\_6/ SQ/ BS/ R.AJ/ 15/06/23 10:50  
7757787642

## Mirë se vini!

I dashur klient,

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

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

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

### Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabela e përmbajtjes

|          |                                                                         |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Udhëzimet e sigurisë.....</b>                                        | <b>4</b>  |
| 1.1      | Përdorimi i planifikuar .....                                           | 4         |
| 1.2      | Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake..... | 5         |
| 1.3      | Siguria elektrike .....                                                 | 5         |
| 1.4      | Siguria gjatë transportit .....                                         | 7         |
| 1.5      | Siguria e instalimit.....                                               | 7         |
| 1.6      | Siguria gjatë përdorimit.....                                           | 7         |
| 1.7      | Paralajmërimet për temperaturën .....                                   | 8         |
| 1.8      | Përdorimi i aksesoreve .....                                            | 9         |
| 1.9      | Siguria gjatë gatimit .....                                             | 9         |
| 1.10     | Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....                               | 10        |
| <b>2</b> | <b>Udhëzimet për ambientin.....</b>                                     | <b>10</b> |
| 2.1      | Direktiva për mbetjet .....                                             | 10        |
| 2.1.1    | Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit..... | 10        |
| 2.2      | Informacionet për paketimin .....                                       | 11        |
| 2.3      | Rekomandime për kursimin e energjisë.....                               | 11        |
| <b>3</b> | <b>Produkti juaj .....</b>                                              | <b>12</b> |
| 3.1      | Prezantimi i produktit.....                                             | 12        |
| 3.2      | Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....      | 12        |
| 3.2.1    | Paneli i kontrollit .....                                               | 13        |
| 3.2.2    | Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës .....                      | 13        |
| 3.3      | Funksionet e përdorimit të furrës .....                                 | 14        |
| 3.4      | Aksesoret e produktit .....                                             | 15        |
| 3.5      | Përdorimi i aksesoreve të produktit.....                                | 16        |
| 3.6      | Specifikimet teknike.....                                               | 19        |
| <b>4</b> | <b>Përdorimi i parë .....</b>                                           | <b>20</b> |
| 4.1      | Cilësimi i kohëmatësit të parë .....                                    | 20        |
| 4.2      | Pastrimi fillestar .....                                                | 20        |
| <b>5</b> | <b>Përdorimi i furrës.....</b>                                          | <b>21</b> |
| 5.1      | Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës .....              | 21        |
| 5.2      | Funksionimi i njësishë së kontrollit të furrës.....                     | 21        |
| 5.3      | Cilësimet .....                                                         | 27        |

|          |                                                                |           |
|----------|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6</b> | <b>Informacione të përgjithshme rreth pjekjes.....</b>         | <b>31</b> |
| 6.1      | Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....     | 31        |
| 6.1.1    | Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....                            | 31        |
| 6.1.2    | Mishi, peshku dhe shpendët .....                               | 34        |
| 6.1.3    | Skarë .....                                                    | 36        |
| 6.1.4    | Ushqime të testuara.....                                       | 36        |
| <b>7</b> | <b>Mirëmbajtja dhe pastrimi.....</b>                           | <b>38</b> |
| 7.1      | Informacione të përgjithshme për pastrimin .....               | 38        |
| 7.2      | Aksesorët e pastrimit .....                                    | 39        |
| 7.3      | Pastrimi i panelit të kontrollit .....                         | 39        |
| 7.4      | Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)..... | 40        |
| 7.5      | Pastrim i lehtë me avull.....                                  | 40        |
| 7.6      | Pastrimi i derës së furrës .....                               | 41        |
| 7.7      | Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës .....           | 42        |
| 7.8      | Pastrimi i llambës së furrës .....                             | 43        |
| <b>8</b> | <b>Zgjidhja e problemeve .....</b>                             | <b>44</b> |



## 1 Udhëzimet e sigurisë

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



### 1.1 Përdorimi i planifikuar

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

## 1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike, sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe

kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.

- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.
- **PARALAJMËRIM:**Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi të dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Kjo mund të bëjë që furra të përmbysset ose të dëmtohen menteshat e derës.
- Për sigurinë e fëmijëve, priteni spinën elektrike dhe bëjeni produktin të papërdorshëm përpara se ta hidhni produktin.



## 1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.

- Spina ose lidhja elektrike e produktit duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm (ku nuk do të ndikohet nga flaka e pllakës së gatimit). Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
  - Produkti nuk duhet të vendoset në prizë gjatë instalimit, riparimit dhe transportit.
  - Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
  - Nëse produkti juaj nuk ka një kablo elektrike, përdorni vetëm kabllon elektrike të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
  - Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
  - Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot elektrike nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme, pasi lidhjet mund të dëmtohen.
  - Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllave mund të shkrihet dhe të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
  - Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara ose kablo të ndërmjetme.
  - Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
  - **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.
- Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Mos e vendosni spinën e produktit në një prizë që është e lirshme, ka dalë nga priza, është e thyer, e papastër, me yndyrë, me rrezik kontakti me ujin (p.sh. uji që mund të rrjedhë nga banaku).
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura! Mos e hiqni asnjëherë nga priza duke tërhequr kabllon, gjithmonë tërhiqeni duke mbajtur spinën.
- Sigurohuni që spina e produktit të jetë futur mirë në prizë për të shmangur krijimin e harkut elektrik.

#### **1.4 Siguria gjatë transportit**

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni artikuj të tjerë mbi produkt dhe transportojeni produktin në pozicionin vertikal.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Sigurojeni mirë

produktin me ngjitës për të parandaluar dëmtimin e pjesëve të lëvizshme ose të heqshme të produktit ose të vetë produktit.

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

#### **1.5 Siguria e instalimit**

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

#### **1.6 Siguria gjatë përdorimit**

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

- Mos e përdorni produktin me defekt ose të dëmtuar. Nëse ka defekte ose dëmtime, shkëputni lidhjet e energjisë elektrike/gazit të produktit dhe telefononi shërbimin e autorizuar.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur.
- Mos u ngjitni mbi produkt për të arritur ndonjë gjë ose për ndonjë arsye tjetër.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme të mbajtura në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Asnjëherë mos ruani objekte të ndezshme në zonën e gatimit.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.



## 1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Pjesët e aksesueshme të produktit do të nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën moshën 8 vjeç nuk duhet të afrohen pranë produktit pa një të rritur.
- Mos vendosni materiale të ndezshme/shpërthyes pranë produktit, pasi skajet do të jenë të nxehta gjatë përdorimit.
- Duke qenë se mund të dalë avull, qëndroni larg kur hapni derën e furrës. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit, produkti mund të nxehet. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë gjatë vendosjes së ushqimeve në furrën e nxehtë ose kur hiqni ushqimet nga furra e nxehtë etj.



## 1.8 Përdorimi i aksesorëve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit **"Përdorimi i aksesorëve"**.
- Aksesorët mund të dëmtojnë xhamin e derës kur mbyllni derën e produktit. Shtyjini gjithmonë aksesorët deri në fund të zonës së gatimit.



## 1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimeve, vaji etj. në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Para gatimit, hiqni papastërtitë e tilla të ashpra.
- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesorin e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht. Hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës kundër yndyrës që varet nga aksesori ose ena për të shmangur rrezikun e prekjes së elementeve të ngrohësit të furrës. Asnjëherë mos përdorni letër kundër yndyrës në një temperaturë furre më të lartë se temperatura maksimale e përdorimit të specifikuar për letrën kundër yndyrës që po përdorni. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë

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



### 1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
  - Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
  - Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës / (nëse ka) xhamin e derës së sipërme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.
  - Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Një sipërfaqe e lagur dhe e papastër mund të shkaktojë probleme me përdorimin e funksioneve.

## 2 Udhëzimet për ambientin

### 2.1 Direktiva për mbetjet

#### 2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

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



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

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

#### Përputhja me direktivën RoHS:

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

## 2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

## 2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

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

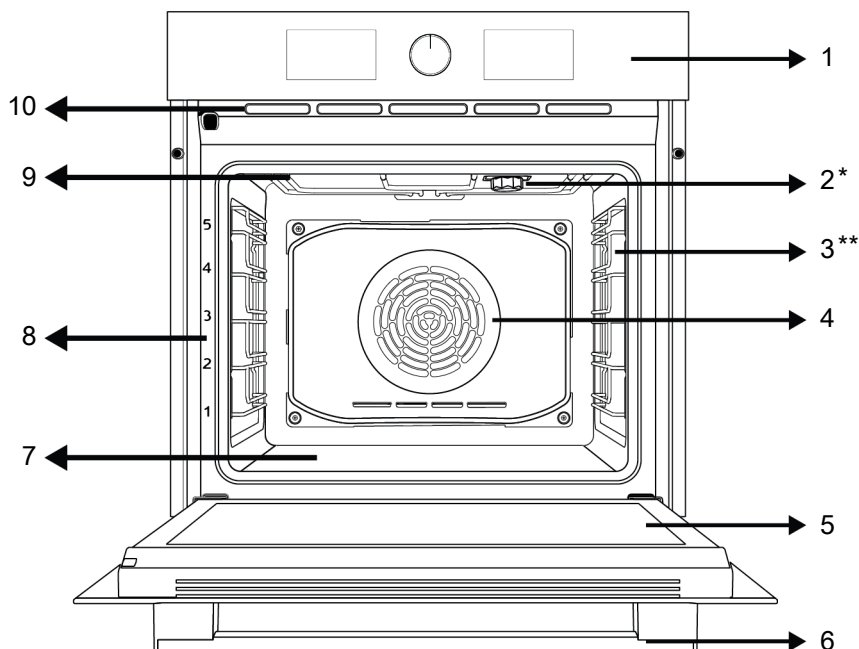
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.

- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpiquni të gatuani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatuani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatuani ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.
- Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko ". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko " dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.

## 3 Produkti juaj

### 3.1 Prezantimi i produktit



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

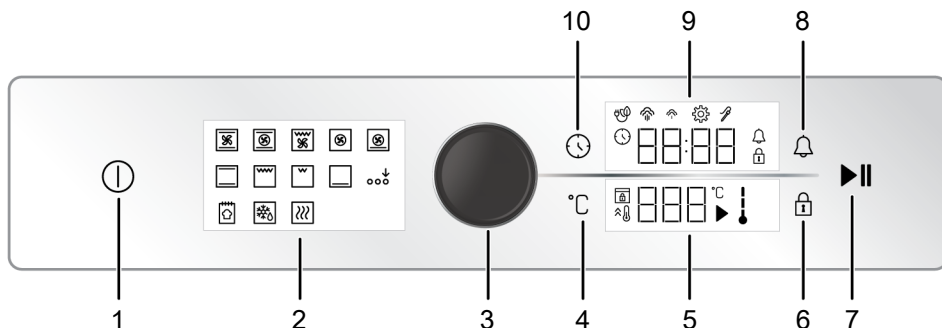
\* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

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

### 3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

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

### 3.2.1 Paneli i kontrollit



- |                                                |                                      |
|------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit            | 2 Ekran i funksioneve                |
| 3 Çelësi i kontrollit të furrës                | 4 Butoni i cilësimit të temperaturës |
| 5 Zona e treguesit të temperaturës             | 6 Butoni i bllokimit të butonave     |
| 7 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes        | 8 Butoni i alarmit                   |
| 9 Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes | 10 Butoni i cilësimeve dhe kohës     |

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

### 3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

#### Çelësi i kontrollit të furrës

Mund të kontrolloni cilësimet në treguesin e kohëmatësit/orës dhe në zonat e treguesit të temperaturës me çelësin e kontrollit të furrës. Mund të kaloni nëpër këto cilësime duke e rrotulluar këtë çelës kontrolli të furrës djathtas dhe majtas dhe t'i aplikoni duke shtypur çelësin.

#### Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

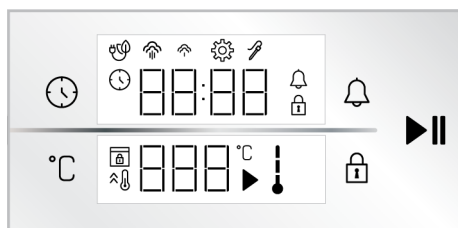
Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës së brendshme në ekran. Kur fillon gatimi, simboli shfaqet në ekran dhe

kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo nivel i simbolit do të ndizet.

#### Ekran i funksioneve

Funksionet e punës të furrës suaj ndodhen në ekranin e funksioneve në furrën tuaj. Çdo funksion aktivizohet duke e prekur atë. Të gjitha funksionet e vendosura në ekran janë skematike, ato mund të mos jenë të pranishme në pajisjen tuaj. Funksionet e produktit tuaj përshkruhen në seksionin me titull "Funksionet e përdorimit të furrës".

#### Zonat treguese:



#### Butonat :

- : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- : Butoni i cilësimit të temperaturës
- : Butoni i bllokimit të butonave

-  : Butoni i alarmit
-  : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes
- Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :**
-  : Simboli i kohës së pjekjes/ora
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i cilësimeve
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik
-  : Simboli i avullit në nivel të ulët \*
-  : Simboli i avullit në nivel të lartë \*
-  : Simboli i sondës së mishit \*
- \* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

**Zona e treguesit të temperaturës :**

-  : Simboli i pjekjes

-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i temperaturës në furrë
-  : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).
-  : Simboli i bllokimit të derës \*

\* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

### 3.3 Funkzionet e përdorimit të furrës

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

| Simboli i funksionit                                                               | Përshkrimi i funksionit                          | Gama e temperaturës (°C) | Përshkrimi dhe përdorimi                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Funksionimi me ventilator                        | -                        | Furra nuk ngrohet. Funksionon vetëm ventilatori (në murin e pasmë). Ushqimi i ngrirë me granula shkrihet ngadalë në temperaturën e dhomës, ushqimi i gatuar ftohet. Koha e nevojshme për të shkrië një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.                   |
|    | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 40-280                   | Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.                                                                                                                    |
|   | Ngrohja e poshtme                                | 40-220                   | Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund.                                                                                                                                                                                     |
|  | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 40-280                   | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.                                                                                                         |
|  | Ngrohje me ventilator                            | 40-280                   | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh.                                                                           |
|  | Ngrohje me ventilator eko                        | 160-220                  | Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë. Përdorimi i këtij funksioni shpjegohet në seksionin e titulluar "Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës". |
|  | Funksioni i picës                                | 40-280                   | Ngrohja e poshtme dhe ngrohja e ventilatorit funksionojnë. Është i përshtatshëm për të gatuar pica.                                                                                                                                                                                           |

|  |                                         |        |                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Funksioni "3D".                         | 40-280 | Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme. |
|  | Grill i ulët                            | 40-280 | Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.                                                                                                     |
|  | Grill i plotë                           | 40-280 | Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                                                        |
|  | Grilë e plotë me ndihmën e ventilatorit | 40-280 | Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                 |
|  | Mbani ngrohtë                           | 40-100 | Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.                                                                                                                |
|  | Funksioni i gatimit të bukës            | -      | Përdoret për të pjekur bukë. Temperatura dhe koha e vendosur në hyrje nuk mund të ndryshohen.                                                                                                          |
|  | Aktivizimi i funksionit shtesë          | -      | Përdoret për të aktivizuar funksionet e funksionimit që nuk shfaqen në fillim në ekranin e funksionit.                                                                                                 |

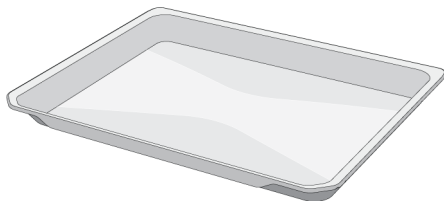
### 3.4 Aksesorët e produktit

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.

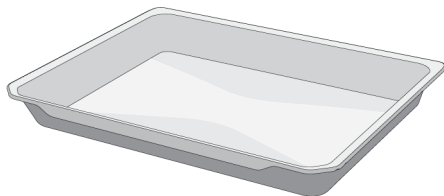
#### Tavë standarde

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



#### Tavë e thellë

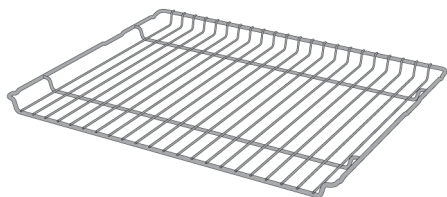
Përdoret për pasta, skuqe të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



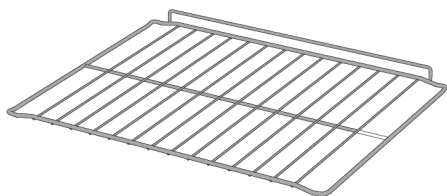
### Grila e telit

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

**Në modelet me rafte teli :**



**Në modelet pa rafte teli :**

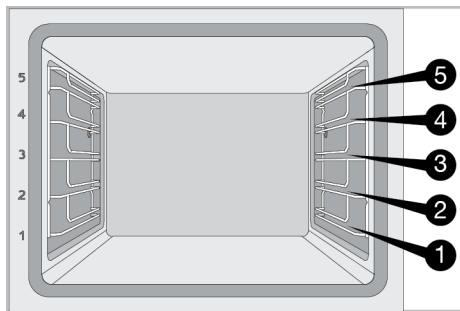


## 3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

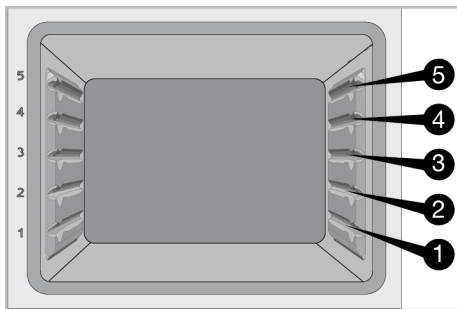
### Raftet e gatimit

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

**Në modelet me rafte teli :**



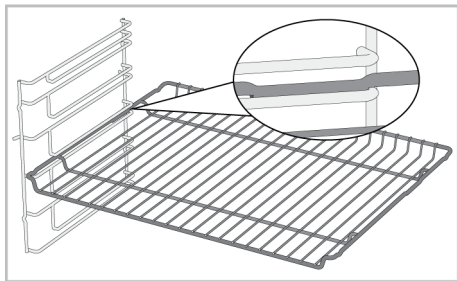
**Në modelet pa rafte teli :**



**Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit**

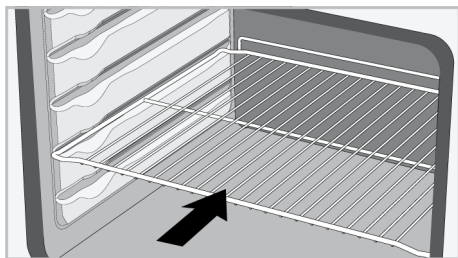
**Në modelet me rafte teli :**

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



**Në modelet pa rafte teli :**

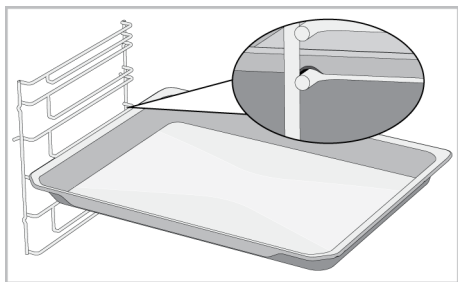
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



### **Vendosja e tavës në raftet e gatimit**

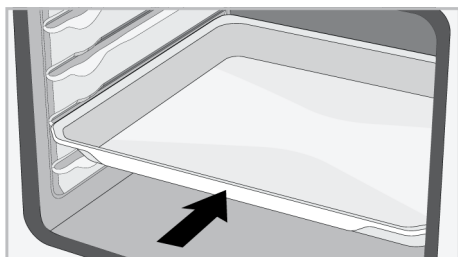
#### **Në modelet me rafte teli :**

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



#### **Në modelet pa rafte teli :**

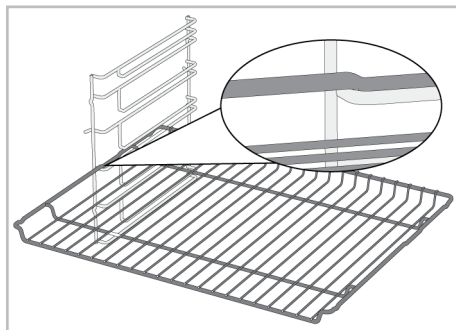
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



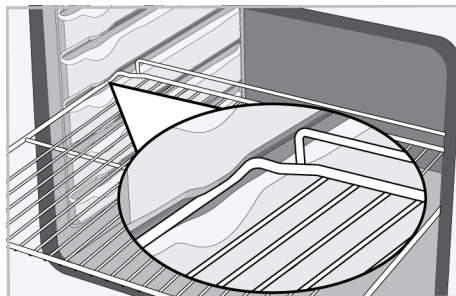
### **Funksioni i ndalimit të skarës me tela**

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

#### **Në modelet me rafte teli :**

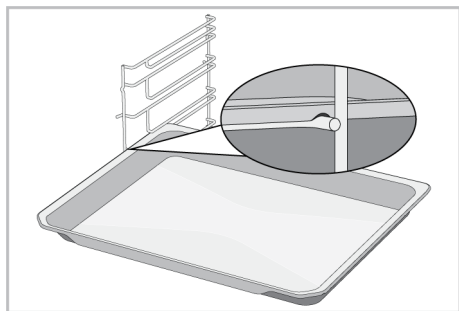


#### **Në modelet pa rafte teli :**



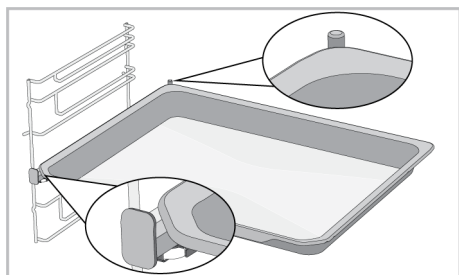
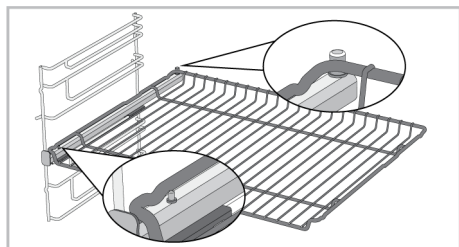
### **Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli**

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



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

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



### 3.6 Specifikimet teknike

SQ

|                                                                                 |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Specifikime të përgjithshme                                                     |                          |
| Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)              | 595 /594 /567            |
| Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)       | 590-600 /560 /min. 550   |
| Voltazhi/frekuenca                                                              | 220-240 V ~; 50 Hz       |
| Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Konsumi total i energjisë (kW)                                                  | 3,3                      |
| Tipi i furrës                                                                   | Furrë me shumë funksione |

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

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

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

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

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

## 4 Përdorimi i parë

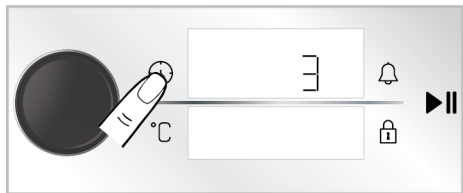
Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

### 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë



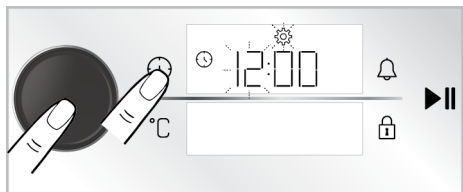
Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
  - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



2. Aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

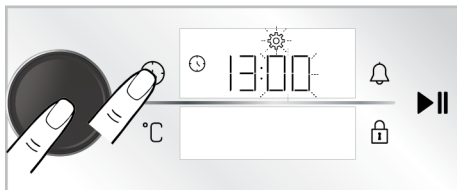
⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Caktoni orën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e minutave duke

shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

⇒ Fusha e minutave dhe simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. Caktoni minutat duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Miratoni cilësimin duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli ndriçon në mënyrë të vazhdueshme.



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



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

### 4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.

4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni “Funksionet e përdorimit të furrës [► 14]”. Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

#### **Përpara përdorimit të aksesorëve:**

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

## **5 Përdorimi i furrës**

### **5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës**

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

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilisë. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Mos i mbuloni me asgjë këto vrima ventilimi. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të

**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.

funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuani duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

#### **Ndriçimi i furrës**

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

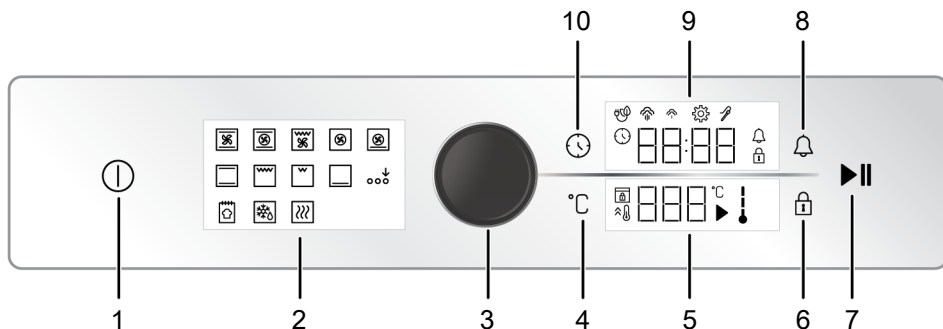
### **5.2 Funksionimi i njësive të kontrollit të furrës**

**Paralajmërime të përgjithshme për njësien e kontrollit të furrës**

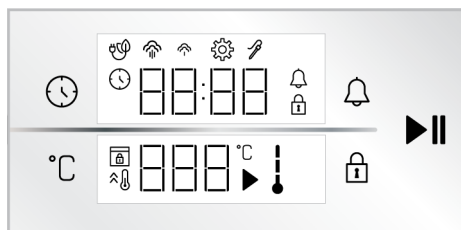
- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5:59 orë. Në funksionin e mbajtjes së ngrohtësisë, kjo kohë është 23:59 orë. Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, pjekja dhe kohëzgjatja e paracaktuar e pjekjes do të anulohen.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse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

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

- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Nëse cilësimi i nxehtësisë paraprake të shpejtë është aktiv në njësien e kontrollit, simboli  shfaqet në ekran kur filloni pjekjen dhe furra arrin shpejt temperaturën që keni caktuar për pjekje. Për cilësimin e nxehtësisë paraprake të shpejtë, shikoni seksionin "**Cilësimet**".



- |                                                |                                      |
|------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit            | 2 Ekran i funksioneve                |
| 3 Çelësi i kontrollit të furrës                | 4 Butoni i cilësimit të temperaturës |
| 5 Zona e treguesit të temperaturës             | 6 Butoni i bllokimit të butonave     |
| 7 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes        | 8 Butoni i alarmit                   |
| 9 Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes | 10 Butoni i cilësimeve dhe kohës     |



#### Butonat :

- : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- : Butoni i cilësimit të temperaturës
- : Butoni i bllokimit të butonave
- : Butoni i alarmit
- : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes

#### Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :

- : Simboli i kohës së pjekjes/ora
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i cilësimeve
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik
- : Simboli i avullit në nivel të ulët \*
- : Simboli i avullit në nivel të lartë \*
- : Simboli i sondës së mishit \*

\* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

#### Zona e treguesit të temperaturës :

- : Simboli i pjekjes
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i temperaturës në furrë
- : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).
- : Simboli i bllokimit të derës \*

\* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

### Ndezja e furrës

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

⇒ Pasi të jetë ndezur furra, funksioni i parë i funksionimit shfaqet në ekran. Funksioni i përdorimit, temperatura, koha e pjekjes dhe alarmi mund të rregullohen kur ekrani është në këtë status.

Nëse nuk është caktuar asnjë cilësim në këtë ekran, furra fiket për rreth 5 minuta dhe ora shfaqet në ekran.

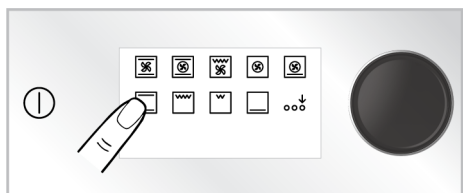
## Fikja e furrës

Fikeni furrën duke prekur butonin ①. Ora shfaqet në ekran.

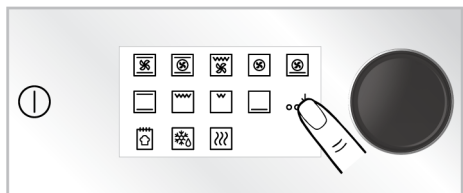
## Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatuani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e pjekjes duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja. Si shembull, funksioni "Ngrohja e sipërme dhe e poshtme" dhe cilësimet me 180°C shfaqen në fotografi.

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
2. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi të aktivizoni në ekranin e funksionit.

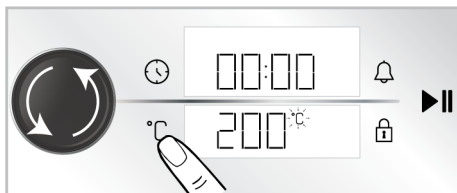


3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



4. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Për ta ndryshuar këtë temperaturë, shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës ose prekni butonin °C dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.

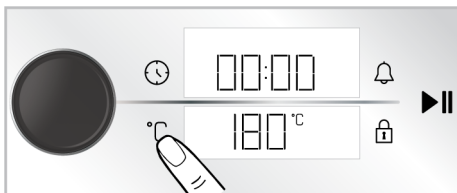
⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.



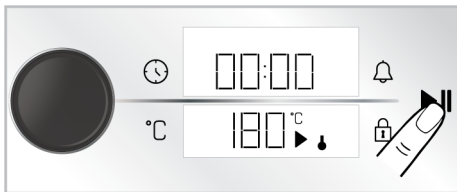
**i** Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, shfaqet temperatura më e lartë për atë funksion përdorimi.

5. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.

⇒ Simboli °C ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



6. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, prekni butonin ►► për të filluar pjekjen.



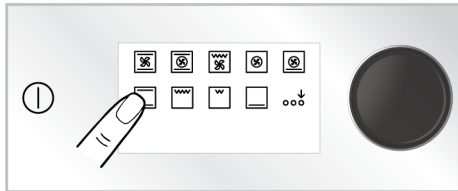
⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën

e caktuar, çdo fazë e simbolit **!** do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë, prekni butonin **▶||** për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin **⌚** për ta fikur plotësisht furrën.

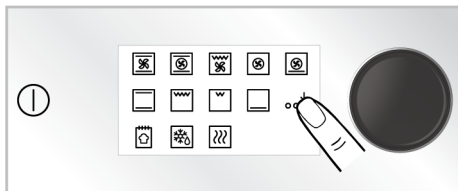
### **Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;**

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. Si shembull, funksioni "Ngrohja e sipërme dhe e poshtme, cilësimet e kohës së pjekjes me 180°C dhe 45 minuta shfaqen në fotografi.

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin **⌚**.
2. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi të aktivizoni në ekranin e funksionit.



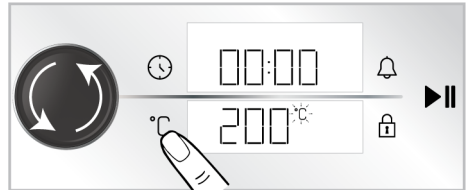
3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



4. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Për ta ndryshuar këtë temperaturë, shtypni një herë çelësin e

kontrollit të furrës ose prekni butonin **°C** dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.

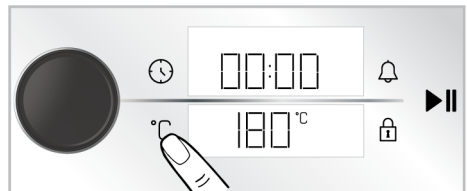
⇒ Simboli **°C** pulson në ekranin e temperaturës.



Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, shfaqet temperatura më e lartë për atë funksion përdorimi.

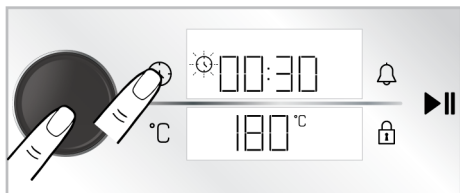
5. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin **°C**.

⇒ Simboli **°C** ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



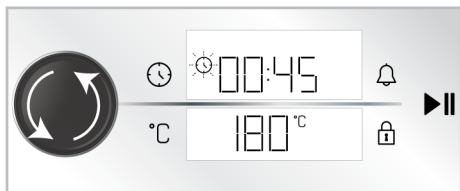
6. Shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës ose prekni një herë butonin **⌚** për kohën e pjekjes.

⇒ Vlera e caktuar me 30 minuta shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes dhe simboli **⌚** pulson.



Për të rregulluar shpejt kohën e pjekjes, mund ta aktivizoni kohën e pjekjes deri në 30 minuta duke shtypur çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur butonin pasi të jetë vendosur funksioni i përdorimit dhe temperatura, dhe mund ta ndryshoni kohën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.

7. Rregulloni kohën e pjekjes duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin .



Koha e pjekjes rritet me 1 minutë në 15 minutat e para dhe me 5 minuta pas 15 minutash.

8. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit, temperaturës dhe kohës së pjekjes, prekni butonin për të filluar pjekjen.



⇒ Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur të përdorimit dhe në ekran shfaqet

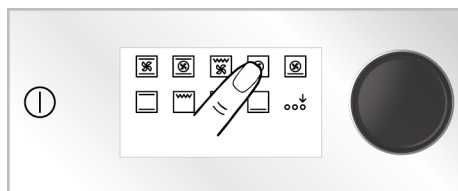
numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet dhe . Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit do të ndriçohet. Kur përfundon koha e rregulluar e pjekjes, teksti "End" (Fundi) shfaqet në ekranin e temperaturës, kohëmatësi jep një paralajmërim zanor dhe pjekja ndalon.

9. Paralajmërimi dëgjohet për një minutë. Nëse e prekni butonin kur dëgjohet paralajmërimi zanor dhe në ekranin e temperaturës shfaqet teksti "End" (Fundi), furra vazhdon të punojë pa ndalim. Furra fiket nëse preket butoni . Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

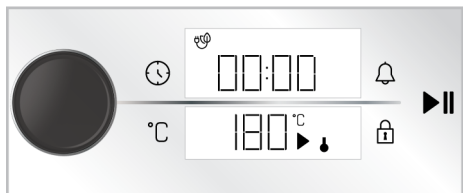
### Ngrohje me ventilator eko

Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por koha e pjekjes do të jetë pak më e gjatë.

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin .
2. Mbani shtypur funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator" në ekranin e funksionit për 3 sekonda.



⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes shfaqet simboli dhe aktivizohet funksioni Ngrohje me ventilator eko".



3. Mund ta ndryshoni temperaturën e caktuar dhe të vendosni kohën e pjekjes siç përshkruhet në seksionet e mëparshme. Më pas mund të filloni të piqni.

⇒ Në modalitetin "Ngrohje me ventilator eko", llamba ndizet për një kohë më të shkurtër se funksioni tjetër i pjekjes për shkak të kursimit të energjisë gjatë pjekjes.

### Funksioni i gatimit të bukës

Furra juaj ka një funksion "Funksioni i gatimit të bukës" të përcaktuar posaçërisht për prodhimin e bukës. Cilësimet e temperaturës dhe të kohës së funksionit janë të pandryshueshme.

#### Përbërësit

- 500 gr miell
- 15 g sheqer
- 10 g maja e shpejtë
- 10 g vaj luledielli
- 8 g kripë
- 300 ml ujë (35°C)

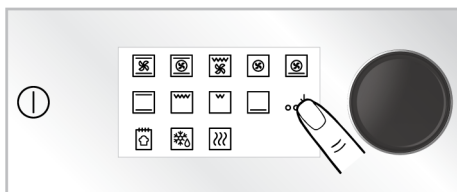
#### Për pjesën e sipërme të brumit

- 2 lugë çaji me vaj luledielli

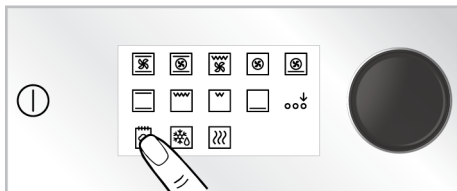
#### Përgatitja

1. Siteni miellin në një enë të thellë. Te mielli shtoni sheqer dhe përziejeni në mënyrë homogjene.
2. Bëjmë një gropë në mes të miellit, shtojmë majanë, kripën dhe vajin e lulediellit. Uji i ngrohtë hidhet gradualisht, duke filluar nga anët e enës.
3. Përziejeni brumin me dorë ose në një makinë për përzierje për rreth 10-15 minuta.

4. Brumin e gatuar e kthejmë disa herë me dorë dhe e vendosim në një enë. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin.
5. Pasi ta mbulonit brumin tuaj me film ngjitës, mbulojeni me një pecetë të trashë dhe lëreni të fermentohet në temperaturën e dhomës.
6. Hidheni brumin tuaj të fermentuar për 60 minuta në banak dhe paloseni 4-5 herë për të hequr ajrin brenda. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin. Lëreni brumin të vijë edhe për 30 minuta në temperaturën e dhomës.
7. Vendoseni tavën e furrës në raftin e tretë të furrës tuaj.
8. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
9. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.



10. Prekni "Funksioni i gatimit të bukës" në ekranin e funksionit.



11. Filloni pjekjen duke prekur butonin ►||.



12. Në fund të kohës së pjekjes, jepet një paralajmërim zanor për një minutë. Nëse preket butoni , furra do të fiket. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

### 5.3 Cilësimet

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

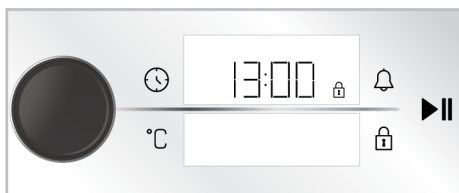
#### Aktivizimi i kyçit të butonave

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

1. Prekni butonin  derisa simboli  të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes shfaqet simboli  dhe aktivizohet kyçi i butonave. Pasi të vendoset kyçi i butonave, nëse preket ndonjë çelës ose shtypet çelësi i kontrollit të furrës, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli  pulson.



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

#### Çaktivizimi i kyçit të butonave

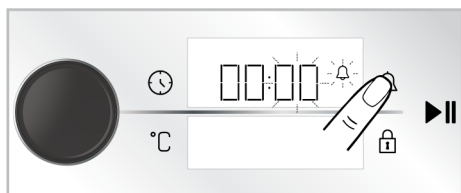
1. Prekni butonin  derisa simboli  të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.
- ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes zhduket simboli  dhe çaktivizohet kyçi i butonave.

#### Vendosja e alarmit

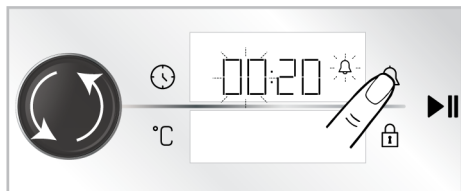
Ju gjithashtu mund të përdorni njësinë e kontrollit të produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë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

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

1. Prekni një herë butonin  për të vendosur periudhën e alarmit.
- ⇒ Fusha e minutave dhe simboli  fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

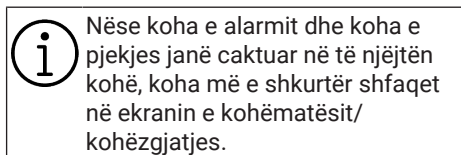


2. Fillimisht vendosni minutat duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e kohëmatësit duke prekur butonin një herë.
3. Rregulloni kohën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Prekni përsëri butonin për të konfirmuar cilësimin.



⇒ Në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes, simboli ndizet vazhdimisht dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran.

4. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zanor.



### Fikja e alarmit

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

### Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

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

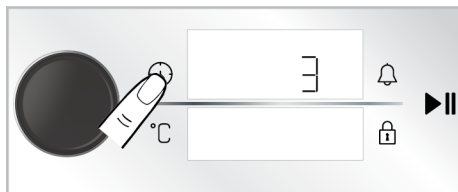
⇒ Simboli fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa ora e alarmit të arrijë **"00:00"**.

### Vendosja e volumit

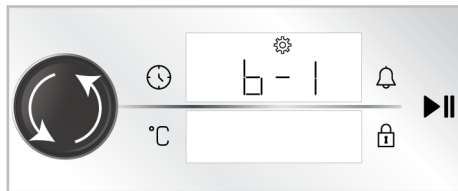
Ju mund të vendosni volumnin e njësive suaj të kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
 

⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.

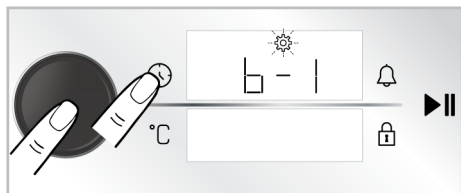


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes të shfaqet **"b-1"** ose **"b-2"**.



3. Aktivizoni cilësimin e tonit duke prekur butonin përsëri ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.
 

⇒ Simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

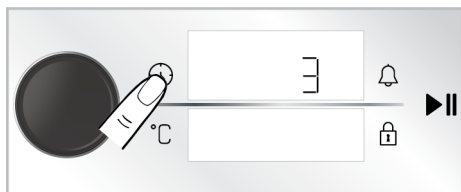


4. Rregulloni tonin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni tonin e caktuar duke prekur përsëri butonin ☹ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

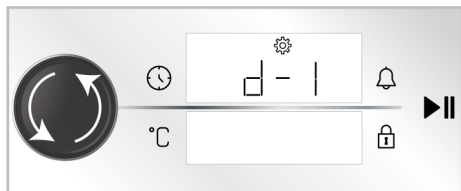
### Vendosja e ndriçimit të ekranit

Mund të vendosni ndriçimin e ekranit të njësisë së kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ☹ për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyne e cilësimeve.
  - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.

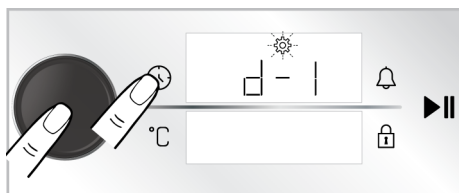


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes të shfaqet "d-1", "d-2" ose "d-3".



3. Aktivizoni cilësimin e ndriçimit duke prekur butonin ☹ përsëri ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

⇒ Simboli ☹ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



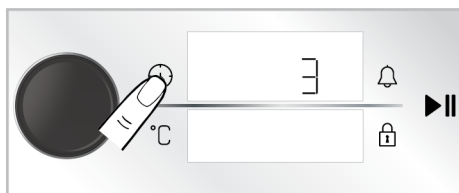
4. Rregulloni ndriçimin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni ndriçimin duke prekur përsëri butonin ☹ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

### Vendosja e funksionit të nxehjes paraprake të shpejtë (Përforcuesi).

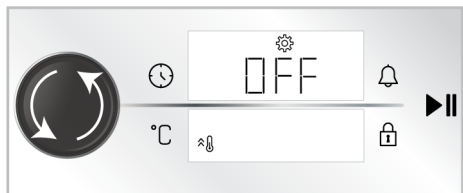
Ju mund ta përdorni automatikisht pjekjen në produktin tuaj me funksionin e nxehjes paraprake të shpejtë. Për këtë qëllim, duhet të aktivizoni cilësimin e nxehjes paraprake të shpejtë. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ☹ për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyne e cilësimeve.

⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.

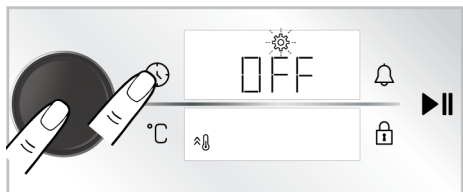


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa simboli ☹ dhe "OFF" (Joaktiv) të shfaqen në ekran.

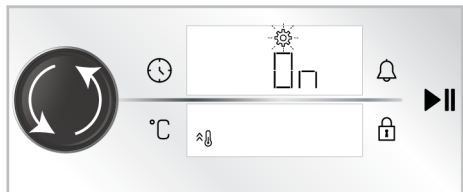


3. Aktivizoni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë (Përforcuesi) duke prekur butonin ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

⇒ Simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. Kthejeni cilësimin "OFF" (Joaktiv) në ekran në "ON" (Aktiv) duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.



5. Konfirmoni cilësimin e nxehtjes paraprake (përforcuesit) duke prekur butonin përsëri ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

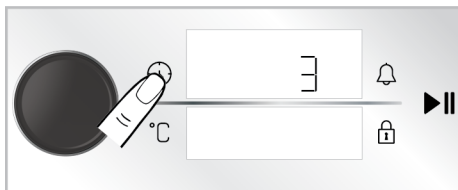
Mund të çaktivizoni cilësimin e shpejtë të ngrohjes paraprake me të njëjtën procedurë. Duke e çaktivizuar cilësimin në "OFF" mund të anuloni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë.

### Ndryshimi i orës

Për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

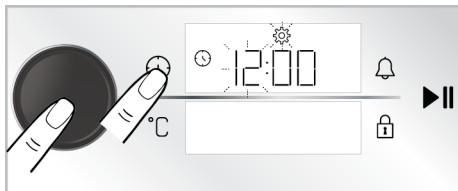
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.

⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.



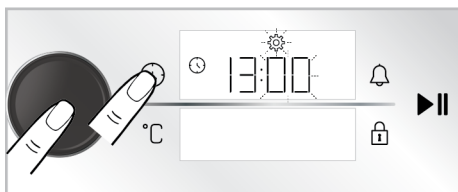
2. Aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



3. Caktoni orën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e minutave duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

⇒ Fusha e minutave dhe simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



4. Caktoni minutat duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Miratoni cilësimin duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin ⌚.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli ☀ ndriçon në mënyrë të vazhdueshme.

## 6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

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

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

### 6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

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

paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.

- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhet. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

#### 6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

##### Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- 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.

### 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 ngjitëse, 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

#### Sugjerime për pjekje me një tavë

| Ushqimi        | Aksesori për t'u përdorur                                               | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Kek në tavë    | Tavë standarde *                                                        | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 180              | 30 ... 40                            |
| Kek në formë   | Formë keku në skarë teli **                                             | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 180              | 30 ... 40                            |
| Torta të vogla | Tavë standarde *                                                        | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 160              | 25 ... 35                            |
| Torta të vogla | Tavë standarde *                                                        | Ngrohje me ventilator           | 3                  | 150              | 25 ... 35                            |
| Pandispanjë    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 150              | 30 ... 40                            |

| Ushqimi      | Aksesori për t'u përdorur                                                | Funksioni i përdorimit                           | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Pandispanjë  | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohje me ventilator                            | 2                  | 150              | 35 ... 45                            |
| Biskota      | Tavë për brumëra *                                                       | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 3                  | 170              | 25 ... 35                            |
| Biskota      | Tavë për brumëra *                                                       | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 170              | 20 ... 30                            |
| Brumëra      | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 2                  | 180              | 35 ... 45                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 2                  | 200              | 20 ... 30                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 180              | 20 ... 30                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |
| Lazanja      | Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 2 ose 3            | 200              | 30 ... 40                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 2                  | 180              | 50 ... 65                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 170              | 50 ... 65                            |
| Pica         | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | 3                  | 280              | 5 ... 9                              |
| Pica         | Tavë standarde *                                                         | Funksioni i picës                                | 2                  | 280              | 5 ... 10                             |

## Sugjerime për gatimin me dy tava

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

\*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

### Tavolinë gatimi me funksion funksionimi "Ngrohje me ventilator eko "

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

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

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

\* Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

### 6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

#### Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatuani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.

- Duhen 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatuari 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) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Biftek (i plotë) / rosto (1 kg) | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 60 ... 80                            |
| Këmbë qengji (1,5-2 kg)         | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 170                                | 85 ... 110                           |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje me ventilator                            | 2                  | 200 ... 220                        | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D".                                  | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Funksioni "3D".                                  | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D".                                  | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

\*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

6.1.3 Skarë

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

Paralajmërime të përgjithshme

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

Tabela e skarës

| Ushqimi                                                                                                                                               | Aksesori për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Peshk                                                                                                                                                 | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                            |
| Copa pule                                                                                                                                             | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 35                            |
| Qofte (mish viçi) - 12 sasia                                                                                                                          | Grila e telit             | 4                  | 250              | 20 ... 30                            |
| Bërxollë qengji                                                                                                                                       | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                            |
| Biftek - (mish në kuba)                                                                                                                               | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                            |
| Bërxollë viçi                                                                                                                                         | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                            |
| Gratin me perime                                                                                                                                      | Grila e telit             | 4 - 5              | 220              | 20 ... 30                            |
| Bukë e thekur                                                                                                                                         | Grila e telit             | 4                  | 250              | 1 ... 3                              |
| Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë. Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes. |                           |                    |                  |                                      |

6.1.4 Ushqime të testuara

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

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 gatimit për ushqimet provë

### Sugjerime për pjekje me një tavë

| Ushqimi                        | Aksesori për t'u përdorur                                                | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit                                         | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                          | 140              | 20 ... 30                            |
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli :3<br>Në modelet pa rafte teli :2 | 140              | 15 .. 25                             |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                          | 160              | 25 ... 35                            |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | 3                                                          | 150              | 25 ... 35                            |
| Pandispanjë                    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                          | 150              | 30 ... 40                            |
| Pandispanjë                    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohje me ventilator           | 2                                                          | 150              | 35 ... 45                            |
| Kek me mollë                   | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                          | 180              | 50 ... 65                            |
| Kek me mollë                   | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator           | 3                                                          | 170              | 50 ... 65                            |

### Sugjerime për gatimin me dy tava

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

\*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

## Skarë

| Ushqimi                                                                                | Aksesori për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Qofte (mish viçi) - 12 sasia                                                           | Grila e telit             | 4                  | 250              | 20 ... 30                            |
| Bukë e thekur                                                                          | Grila e telit             | 4                  | 250              | 1 ... 3                              |
| Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë. |                           |                    |                  |                                      |
| Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.                         |                           |                    |                  |                                      |

## 7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

### 7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

#### Paralajmërime të përgjithshme

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

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

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një lavastovilje.

#### Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

## Sipërfaqet e emaluara

- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Nëse produkti juaj ka një funksion të lehtë pastrimi me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërtitë e lehta jo të përhershme. (Shikoni "Pastrim i lehtë me avull ► 40".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.
- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.

## Sipërfaqet katalitike

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

## Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajini me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajini me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.

- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lësh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

## Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

## 7.2 Aksesorët e pastrimit

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

## 7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.

- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

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

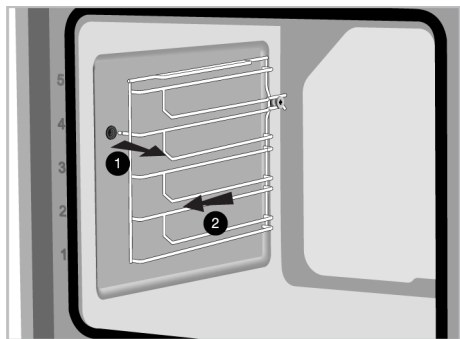
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

### Pastrimi i mureve anësore të furrës

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

### Për të hequr raftet anësore të telit:

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

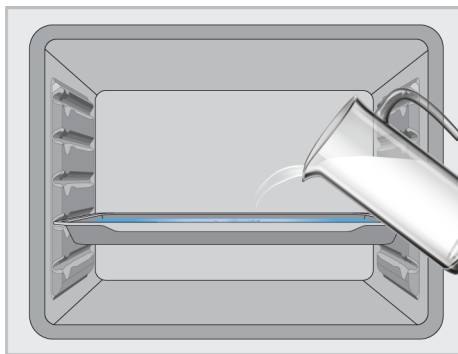


3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuar gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

## 7.5 Pastrim i lehtë me avull

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

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



3. Vendoseni furrën në modalitetin e përdorimit "Ngrohja e poshtme" dhe përdoreni atë në 100°C për 20 minuta. Hapni derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur. Për papastërtitë e forta, pastrojini produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.



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

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



## 7.6 Pastrimi i derës së furrës

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

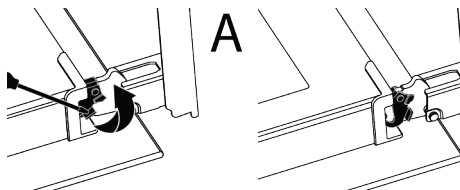


Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

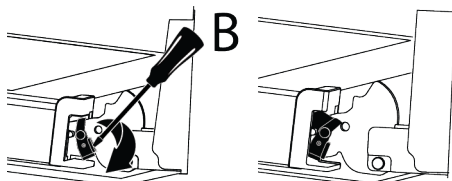
### Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.

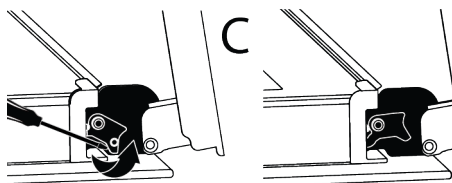
- Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
- Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
- Mentesha e tipit (A) është e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



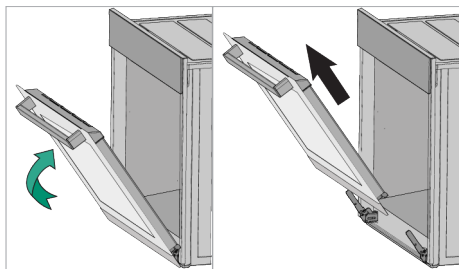
- Mentesha e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dymve me mbyllje të butë.



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



- Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



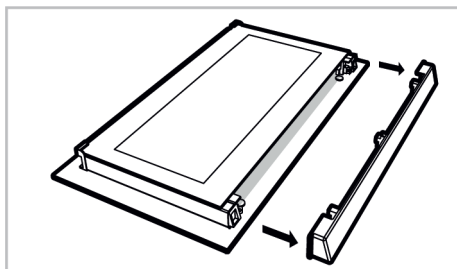
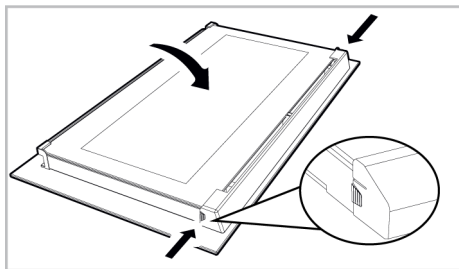
8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

**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 folenë e menteshës.

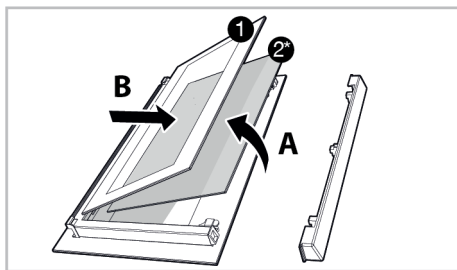
## 7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

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



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



1 Xhami më i brendshëm

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

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

7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

## 7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

### Zëvendësimi i llambës së furrës

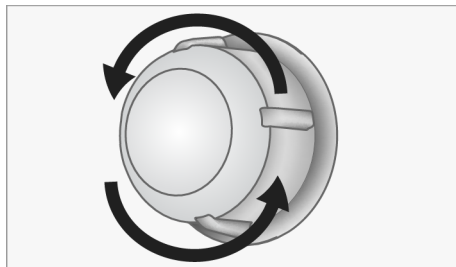
#### Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e 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.

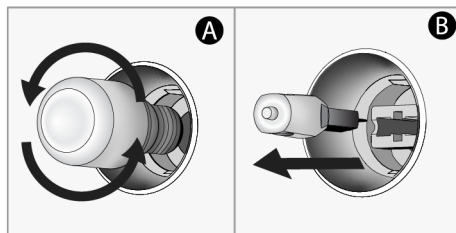
#### Nëse furra juaj ka një llambë të rrumbullakët,

- Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.

- Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



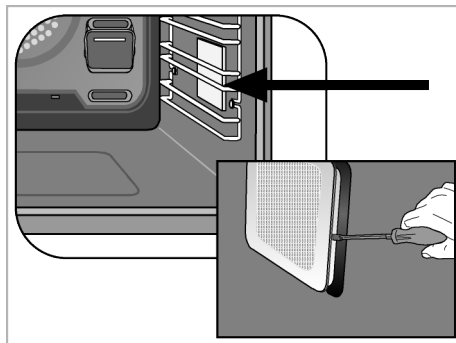
- Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



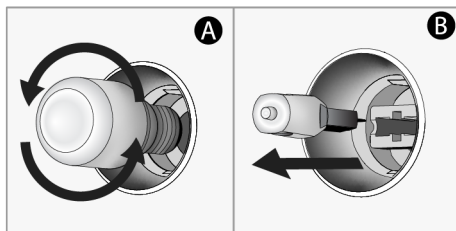
- Rivendosni kapakun e xhamit.

#### Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

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



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



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

## 8 Zgjidhja e problemeve

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

### Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

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

### Gjatë gatimit shfaqen pika uji

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

### Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

### Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërronini ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçin e 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.
- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet dhe ngrohësit nuk funksionojnë.

**(Për modelet me kohëmatës) Ekran i kohëmatësit pulson ose simboli i kohëmatësit është i hapur.**

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosi kohën / Fikni butonat e funksioneve të produktit dhe kaloni përsëri në pozicionin e dëshiruar.

**Pasi fillon gatimi, simboli ► pulson në ekran dhe dëgjohet një paralajmërim zanor.**

- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë plotësisht e mbyllur. Kontaktoni me shërbimin e autorizuar nëse defekti vazhdon.

## Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

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

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

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

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

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

A

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Sadržaj

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Sigurnosna uputstva.....</b>                                         | <b>48</b> |
| 1.1 Predviđena namjena .....                                              | 48        |
| 1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....              | 48        |
| 1.3 Sigurnost od električnih instalacija.....                             | 49        |
| 1.4 Sigurnost u transportu .....                                          | 51        |
| 1.5 Sigurnost pri ugradnji.....                                           | 51        |
| 1.6 Sigurnost upotrebe.....                                               | 51        |
| 1.7 Upozorenja o temperaturi .....                                        | 52        |
| 1.8 Uporaba dodataka.....                                                 | 52        |
| 1.9 Sigurnost kuhanja.....                                                | 52        |
| 1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju .....                            | 53        |
| <b>2 Uputstva za zaštitu okoliša.....</b>                                 | <b>54</b> |
| 2.1 Direktiva o otpadu .....                                              | 54        |
| 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda..... | 54        |
| 2.2 Informacija o ambalaži .....                                          | 54        |
| 2.3 Preporuke za štednju energije .....                                   | 54        |
| <b>3 Vaš proizvod.....</b>                                                | <b>55</b> |
| 3.1 Predstavljajući proizvod.....                                         | 55        |
| 3.2 Predstavljajući i upotreba kontrolne table proizvoda .....            | 55        |
| 3.2.1 Kontrolna tabla.....                                                | 56        |
| 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice .....                                | 56        |
| 3.3 Radne funkcije pećnice .....                                          | 57        |
| 3.4 Dodaci uređaja.....                                                   | 58        |
| 3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....                                      | 59        |
| 3.6 Tehničke specifikacije.....                                           | 62        |
| <b>4 Prva upotreba.....</b>                                               | <b>63</b> |
| 4.1 Prvo postavljanje tajmera .....                                       | 63        |
| 4.2 Početno čišćenje .....                                                | 63        |
| <b>5 Korišćenje pećnice.....</b>                                          | <b>64</b> |
| 5.1 Opće informacije o korišćenju pećnice.....                            | 64        |
| 5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice ....                                   | 64        |
| 5.3 Postavke .....                                                        | 69        |
| <b>6 Opće informacije o pečenju.....</b>                                  | <b>73</b> |
| 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....                        | 73        |
| 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....                                      | 74        |
| 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi.....                                    | 77        |

|                                      |                                                                  |           |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.3                                | Gril .....                                                       | 78        |
| 6.1.4                                | Testna jela .....                                                | 78        |
| <b>7 Održavanje i čišćenje .....</b> | <b>80</b>                                                        | <b>BS</b> |
| 7.1                                  | Opće informacije o čišćenju.....                                 | 80        |
| 7.2                                  | Pribor za čišćenje .....                                         | 81        |
| 7.3                                  | Čišćenje kontrolne table.....                                    | 81        |
| 7.4                                  | Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) ..... | 82        |
| 7.5                                  | Jednostavno parovišćenje .....                                   | 82        |
| 7.6                                  | Čišćenje vrata pećnice .....                                     | 83        |
| 7.7                                  | Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....                 | 84        |
| 7.8                                  | Čišćenje sijalice u pećnici .....                                | 84        |
| <b>8 Rješavanje problema .....</b>   | <b>85</b>                                                        |           |



## 1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.



### 1.1 Predviđena namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu kod kuće. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namijenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.



### 1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim

nedostacima i osobe bez iskustva i znanja, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!

- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima pećnice.
- Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego što ga odložite.



### 1.3 Sigurnost od električnih instalacija

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

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

## **1.4 Sigurnost u transportu**

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

## **1.5 Sigurnost pri ugradnji**

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).

- Održavajte okolinu svih ventilacijskih kanala proizvoda otvorenim.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

## **1.6 Sigurnost upotrebe**

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

- Ručka pećnice nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomjeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.

## **1.7 Upozorenja o temperaturi**

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

- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu dok stavljate hranu u vruću pećnicu ili vadite hranu iz vruće pećnice, itd.

## **1.8 Uporaba dodataka**

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

## **1.9 Sigurnost kuhanja**

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

posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

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

Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju**

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

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

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



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbirajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

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

#### Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

### 2.2 Informacija o ambalaži

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

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

### 2.3 Preporuke za štednju energije

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

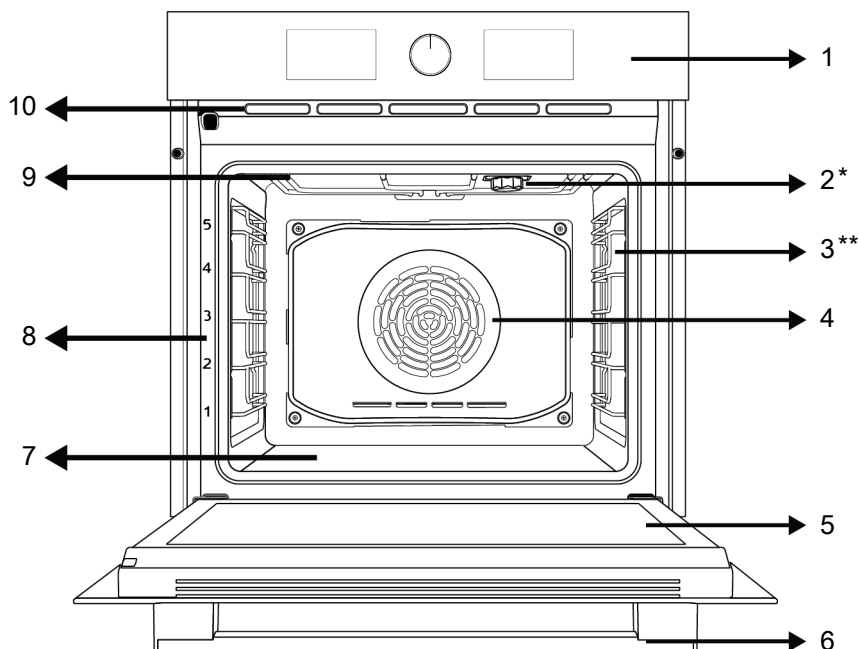
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

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

## 3 Vaš proizvod

### 3.1 Predstavljanje proizvoda

BS



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

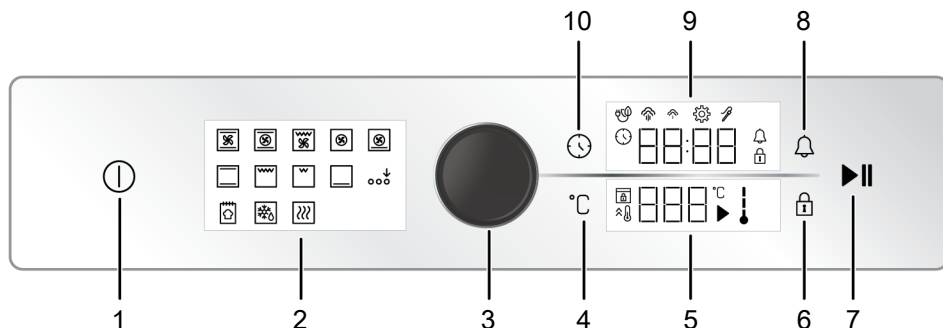
\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

### 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

### 3.2.1 Kontrolna tabla



- |                                              |                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje) | 2 Prikaz funkcija                  |
| 3 Kontrolno dugme pećnice                    | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje indikatora temperature               | 6 Tipka za zaključavanje tipki     |
| 7 Tipka za početak/završetak pečenja         | 8 Tipka za alarm                   |
| 9 Polja indikatora tajmera/trajanja          | 10 Tipka za vrijeme i podešavanje  |

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

### 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

#### Kontrolno dugme pećnice

Možete provjeriti postavke na indikatoru tajmera/sata i indikatorima temperature pomoću kontrolnog dugmeta pećnice. Možete proći kroz ove postavke okretanjem ovog dugmeta za upravljanje pećnice udesno i ulijevo i primijeniti ih pritiskom na dugme.

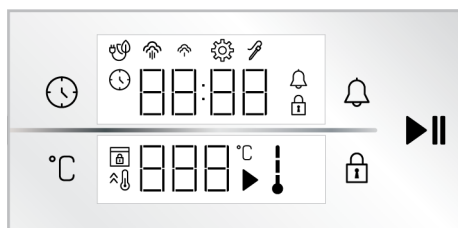
#### Indikator temperature unutar pećnice

Simbol unutarnje temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar pećnice. Kada kuhanje počne, na zaslonu se vidi simbol i kada unutarnja temperatura pećnice dostigne podešenu temperaturu, svaki nivo simbola svijetli.

#### Prikaz funkcija

Radne funkcije vaše pećnice prikazane su na zaslonu za funkcije na vašoj pećnici. Svaka funkcija se aktivira dodirom na nju. Sve funkcije locirane na zaslonu su šematske; one možda neće biti dostupne na vašem uređaju. Funkcije vašeg proizvoda su opisane u odjeljku pod naslovom „Radne funkcije pećnice“.

#### Polja indikatora:



#### Tipke :

- : Tipka za vrijeme i podešavanje
- : Tipka za podešavanje temperature
- : Tipka za zaključavanje tipki
- : Tipka za alarm
- : Tipka za početak/završetak pečenja

**Polja indikatora tajmera/trajanja :**

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena

 : Simbol alarma

 : Simbol postavki

 : Simbol zaključavanja tipki

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niske razine pare \*

 : Simbol visoke razine pare \*

 : Simbol sonde za meso \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

**Polje indikatora temperature :**

 : Simbol pečenja

 : Simbol temperature

 : Simbol temperature u pećnici

 : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

**3.3 Radne funkcije pećnice**

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

| Simbol funkcije                                                                    | Opis funkcije                      | Temperaturni opseg (°C) | Opis i upotreba                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Rad sa ventilatorom                | -                       | Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama. |
|    | Gornji i donji grijač              | 40-280                  | Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                            |
|    | Donji grijač                       | 40-220                  | Uključeno je samo donje grijanje. Pogodan je za namirnice koje treba zapeći na dnu.                                                                                                                                                                              |
|   | Gornji i donji grijač + ventilator | 40-280                  | Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                                 |
|  | Grijanje s ventilatorom            | 40-280                  | Vrući zrak koji grije grijač ventilatora se ravnomjerno i brzo raspoređuje po pećnici pomoću ventilatora. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.                                                                                      |
|  | Eko grijanje s ventilatorom        | 160-220                 | Da uštedite energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odjeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice pećnice“.      |
|  | Funkcija "Pizza"                   | 40-280                  | Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pize.                                                                                                                                                                                       |
|  | Funkcija "3D"                      | 40-280                  | Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                   |

|  |                             |        |                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Niski gril                  | 40-280 | Mali gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.                                                        |
|  | Puni gril                   | 40-280 | Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.                                                    |
|  | Gornji grijač + ventilator  | 40-280 | Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina. |
|  | Funkcija održavanja toplote | 40-100 | Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.                                                      |
|  | Funkcija spremanja hljeba   | -      | Koristi se za pečenje hljeba. Dolazna postavljena temperatura i vrijeme se ne smiju mijenjati.                                            |
|  | Aktivacija dodatne funkcije | -      | Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na zaslonu za prikaz funkcija.                                 |

### 3.4 Dodaci uređaja

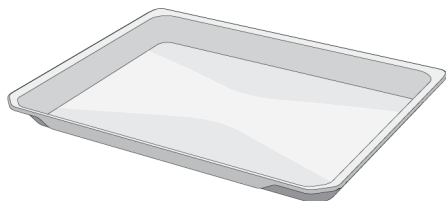
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



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

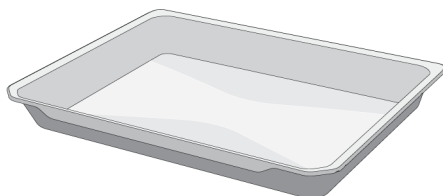
#### Standardni pleh

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



#### Duboki pleh

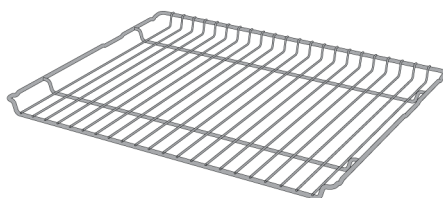
Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.



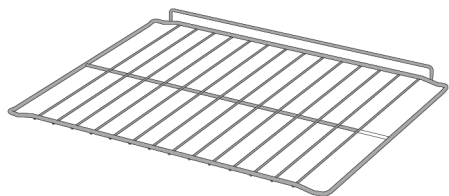
#### Žičani gril

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

**Na modelima sa žičanim policama :**



**Na modelima bez žičanih policica :**

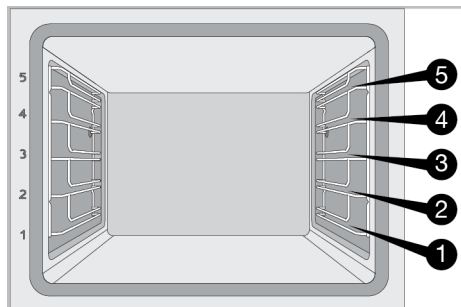


### **3.5 Korišćenje dodatka uređaja**

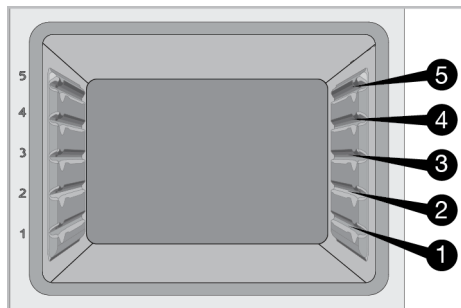
#### **Police za pripremu hrane**

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

**Na modelima sa žičanim policama :**



**Na modelima bez žičanih policica :**

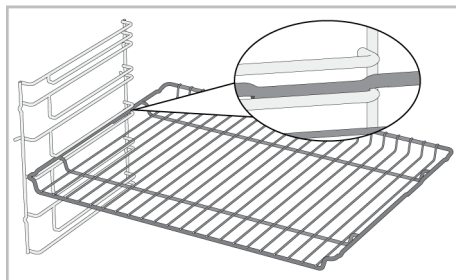


#### **Postavljanje žice za gril na policama za pečenje**

**Na modelima sa žičanim policama :**

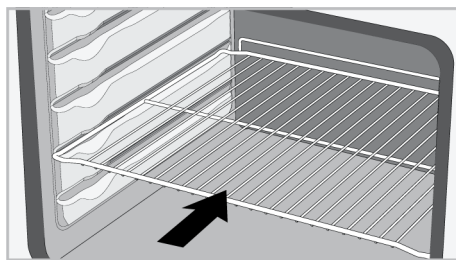
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za gril mora

biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



**Na modelima bez žičanih policica :**

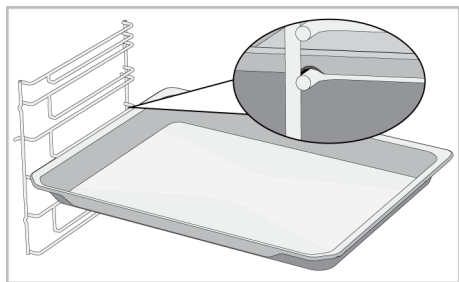
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



#### **Postavljanje pleha na police za pečenje**

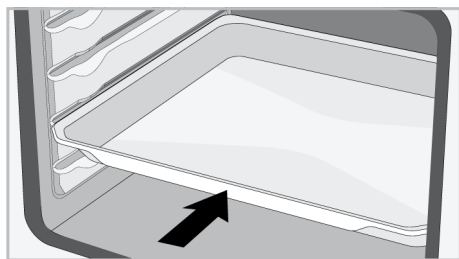
**Na modelima sa žičanim policama :**

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



#### **Na modelima bez žičanih polic :**

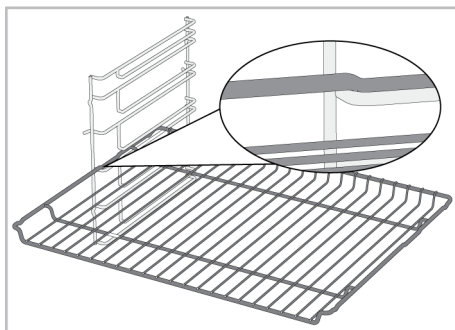
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



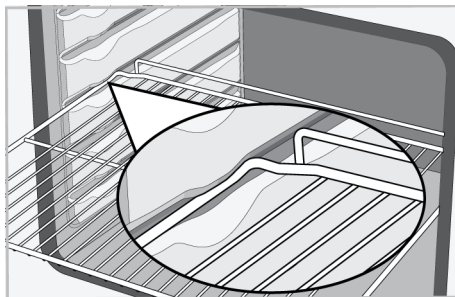
#### **Funkcija zaustavljanja žice za gril**

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

#### **Na modelima sa žičanim policama :**

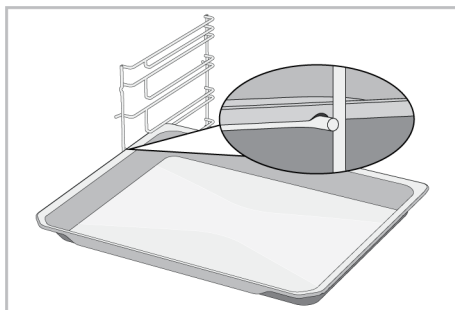


#### **Na modelima bez žičanih polic :**



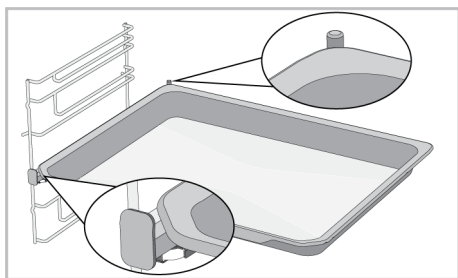
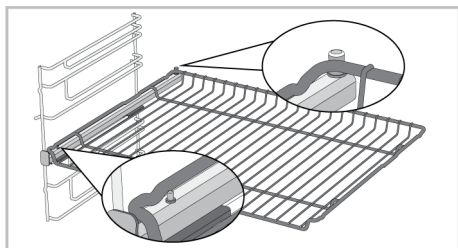
#### **Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama**

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



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

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



### 3.6 Tehničke specifikacije

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

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

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



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



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



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

## 4 Prva upotreba

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

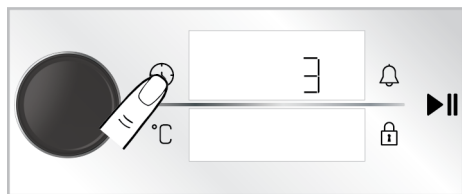
### 4.1 Prvo postavljanje tajmera



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

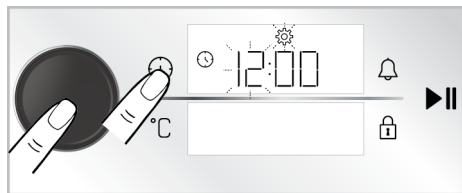
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



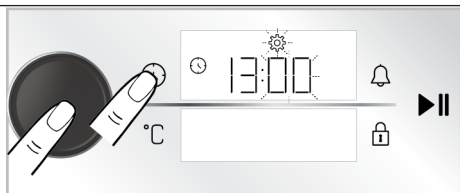
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku jednom.

⇒ Polje tajmera i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



3. Podesite tačno vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku jednom.

⇒ Polje za minute i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



4. Postavite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo. Odobrite postavku pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirnom na tipku jednom.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol svijetli neprekidno.



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



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

### 4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije pećnice [p. 57]". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

### **Prije upotrebe dodatka;**

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

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

## **5 Korištenje pećnice**

---

### **5.1 Opće informacije o korištenju pećnice**

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje

### **5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice**

**Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice**

- Maksimalno vrijeme koje se može podesiti za period pečenja je 5:59 sati. U funkciji održavanja temperature, ovo vrijeme je 23:59 sati. U slučaju nestanka struje, unaprijed podešeno vrijeme za početak pečenja i vrijeme pečenja se poništavaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Potrebno je sačuvati napravljena podešavanja, dodirom na odgovarajuću tipku u opisu ili kratkim čekanjem.

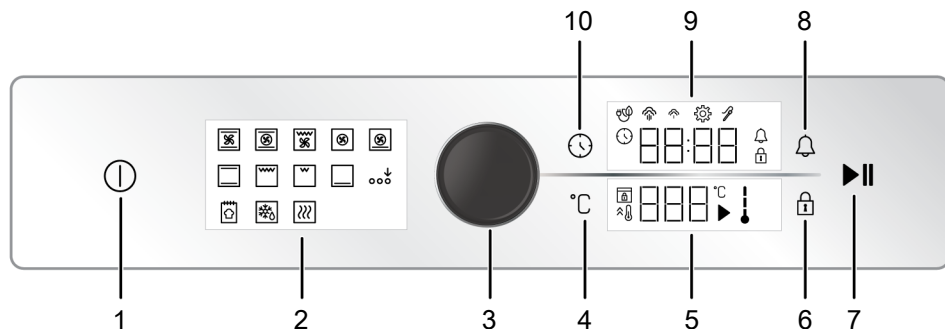
**BILJESKA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

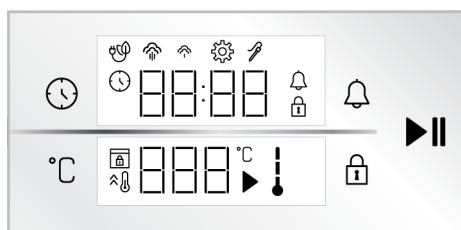
#### **Svijetlo u pećnici**

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

- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- Ako je na vašoj kontrolnoj jedinici omogućena postavka za brzo prethodno zagrijavanje, simbol  se pojavljuje na zaslonu kada počnete da pečete i pećnica će brzo postići temperaturu koju ste postavili za pečenje. Za postavku za brzo prethodno zagrijavanje, pogledajte odjeljak „Postavke“.



- |                                              |                                    |
|----------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Tipka On/Off (Uključivanje/ Isključivanje) | 2 Prikaz funkcija                  |
| 3 Kontrolno dugme pećnice                    | 4 Tipka za podešavanje temperature |
| 5 Polje indikatora temperature               | 6 Tipka za zaključavanje tipki     |
| 7 Tipka za početak/završetak pečenja         | 8 Tipka za alarm                   |
| 9 Polja indikatora tajmera/trajanja          | 10 Tipka za vrijeme i podešavanje  |



- ▶ : Simbol pečenja
- °C : Simbol temperature
- ! : Simbol temperature u pećnici
- ⌋ : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.  
\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Tipke :

- 🕒 : Tipka za vrijeme i podešavanje
- °C : Tipka za podešavanje temperature
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔔 : Tipka za alarm
- ▶|| : Tipka za početak/završetak pečenja

#### Polja indikatora tajmera/trajanja :

- 🕒 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- 🔔 : Simbol alarma
- ⚙️ : Simbol postavki
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 👤 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- ☁️ : Simbol niske razine pare \*
- ☁️ : Simbol visoke razine pare \*
- 🔪 : Simbol sonde za meso \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.  
\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Polje indikatora temperature :

## Uključivanje pećnice

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ① .  
⇒ Nakon uključivanja pećnice, na zaslonu se prikazuje prva radna funkcija. Funkcija rada, temperatura, vrijeme pečenja i alarm se mogu podesiti kada je zaslon u ovom statusu.

**i** Ako na ovom zaslonu nisu odabrane nikakve postavke, pećnica će se isključiti za otprilike 5 minuta, a tačno vrijeme će se prikazati na zaslonu.

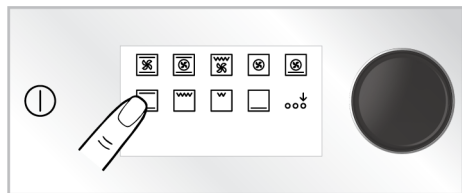
## Isključivanje pećnice

Isključite pećnicu dodirom na tipku ①. Na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

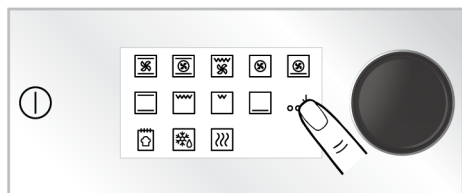
## Manualno pečenje odabirom temperature i radne funkcije pećnice

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač" i postavka od 180 °C prikazani su kao primjer na slikama.

1. Uključite pećnicu dodiranjem na tipku ①.
2. Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.

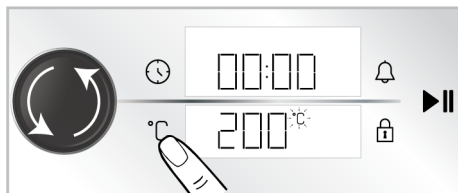


3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodiranjem na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Da promijenite ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme pećnice jednom i dodirnite tipku °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulijevo.

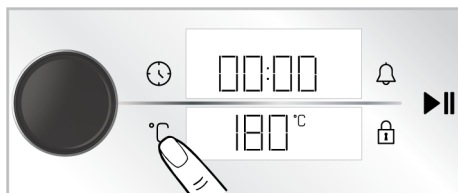
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



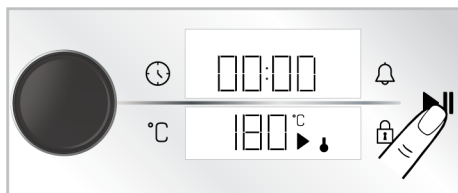
**i** Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

5. Potvrdite postavljanje temperature dodiranjem na tipku °C.

⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



6. Nakon postavke radne funkcije i temperature, dodirnite tipku ►|| da biste započeli pečenje.



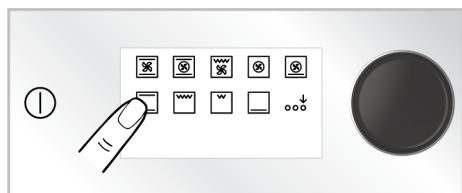
⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ►. Vrijeme pečenja počinje da se odbrojava na zaslonu. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Pećnica se ne isključuje

automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku ⓘ da biste potpuno isključili pećnicu.

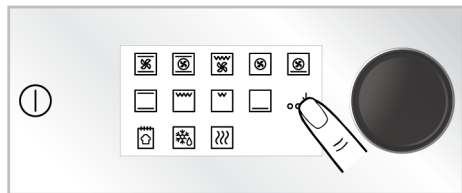
### Pečenje postavljanjem vremena pečenja;

Pećnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru. Kao primjer, funkcija "Gornji i donji grijač", postavke na 180 °C i vrijeme pečenja od 45 minuta prikazani su na slikama.

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ⓘ.
2. Na zaslonu funkcije dodirnite radnu funkciju koju želite aktivirati.

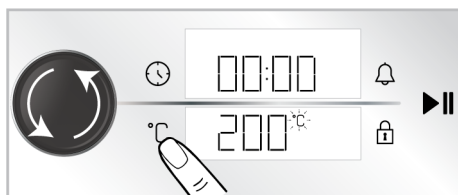


3. Ako funkcija koju želite aktivirati nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na zaslonu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



4. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Da promijenite ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme pećnice jednom i dodirnite tipku °C i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulijevo.

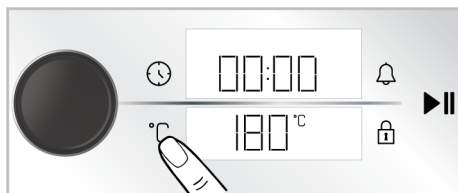
⇒ Na zaslonu temperature treperi simbol °C.



5. Ako promijenite radnu funkciju nakon promjene unaprijed definisane temperature za radne funkcije, na zaslonu se pojavljuje posljednja temperatura koju ste postavili. Međutim, ako izabrana temperatura nije u temperaturnom opsegu izabrane radne funkcije, pojavljuje se najviša podesiva temperatura te radne funkcije.

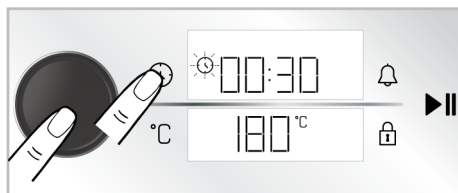
5. Potvrdite postavljanje temperature dodirom na tipku °C.

⇒ Na zaslonu temperature neprekidno svijetli simbol °C.



6. Pritisnite kontrolno okruglo dugme pećnice ili dodirnite tipku ⓘ jednom da biste postavili vrijeme pečenja.

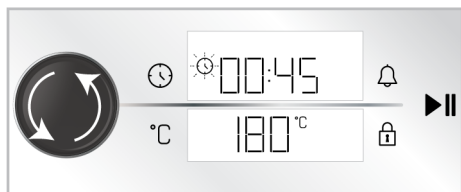
⇒ Postavljena vrijednost od 30 minuta se pojavljuje na zaslonu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.





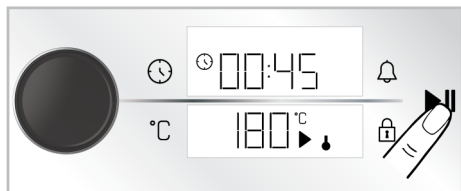
Da biste brzo podesili vrijeme pečenja, možete aktivirati vrijeme pečenja na 30 minuta pritiskom na kontrolno dugme pećnice ili dodirivanjem tipke ⌚ nakon što su radna funkcija i temperatura podešeni, a vrijeme možete promijeniti okretanjem upravljačkog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.

7. Prilagodite vrijeme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo. Potvrdite postavku dodirom na tipku ⏸.



Vrijeme pečenja povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, a nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

8. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vrijeme pečenja, dodirnite tipku ▶|| da biste započeli pečenje.



- ⇒ Vaša pećnica će odmah početi raditi na izabranoj radnoj funkciji i temperaturi, a na zaslonu će se pojaviti proteklo vrijeme pečenja. Na zaslonu temperature prikazani su simboli ↓ i ▶. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Nakon što postavljeno vrijeme pečenja istekne, na zaslonu temperature se

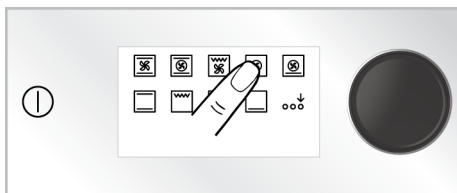
pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

9. Zvučno upozorenje se oglašava 1 minut. Ako dodirnete tipku ▶|| dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu temperature se prikaže tekst „Kraj“, pećnica nastavlja raditi neograničeno. Pećnica se isključuje ako se dodirne tipka ⌚. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

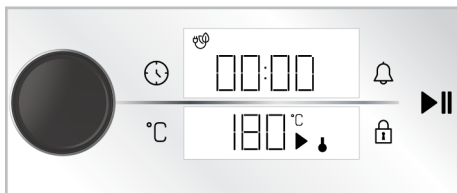
### Eko grijanje s ventilatorom

Da biste uštedjeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite "Grijanje s ventilatorom" u opsegu 160-220 °C. Ali; vrijeme pečenja biće nešto duže.

1. Uključite pećnicu dodirom na tipku ⌚.
2. Dodirnite i držite radnu funkciju "Grijanje s ventilatorom" na zaslonu funkcija tijekom 3 sekunde.



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol ⚙️, i funkcija "Eko grijanje s ventilatorom" je aktivirana.



- Možete promijeniti postavljenu temperaturu i vrijeme pečenja kako je opisano u prethodnim odjeljcima. Zatim možete početi sa pečenjem.

⇒ U načinu rada "Eko grijanje s ventilatorom" sijalica svijetli kraće od druge funkcije pečenja zbog uštede energije tokom pečenja.

### Funkcija spremanja hljeba

Vaša pećnica ima "Funkcija spremanja hljeba" posebno definisanu opciju za pravljenje hljeba. Postavke temperature i vremena funkcije su nepromjenljive.

#### Sastojci

- 500 g brašna
- 15 g šećera
- 10 g instant kvasca
- 10 g ulja iz sjemena suncokreta
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

#### Za gornju stranu tijesta

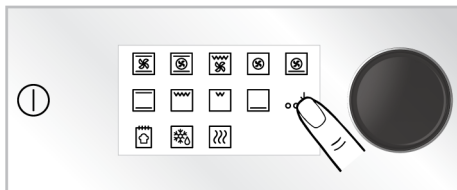
- 2 kašičice suncokretovog ulja

#### Priprema

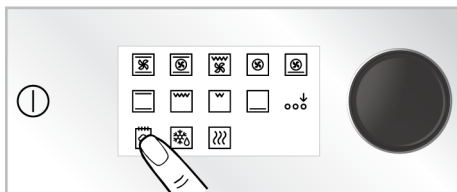
- Prosijte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promiješajte.
- Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Topla voda se ulijeva postepeno, počevši od ivica posude.
- Mijesite tijesto ručno ili u mikseru za tijesto 10-15 minuta.
- Umiješeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na tijesto nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje tijesto.
- Nakon što pokrijete tijesto streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadođe na sobnoj temperaturi.
- Stavite tijesto, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite zrak iznutra. Na tijesto nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch

folijom tako da dodiruje tijesto. Ostavite da se tijesto kvasi još 30 minuta na sobnoj temperaturi.

- Stavite pleh na treću policu pećnice.
- Uključite pećnicu dodirom na tipku ①.
- Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na zaslonu funkcija.



- Dodirnite "Funkcija spremanja hljeba" na zaslonu funkcija.



- Započnite pečenje dodirom tipke ►||.



- Na kraju perioda pečenja, zvučno upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete tipku ①, pećnica će se isključiti. Ako se dodirne bilo koja tipka osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

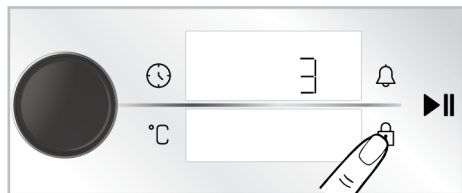
### 5.3 Postavke

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

## Aktiviranje zaključavanja tipki

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

1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .



- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na prikazu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Nakon što je zaključavanje tipki podešeno, ako se dodirne bilo koja tipka ili pritisne kontrolno dugme pećnice, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  trepće.



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

## Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi simbol .
- ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, na zaslonu tajmera/trajanja se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tipki deaktivirano.

## Postavke alarma

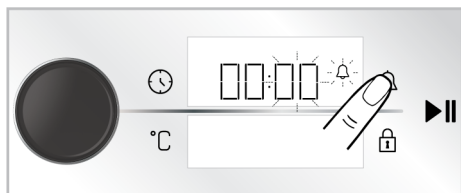
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme.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



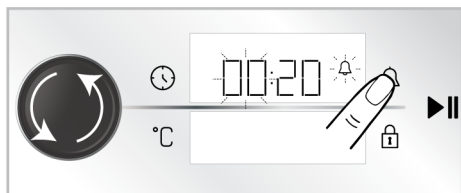
Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite tipku  jednom da biste podesili period alarma.

⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



2. Prvo podesite minute okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ ulijevo i aktivirajte polje tajmera tako što ćete jednom dodirnuti tipku .
3. Prilagodite vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ ulijevo. Dodirnite opet tipku  da biste potvrdili postavku.



⇒ Simbol  svijetli neprekidno na zaslonu tajmera/trajanja i na zaslonu se odbrojava vrijeme alarma.

4. Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.



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

### Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

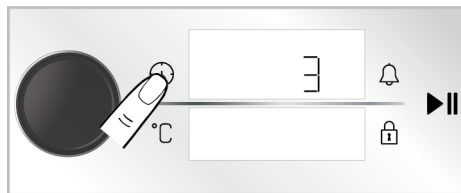
### Ako želite da otkazete alarm;

1. Jednom dodirnite tipku 🔔 da biste resetirali period alarma.
  - ⇒ Simbol 🔔 počinje da treperi na prikazu tajmera/trajanja.
2. Okrenite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok vrijeme alarma ne dostigne „00:00“.

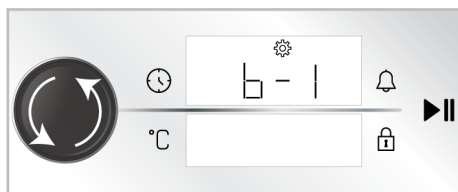
### Postavka jačine zvuka

Možete postaviti jačinu zvuka kontrolne jedinice. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
  - ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.

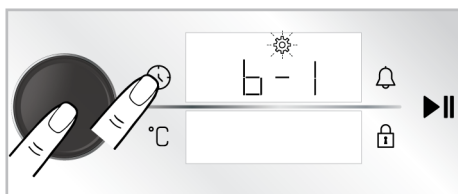


2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.



3. Aktivirajte postavku tona dodirivanjem tipke ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.

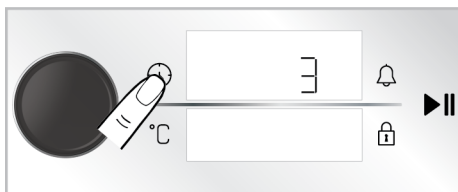


4. Podesite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.
5. Potvrdite postavku tona dodirivanjem tipke ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

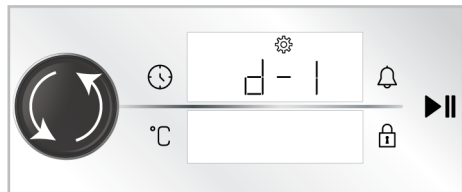
### Postavka osvijetljenosti zaslona

Možete da promijenite osvijetljenost zaslona na kontrolnoj jedinici. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

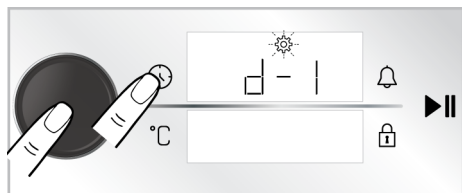
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
  - ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



3. Aktivirajte postavku osvjjetljenja dodirivanjem tipke ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.
  - ⇒ Simbol treperi na prikazu tajmera/trajanja.

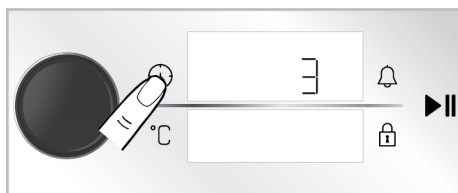


4. Podesite željeno osvjjetljenje okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.
5. Potvrdite postavku osvjjetljenja dodirivanjem tipke ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice.

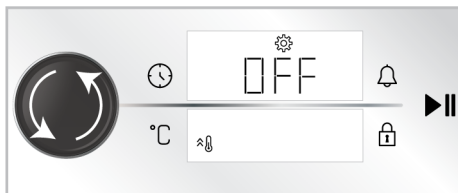
### Postavka funkcije brzog prethodnog zagrijavanja (Pojačivač)

Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrijavanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate postavku brzog prethodnog zagrijavanja. Vaša pećnica treba biti isključena da biste obavili ovu postavku.

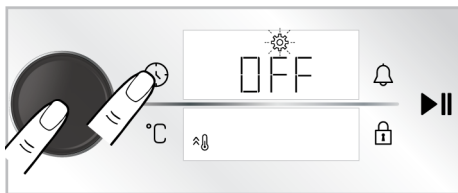
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
  - ⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



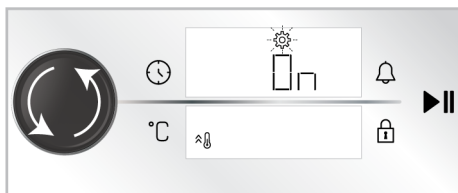
2. Okrećite kontrolno dugme pećnice udesno/ulijevo dok se simbol i „Isključeno” pojave na zaslonu.



3. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) dodirivanjem tipke ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice jedanput.
  - ⇒ Simbol treperi na prikazu tajmera/trajanja.



4. Okrenite postavku „OFF” (Isključeno) na zaslonu na „ON” (uključeno) okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo.



5. Potvrdite postavku prethodnog zagrijavanja dodirivanjem tipke ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme pećnice jedanput.



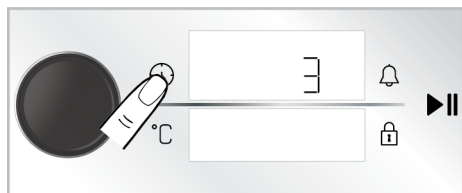
Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem postavke „OFF” (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrijavanja.

### Promjena tačnog vremena

da promijenite tačno vrijeme koje ste prethodno podesili,

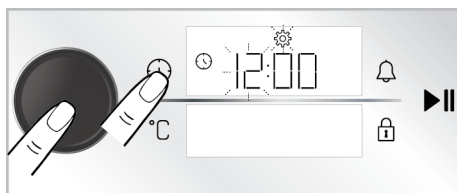
1. Kada je pećnica isključena (kada se na zaslonu pojavljuje tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući izbornik postavki.



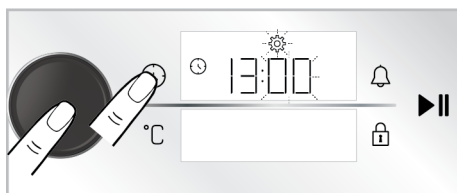
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku jednom.

⇒ Polje tajmera i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



3. Podesite tačno vrijeme okretanjem kontrolnog dugmeta pećnice udesno/ulijevo i aktivirajte polje za minute pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku jednom.

⇒ Polje za minute i simbol trepere na zaslonu tajmera/trajanja.



4. Podesite minute okretanjem dugmeta za upravljanje pećnicom udesno/ulijevo. Odobrite postavku pritiskom na kontrolno dugme pećnice jednom ili dodirom na tipku jednom.

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol svijetli neprekidno.

## 6 Opće informacije o pečenju

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

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

### 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost

- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.

- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.

### **Savjeti za pečenje kolača**

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

### **Savjeti za pecivo**

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.

## **6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice**

### **Opće informacije**

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvođa. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svjež i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.

- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

## Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

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

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti                                   | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 3               | 170              | 50 ... 65                             |
| Pizza          | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač   | 3               | 280              | 5 ... 9                               |
| Pizza          | Standardni pleh *                                              | Funkcija "Pizza"        | 2               | 280              | 5 ... 10                              |

## Predlozi za kuhanje sa dvije posude

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

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

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

\* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

## 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

### Ključne tačke o grilovanju

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

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

### Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

| Hrana                         | Dodaci koje možete koristiti                           | Radna funkcija                     | Pozicija police | Temperatura (°C)                     | Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro) |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Stek (cijeli) / Prženi (1 kg) | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190 | 60 ... 80                            |
| Janjeća plećka (1,5-2 kg)     | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 170                                  | 85 ... 110                           |
| Pečena piletina (1,8-2 kg)    | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Gornji i donji grijač + ventilator | 2               | 15 min. 250/ maks, nakon 190         | 60 ... 80                            |
| Pečena piletina (1,8-2 kg)    | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Grijanje s ventilatorom            | 2               | 200 ... 220                          | 60 ... 80                            |
| Pečena piletina (1,8-2 kg)    | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Funkcija "3D"                      | 2               | 15 min. 250/ maks, nakon 190         | 60 ... 80                            |
| Ćurka (5,5 kg)                | Standardni pleh *                                      | Gornji i donji grijač + ventilator | 1               | 25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Ćurka (5,5 kg)                | Standardni pleh *                                      | Funkcija "3D"                      | 1               | 25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Riba                          | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 200                                  | 20 ... 30                            |
| Riba                          | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Funkcija "3D"                      | 3               | 200                                  | 20 ... 30                            |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

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

#### Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

#### Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

| Hrana                                                                        | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Riba                                                                         | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Piletina u komadima                                                          | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 35                             |
| Čufte (teletina) - 12 količina                                               | Žičani gril                  | 4               | 250              | 20 ... 30                             |
| Janjeći kotleti                                                              | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Odrezak - (meso sjeckano na kockice)                                         | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |
| Teleći kotleti                                                               | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |
| Gratinirano povrće                                                           | Žičani gril                  | 4 - 5           | 220              | 20 ... 30                             |
| Tostirani hleb                                                               | Žičani gril                  | 4               | 250              | 1 ... 3                               |
| Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. |                              |                 |                  |                                       |
| Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.             |                              |                 |                  |                                       |

### 6.1.4 Testna jela

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

## Tabela načina kuhanja testnih obroka

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

BS

| Hrana                   | Dodaci koje možete koristiti                                              | Radna funkcija          | Pozicija polica                                                         | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                       | 140              | 20 ... 30                             |
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama :3<br>Na modelima bez žičanih polica :2 | 140              | 15 .. 25                              |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                       | 160              | 25 ... 35                             |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | 3                                                                       | 150              | 25 ... 35                             |
| Biskvit torta           | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač   | 2                                                                       | 150              | 30 ... 40                             |
| Biskvit torta           | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                       | 150              | 35 ... 45                             |
| Pita od jabuka          | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Gornji i donji grijač   | 2                                                                       | 180              | 50 ... 65                             |
| Pita od jabuka          | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Grijanje s ventilatorom | 3                                                                       | 170              | 50 ... 65                             |

### Predlozi za kuhanje sa dvije posude

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

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

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

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

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

#### Površine od inoksa i nehrđajuće površine

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

#### Emajlirane površine

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje ► 82".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emailirane površine.

### Katalitičke površine

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

### Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za gebranje.

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

### Plastični dijelovi i obojene površine

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

## 7.2 Pribor za čišćenje

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

### 7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite

zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

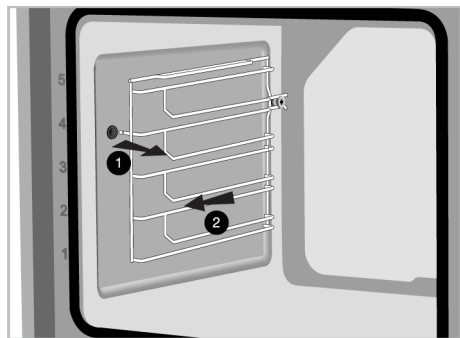
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

### Čišćenje stranica rerne

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

### Da biste uklonili bočne žičane police:

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

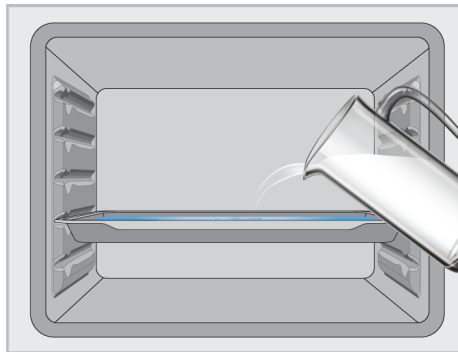


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

## 7.5 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



3. Podesite pećnicu na radni režim "Donji grijač" i uključite je na 100 °C tokom 20 minuta.

Otvorite vrata i obrišite unutarnje površine pećnice vlažnim sunđerom ili krpom.

U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u

žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



## 7.6 Čišćenje vrata pećnice

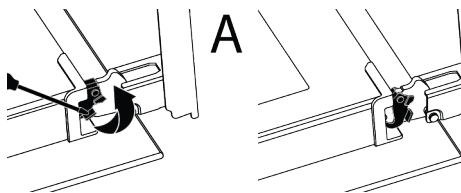
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**“ i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom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



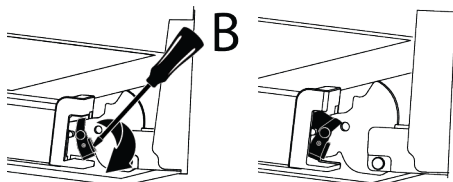
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

### Skidanje vrata rerne

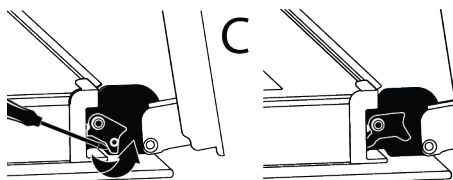
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je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



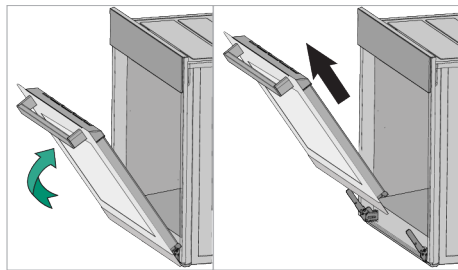
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



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

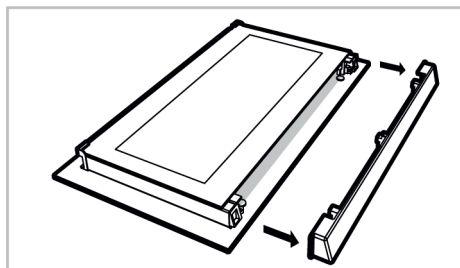
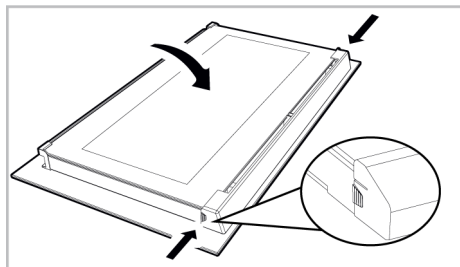


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

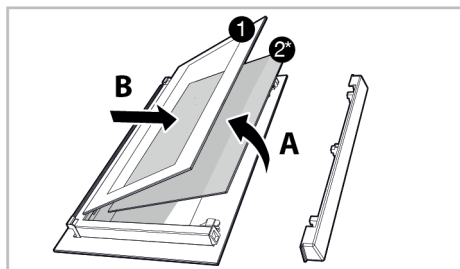
## 7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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

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



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča sa unutarnje strane

2\* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične prerese.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

## 7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

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

### Zamjena sijalice u rerni

#### Opšta upozorenja

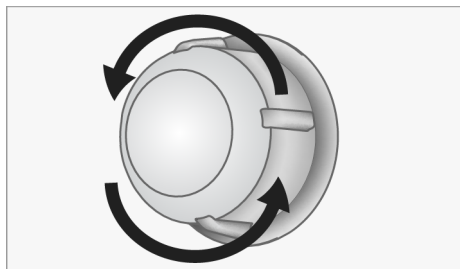
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod

ovlaštenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.

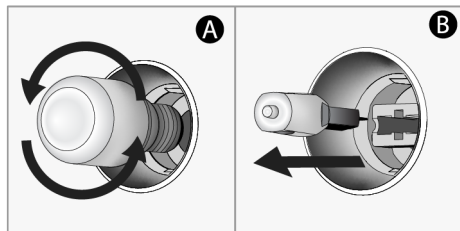
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjtljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

#### Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



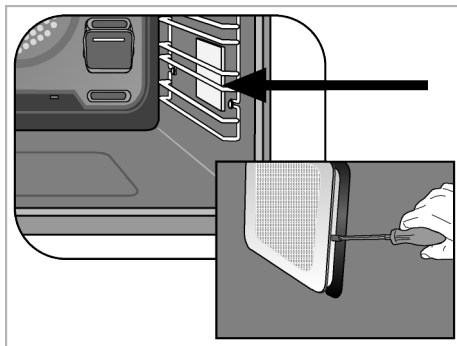
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



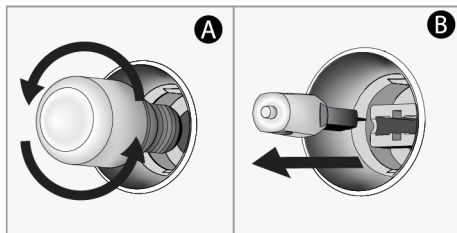
4. Vratite zaštitno staklo.

#### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



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

## 8 Rješavanje problema

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

#### Para se emituje dok pećnica radi.

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

### **Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode**

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

### **Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.**

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

### **Proizvod ne radi.**

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

### **Svjetlo na pećnici nije uključeno.**

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

### **Pećnica ne grije.**

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

- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Provjerite da li su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena više od 5 minuta, postavke vremena spremanja hrane biće otkazane i grijači neće raditi.

### **(Za modele sa tajmerom) Zaslon tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.**

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

### **Nakon početka kuhanja simbol ► treperi na zaslonu i pojavljuje se zvučno upozorenje.**

- Možda su vrata pećnice otvorena. >>> Obavezno potpuno zatvorite vrata pećnice. Obratite se ovlaštenom servisu ako se kvar nastavi.



