

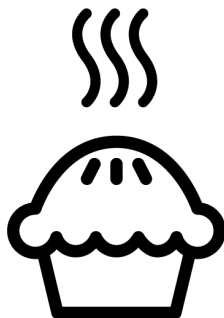


Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBVM17400BDS

385442023_2/ BS/ SQ/ R.AB/ 18/08/23 14:49
7768287680

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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4	6.1.4 Testna jela	36
1.1 Predviđena namjena	4	7 Održavanje i čišćenje	38
1.2 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4	7.1 Opće informacije o čišćenju	38
1.3 Sigurnost od električnih instalacija	5	7.2 Pribor za čišćenje	40
1.4 Sigurnost u transportu	7	7.3 Čišćenje kontrolne table	40
1.5 Sigurnost pri ugradnji	7	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	40
1.6 Sigurnost upotrebe	7	7.5 Jednostavno paročišćenje	41
1.7 Upozorenja o temperaturi	8	7.6 Čišćenje vrata pećnice	41
1.8 Uporaba dodataka	8	7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice	42
1.9 Sigurnost kuhanja	8	7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	43
1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju	9	8 Rješavanje problema	44
2 Uputstva za zaštitu okoliša	10		
2.1 Direktiva o otpadu	10		
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda	10		
2.2 Informacija o ambalaži	10		
2.3 Preporuke za štednju energije	10		
3 Vaš proizvod	11		
3.1 Predstavljanje proizvoda	11		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	11		
3.2.1 Kontrolna tabla	12		
3.3 Radne funkcije pećnice	12		
3.4 Dodaci uređaja	15		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja	16		
3.6 Tehničke specifikacije	18		
4 Prva upotreba	19		
4.1 Prvo postavljanje tajmera	19		
4.2 Početno čišćenje	19		
5 Korišćenje pećnice	21		
5.1 Opće informacije o korištenju pećnice	21		
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	21		
5.3 Postavke	27		
6 Opće informacije o pečenju	29		
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici	29		
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice	30		
6.1.2 Meso, riba i meso od peradi	34		
6.1.3 Gril	35		



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 djelove 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 smijju 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.
- 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.

1.7 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.

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 dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u pećnici većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurnost pri održavanju i čišćenju

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

- Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

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



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

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Onesite 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.

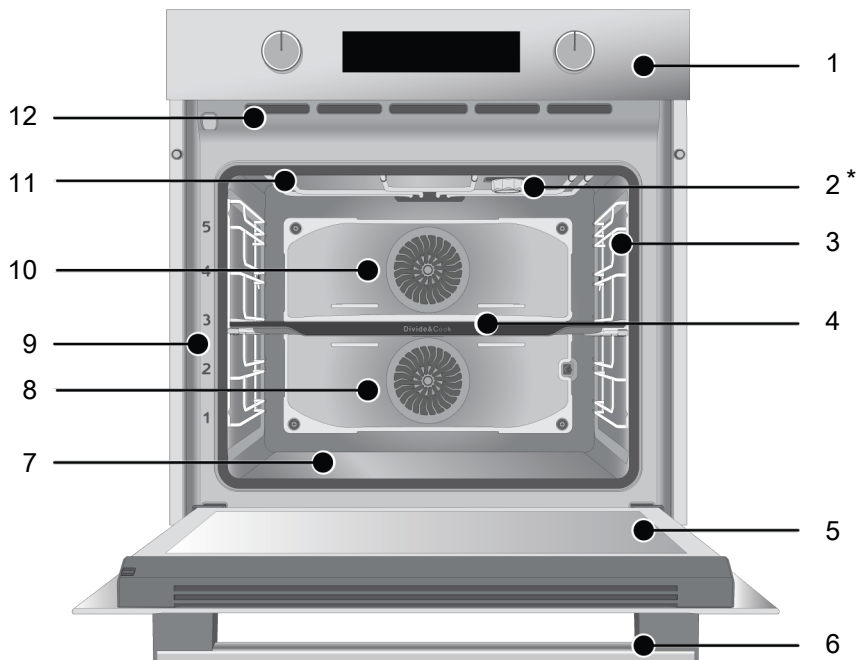
2.3 Preporuke za štednju energije

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.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Pozicije polica

11 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Pregradna ploča

6 Ručka

8 Donji motor ventilatora (iza čelične ploče)

10 Gornji motor ventilatora (iza čelične ploče)

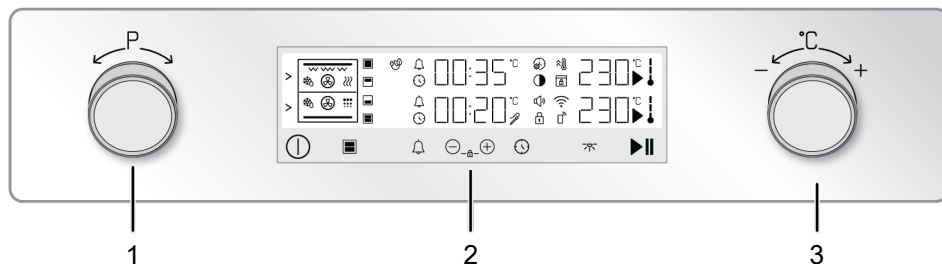
12 Ventilacioni otvori

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

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 Dugme za izbor funkcije

2 Kontrolna jedinica

3 Dugme za izbor temperature

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.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir, prvo dodirnite tipku ① i uključite pećnicu. Zatim okrenite okruglo dugme za izbor funkcije udesno/ulijevo.

Dugme za temperaturu

Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Za odabir, prvo dodirnite tipku ① i uključite pećnicu. Zatim okrenite okruglo dugme za temperaturu udesno/ulijevo.

Donja-Gornja i Jedna velika zona

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.

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.



Ako se poprečna pregradna ploča stavi u proizvod, maksimalne temperature od 280 °C smanjuju se na 250 °C.

Simbol funkcije			Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
Jedna velika zona	Donja zona	Gornja zona			
			Rad sa ventilatorom	-	Pećnica se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.

	-	-	Gornji i donji grijač	40-280	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
		-	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	-	-	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 vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
			Eko grijanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedjeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umjesto da koristite „Turbo Pečenje u opsegu 160-220°C. Ali; vrijeme pečenja peciva bit će nešto duže. Kada odaberete ovu funkciju, na zaslonu će se prve 2 sekunde pojaviti „EKO“. Nakon 2 sekunde, prikazana je predložena vrijednost temperature.
		-	Funkcija "Pizza"	40-280	Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.
	-		Gornji grijač + ventilator	40-280	Gornji grijač i topli ventilator na zadnjem zidu rade. Vrući zrak se bolje prenosi pomoću ventilatora nego samo pomoću gornjeg grijača.
	-	-	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.
	-	-	Jednostavno paročišćenje	-	Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. Možda nije dostupno kod vašeg modela. Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja nije tvrdokorna) unutar pećnice omekša i lako se očisti. Pogledajte odjeljak za čišćenje radi jednostavnog paročišćenja.

Kombinacije funkcija međusobnog rada gornje i donje zone

Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije	Simbol funkcije	Opis funkcije
	Grijanje s ventilatorom + Grijanje s ventilatorom		Grijanje s ventilatorom + Donji grijač		Puni gril + Grijanje s ventilatorom
	Grijanje s ventilatorom + Funkcija "Pizza"		Niski gril + Grijanje s ventilatorom		Rad sa ventilatorom + Rad sa ventilatorom

Interoperabilnost podešavanja temperature gornjeg-donjeg dijela

Temperatura jedne zone je pod uticajem postavke temperature druge zone u postupka kuhanja s dvije zone. Iz tog razloga postoje ograničenja prema temperaturama postavljenim za zone. Temperaturni intervali koje možete podesiti za drugu zonu dati su u sljedećim tablicama na osnovu temperature koju ste postavili za jednu zonu.

Podešena temperatura za gornju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za donju zonu			Podešena temperatura za donju zonu (°C)	Temperatura koja se može podesiti za gornju zonu	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)			Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45		40	40	45
60	50	75		60	50	75
80	65	105		80	65	105
100	80	135		100	80	135
120	90	160		120	90	160
140	105	190		140	105	190
160	120	225		160	120	225
180	135	250		180	135	250
200	145	250		200	145	250
220	160	250		220	160	250
250	170	250		250	170	250

Zone za kuhanje u pećnici

Možete kuhati na 4 različita načina u različitim zonama koristeći pregradnu ploču u vašoj pećnici ili izlaskom iz proizvoda.

Gornja zona



Možete kuhati samo u gornjoj zoni. Pogodno za roštiljanje i male veličine. Kada je gornja zona aktivna, zaslon prikazuje funkciju gornje zone, indikatora temperature i zaslone indikatora vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored zaslona funkcije gornje zone.

Donja zona



Možete kuhati samo u donjoj zoni. Pogodno za kuhanje srednje veličine. Kada je donja zona aktivna, zaslon prikazuje funkciju donje zone, indikator temperature i zaslone indikatora vremena/trajanja. Ova zona je aktivna samo ako postoji simbol > pored zaslona funkcije donje zone.

Donja-gornja zona



Istovremeno možete kuhati u gornjoj i donjoj zoni. Pogodno je za kuhanje dva različita jela. Kada su gornja i donja zona aktivne, zasloni funkcija, indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja specifični za ove zone pojavljuju se zasebno na zaslonu. Ako obje zone imaju simbole > pored funkcijskih zaslona, obje zone su aktivne.

Jedna velika zona



Možete kuhati u jednoj velikoj zoni. Pogodno za velike veličine i višestruko kuhanje. Kada je jedan veliki pretinac

aktivan, zaslon funkcije za obje zone je prilagođen jednoj zoni. Prikazuju se zaslone indikatora temperature i indikatora vremena/trajanja za donju zonu.

3.4 Dodaci uređaja

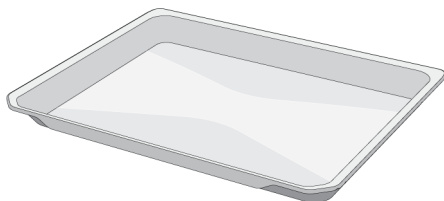
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



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

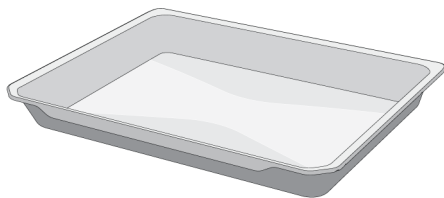
Standardni pleh

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



Duboki pleh

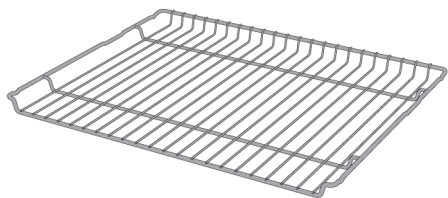
Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.



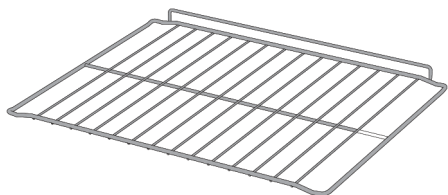
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

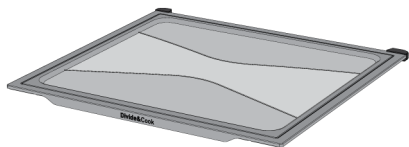


Na modelima bez žičanih policama :



Pregradna ploča

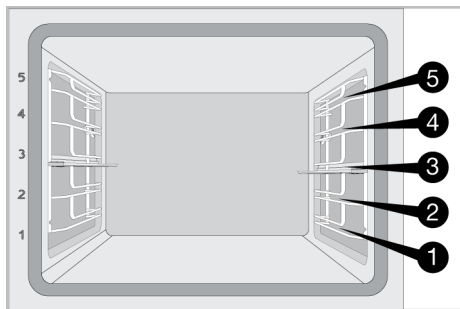
Koristi se za podjelu zone za kuhanje na dvije odvojene zone.



3.5 Korišćenje dodataka uređaja

Police za pripremu hrane

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

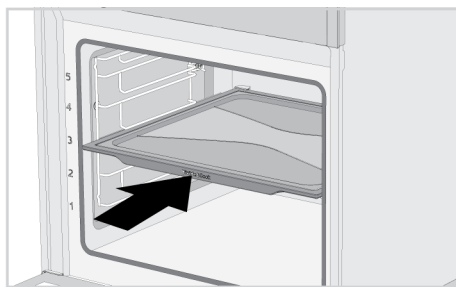


Postavljanje pregradne ploče

Da biste kuhali samo u gornjem, donjem ili zajedno u donjem i gornjem dijelu vaše pećnice, postavite pregradnu ploču kao što je prikazano na sljedećoj slici na 3. rešetku.

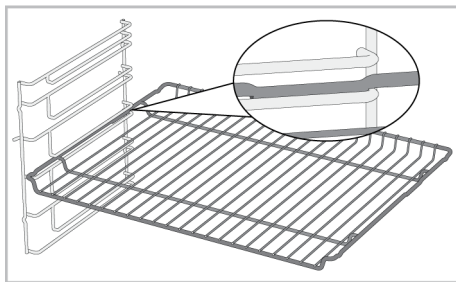


Pre nego što postavite pregradnu ploču 3, ravnomerno je postavite na kraj rešetke, a zatim je čvrsto stavite u rernu. Ako je postavite pod uglom, pregradna ploča će se oštetiti.



Postavljanje žice za grill na policama za pečenje

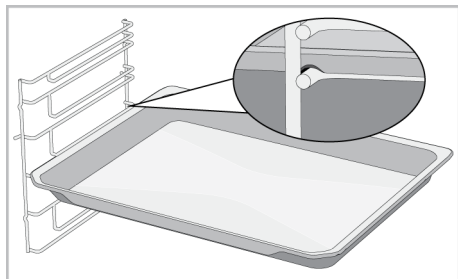
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za grill na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za grill na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate spremanja hrane, žica za grill mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoići taj graničnik i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



Postavljanje pleha na police za pečenje

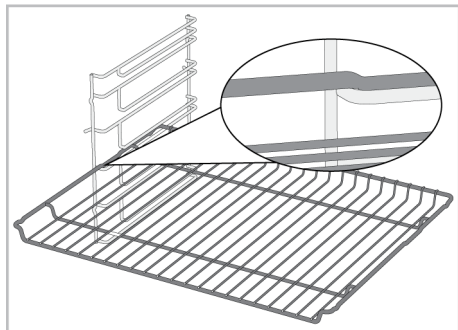
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora

biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



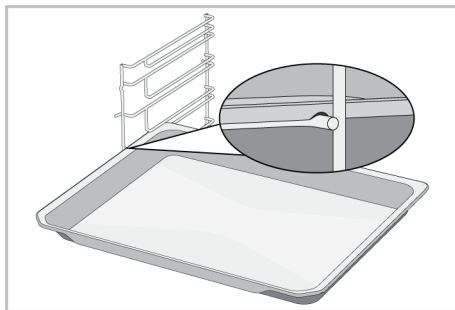
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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.



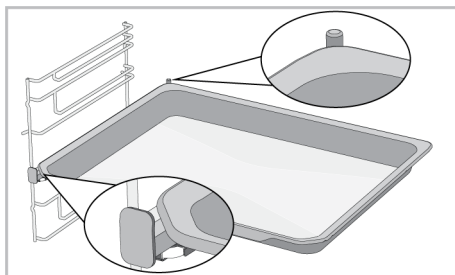
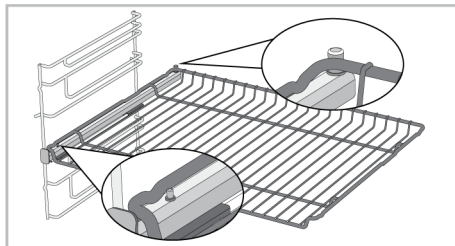
Funkcija graničnika pleha

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 proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	2,8
Vrsta pećnice	Multifunkcionalna pećnica

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

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

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

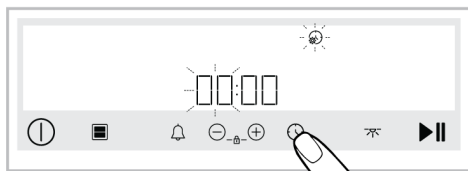
1. Kada se pećnica pokrene po prvi put, na zaslonu se prikazuje doba dana podešeno na pećnici.
2. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano tačno vrijeme), dodirnite tipku  oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.

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

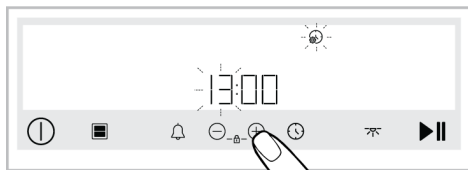
3. Dodirnite tipke / dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

4. Dodirnite tipku  da biste aktivirali polje za tajmer.

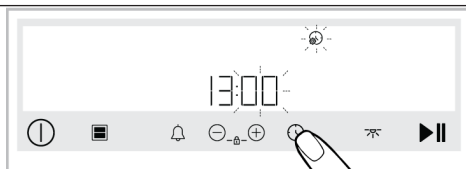
⇒ Polje za tajmer i simbol  trepere na zaslonu.



5. Dodirnite tipke / da biste podesili tačno vrijeme i ponovo dodirnite tipku  da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol  trepere na zaslonu.



6. Dodirnite tipke / da biste podesili minute. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku .



⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  svijetli neprekidno.

i Ako se prvo postavljanje tajmera ne izvrši, doba dana počinje od 12:00. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke“.

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

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.

i Koristi se za podjelu zone za kuhanje na dvije odvojene zone.

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". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.

5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

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

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

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

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

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

U nekim funkcijama pečenja svijetlo se nikada ne uključuje radi uštede energije. Ako se vrata uređaja otvore dok pećnica radi ili su zatvorena, svijetlo pećnice se automatski uključuje.

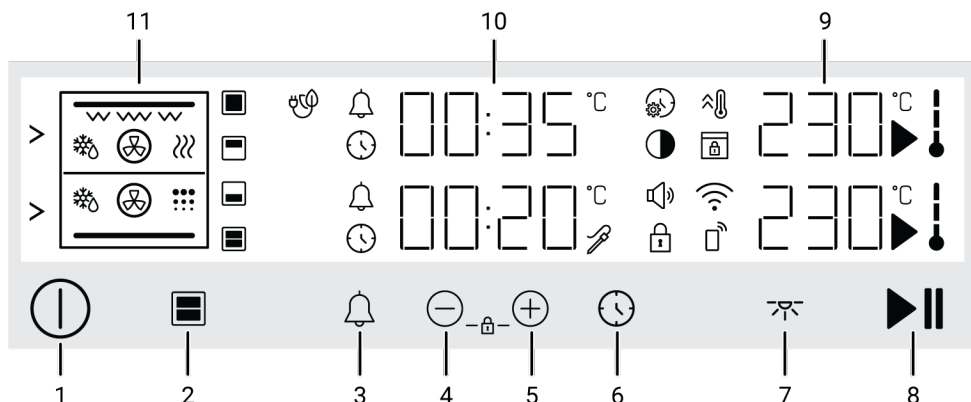
Ako postoji tipka  na kontrolnoj tabli: Kada se sijalica pećnice automatski uključi ili isključi, možete bilo kada da je uključite i isključite dodirom na tipku .

5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

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

Kontrolna jedinica



Tipke :

- 1 : Tipka On/Off (Uključivanje/Isključivanje)
- 2 : Tipka za odabir zone kuhanja
- 3 : Tipka za alarm
- 4 : Tipka za smanjivanje i tok
- 5 : Tipka za povećanje i tok
- 6 : Tipka za vrijeme i podešavanje
- 7 : Tipka sijalice
- 8 : Tipka za početak/završetak pečenja

Polja indikatora :

- 9 : Polje indikatora temperature
- 10 : Polja indikatora tajmera/trajanja
- 11 : Prikaz funkcija

Simboli na zaslonu :

- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature u pećnici
- : Simbol za brzo zagrijavanje (booster)
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol nivoa osvijetljenja
- : Simbol odmrzavanja
- : Simbol održavanje topline
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol jedne velike zone kuhanja
- : Simbol donje zone kuhanja
- : Simbol gornje zone kuhanja
- : Simbol dvostruke zone kuhanja

: Simbol daljinskog upravljača

: Simbol za Wifi *

: Simbol samo-čišćenja *

: Simbol zaključavanja vrata *

: Simbol sonde za meso *

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

Uključivanje pećnice

Uključite pećnicu dodirom na tipku ① .
Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja pećnice, na zaslonu se pojavljuje prva radna funkcija jedne velike zone. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donju zonu. Funkcija rada, temperatura i vrijeme pečenja mogu se podesiti kada je zaslon u ovom statusu.

Ako na ovom zaslonu nisu odabrane nikakve postavke, pećnica će se isključiti za otprilike 3 minuta, a tačno vrijeme će se prikazati na zaslonu.

Isključivanje pećnice

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

Kuhanje u jednoj velikoj zoni, samo u donjoj zoni ili samo u gornjoj zoni

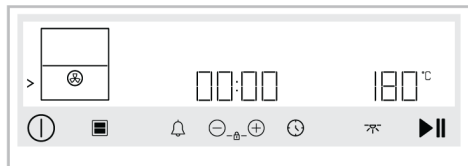
- ✓ Sljedeći koraci opisuju kuhanje u jednoj velikoj zoni, samo u donjoj zoni ili jednostavno kuhanje u gornjoj zoni, uzajamno.



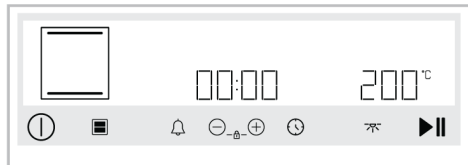
Za kuhanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda.

1. Za kuhanje u jednoj velikoj zoni, skinite pregradnu ploču s proizvoda. Ako želite da kuhate samo u donjoj ili samo u gornjoj zoni, ugradite srednju ploču.
2. Uključite pećnicu dodirnom na tipku .

⇒ Ako pregradna ploča nije postavljena nakon otvaranja pećnice, na zaslonu se pojavljuje prva radna funkcija jedne velike zone. Ako je pregradna ploča umetnuta, prikazuje se prva radna funkcija za donju zonu.

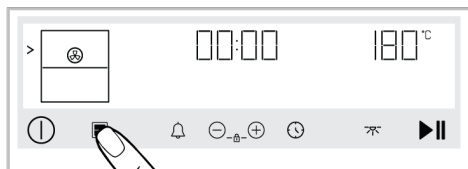


Ilustracija 1: Ako je pregradna ploča umetnuta:

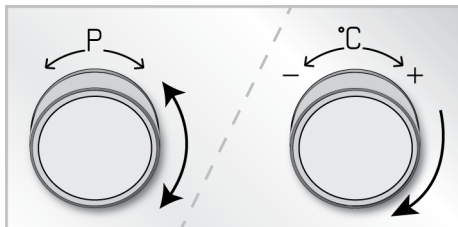


Ilustracija 2: Ako pregradna ploča nije umetnuta:

3. Kada se umetne pregradna ploča, aktivira se zaslon donje zone za kuhanje. Samo dodirnite tipku  da odaberete gornju zonu.
- ⇒ Simbol  pojavljuje se pored zaslona s funkcijama koji pripada gornjoj zoni.



4. Kada je zona za kuhanje u kojoj želite kuhati aktivna, odaberite funkciju na kojoj želite kuhati tasterom za odabir funkcije.
5. Na zaslonu se pojavljuje unaprijed definisana temperatura za izabranu radnu funkciju. Postavite temperaturu na kojoj želite da spremite hranu pomoću gumba za temperaturu ako želite da promenite ovu temperaturu.



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.

6. **Ako želite da kuhate bez podešavanja vremena kuhanja**, dodirnite tipku  za početak kuhanja.



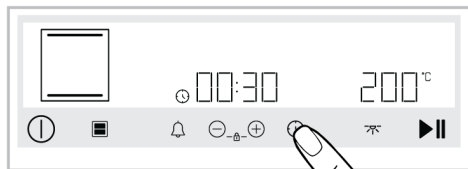
Ako se kuhanje započne bez podešavanja vremena kuhanja, pećnica se ne isključuje automatski na kraju kuhanja. Korisnik mora prekinuti kuhanje.

⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vrijeme će se pojaviti na zaslonu. Na zaslonu su prikazani simboli  i . Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  upalit će se. Vrijeme

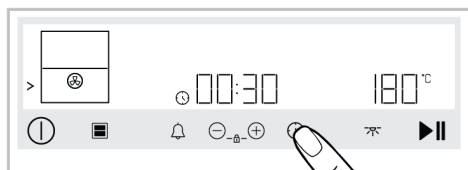
protjeklo nakon početka kuhanja pojavljuje se na zaslonu Trajanje/sat.

7. Ako želite kuhati uz postavljanje vremena kuhanja, jednom dodirnite tipku ⌚.

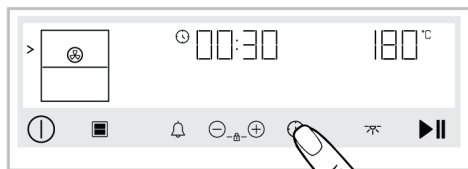
⇒ Na zaslonu se prikazuje simbol ⌚.



Ilustracija 3: Za jednu veliku zonu:



Ilustracija 4: Samo za donju zonu:



Ilustracija 5: Samo za gornju zonu:



Da biste brzo postavili vrijeme pečenja, možete dodirnuti tipku ⊕ da postavite vrijeme pečenja na 30 minuta nakon postavljanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tipke ⊕/⊖ promijenite vrijeme.

8. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



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

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

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

10. Ako ste kuhali bez podešavanja vremena kuhanja, pećnica se neće automatski isključiti. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada je pečenje završeno, dodirnite tipku ►|| za prekid pečenja ili dodirnite tipku ⌚ da biste potpuno isključili pećnicu.

11. Ako ste kuhali s podešavanjem vremena kuhanja, nakon što je postavljeno vrijeme kuhanja završeno, na ekranu se pojavljuje tekst „Kraj”, čuje se zvučno upozorenje i kuhanje se zaustavlja.

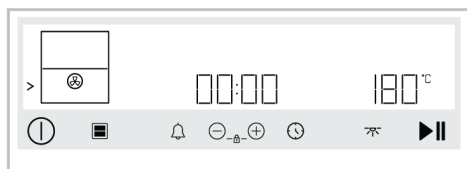
⇒ Upozorenje se oglašava dva minuta. Ako dodirnete tipku dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu se prikaže tekst „Kraj”, pećnica ►|| nastavlja da radi neograničeno. Pećnica se isključuje ako se dodirne tipka ⌚. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

Istovremeno kuhanje u donjoj i gornjoj zoni

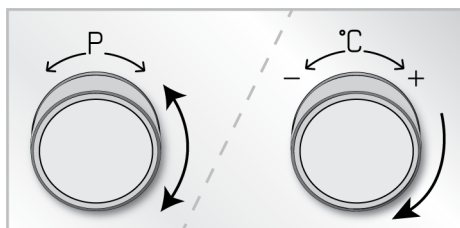
✓ Sljedeći koraci opisuju kako kuhati različita jela zajedno u donjoj i gornjoj zoni. Prije početka kuhanja odredite koje funkcije gornje i donje zone odgovaraju vašim jelima. Pogledajte u odjeljku „Radne funkcije pećnice” kombinacije funkcija gornje i donje zone.

1. Umetnite pregradnu ploču i stavite svoja jela na odgovarajuće police u zonama pećnice u kojima ćete kuhati.
2. Uključite pećnicu dodirom na tipku ⌚.

- ⇒ Nakon uključivanja pećnice, na zaslonu se prikazuje prva radna funkcija donje zone.

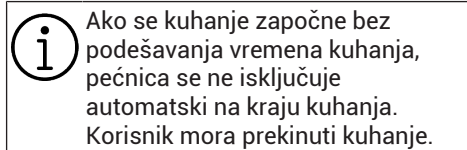


3. U donjem dijelu podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tastera za odabir funkcije i temperature.



- ⇒ Simbol > pojavljuje se pored zaslona s funkcijama koji pripada gornjoj zoni.

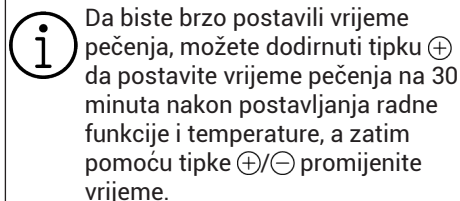
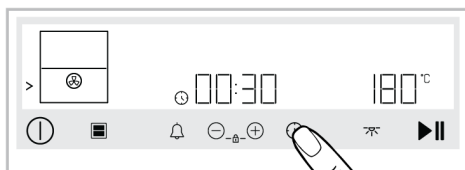
4. Ako želite da kuhate bez podešavanja vremena kuhanja, dodirnite tipku ►|| za početak kuhanja.



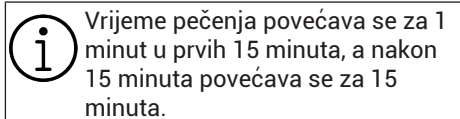
- ⇒ Donja zona vaše pećnice će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vrijeme će se pojaviti na zaslonu. Na zaslonu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Vrijeme proteklo nakon početka kuhanja pojavljuje se na zaslonu Trajanje/sat.

5. **Ako želite kuhati uz postavljanje vremena kuhanja**, jednom dodirnite tipku ⌚.

- ⇒ Simbol ⌚ pojavljuje se na zaslonu vremena/trajanja u donjoj zoni.



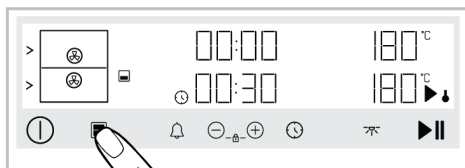
6. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki +/-.



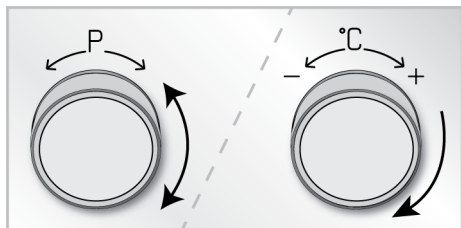
7. Nakon što podesite funkciju rada, temperaturu i vrijeme pečenja, dodirnite tipku ►|| da biste započeli pečenje.

- ⇒ Donja zona vaše pećnice odmah će početi raditi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vrijeme pečenja postavljeno na zaslonu se odbrojava. Na zaslonu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se.

8. Dodirnite taster ■ da biste aktivirali odjeljak za minute.



9. U donjem dijelu podesite željenu radnu funkciju i temperaturu pomoću tastera za odabir funkcije i temperature.



⇒ Simbol > pojavljuje se pored zaslona s funkcijama koji pripada gornjoj zoni.

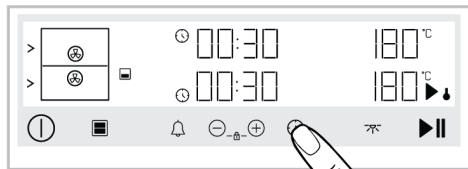
10. Ako želite da kuhate bez podešavanja vremena kuhanja, dodirnite tipku ►|| za početak kuhanja.

i Ako se kuhanje započne bez podešavanja vremena kuhanja, pećnica se ne isključuje automatski na kraju kuhanja. Korisnik mora prekinuti kuhanje.

⇒ Gornja zona vaše pećnice će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a proteklo vrijeme će se pojaviti na zaslonu. Na zaslonu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se. Vrijeme proteklo nakon početka kuhanja pojavljuje se na zaslonu Trajanje/sat.

11. Ako želite kuhati uz postavljanje vremena kuhanja, jednom dodirnite tipku ⌚.

⇒ Simbol ⌚ pojavljuje se na zaslonu vremena/trajanja u gornjoj zoni.



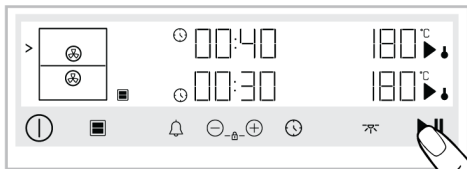
i Da biste brzo postavili vrijeme pečenja, možete dodirnuti tipku ⊕ da postavite vrijeme pečenja na 30 minuta nakon postavljanja radne funkcije i temperature, a zatim pomoću tipke ⊕/⊖ promijenite vrijeme.

12. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.

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

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

⇒ Gornja zona vaše pećnice odmah će početi raditi na izabranoj funkciji i temperaturi. Vrijeme pečenja postavljeno na zaslonu se odbrojava. Na zaslonu su prikazani simboli ► i ↓. Kada temperatura u pećnici dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola ↓ upalit će se.



14. Ako ste kuhali bez podešavanja vremena kuhanja, pećnica se neće automatski isključiti za obe zone. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Završite kuhanje tako što ćete dodirnuti tipku ►|| dok je zona na kojoj ste završili kuhanje aktivna. Kada je kuhanje u drugom delu završeno, prvo aktivirajte drugu zonu sa tipkom ■ i dodirnite tipku ►|| da završite s kuhanjem. Ako želite da zatvorite obje zone, dodirnite tipku ⊖ da potpuno isključite pećnicu.

15. Ako ste kuhali tako s podešavanjem vremena kuhanja, na zaslonu indikatora temperature zone gdje je vrijeme kuhanja završeno, pojavljuje se tekst „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuhanjem. Druga zona nastavlja da radi sve dok vrijeme kuhanja ne istekne. Kada se završi vrijeme kuhanja u drugoj zoni, na zaslonu indikatora temperature te zone se pojavljuje „Kraj“, čuje se zvučno upozorenje i ta zona prestaje sa kuhanjem.

- ⇒ Unutar svake zone, upozorenje se oglašava dva minuta na kraju perioda alarma. Ako dodirnete tipku dok se čuje zvučno upozorenje i na zaslonu se prikaže tekst „Kraj“, pećnica ►|| nastavlja da radi neograničeno. Pećnica se isključuje ako se dodirne tipka ①. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

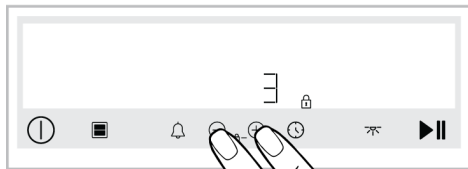
5.3 Postavke

i Odbrojavanje 3-2-1 prikazuje se na zaslonu u izbornicima ili postavkama koje će se aktivirati dodiranjem 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 istovremeno tipke $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol $\mathbb{A}$.



- ⇒ Na zaslonu se prikazuje simbol $\mathbb{A}$, što znači da je zaključavanje tipki aktivirano. Kada se dodirne bilo koja

tipka nakon što je postavljeno zaključavanje tipki, čuje se zvučni signal i simbol $\mathbb{A}$ treperi.

i 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 istovremeno tipke $\oplus/\ominus$ dok na zaslonu ne nestane simbol $\mathbb{A}$.
» Na zaslonu se prikazuje simbol $\mathbb{A}$, što znači da je zaključavanje tipki aktivirano.

Postavke alarma

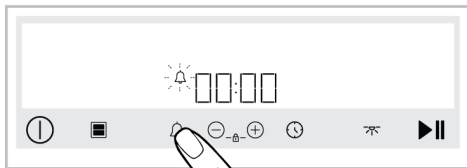
Kontrolnu jedinicu uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na pečenje.

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.

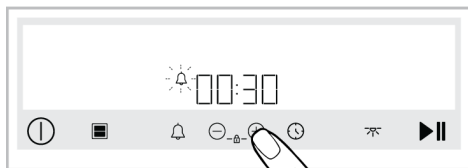
i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite tipku $\mathbb{A}$ da biste postavili period alarma.

- ⇒ Simbol $\mathbb{A}$ počinje da treperi na zaslonu.



2. Podesite alarm pomoću $\oplus/\ominus$ tipki. Dodirnite opet tipku $\mathbb{A}$ da biste potvrdili postavku.



⇒ Simbol svijetli neprekidno i na zaslonu se odbrojava vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja postavljene istovremeno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.

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

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. Dodirnite tipku da biste resetirali postavku. Dodirnite tipku dok se na zaslonu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tipke duže vrijeme.

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 je na zaslonu prikazano tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
 2. Dodirnite tipke / dok se na zaslonu ne pojavi .
 3. Aktivirajte postavku jačine zvuka tako što ćete ponovo dodirnuti tipku . (**b-1, b-2**)
 4. Podesite željeni ton pomoću tipki /.
- ⇒ Odabrana postavka jačine zvuka se potvrđuje odmah. Dodirnite tipku da biste se vratili u izbornik postavki.

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 je na zaslonu prikazano tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
 2. Dodirnite tipke / dok se na zaslonu ne pojavi .
 3. Aktivirajte postavku nivoa osvijetljenosti tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .
 4. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki /. (**d-1, d-2, d-3**)
- ⇒ Odabrana postavka nivoa osvijetljenosti se potvrđuje odmah. Dodirnite tipku da biste se vratili u izbornik postavki.

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 je na zaslonu prikazano tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
 2. Dodirnite tipke / dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
 3. Aktivirajte postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponovo dodirnuti tipku .
 4. Pomoću tipki /, okrenite postavku za **"OFF"** (Isključeno) na **"ON"** (Uključeno) na zaslonu.
- ⇒ Odabrana postavka brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) se potvrđuje odmah. Dodirnite tipku da biste se vratili u izbornik postavki.



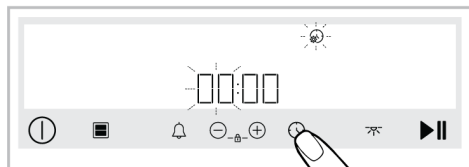
Možete isključiti postavku brzog prethodnog zagrijavanja (pojačivač) tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem postavke "OFF" možete poništiti postavku automatskog brzog prethodnog zagrijavanja.

Promjena tačnog vremena

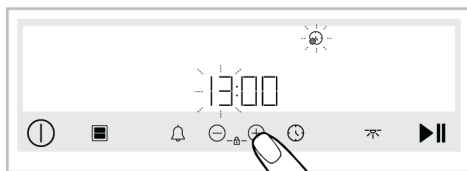
da promijenite tačno vrijeme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je pećnica isključena (kada je na zaslonu prikazano tačno vrijeme), dodirnite tipku oko 3 sekunde da biste aktivirali izbornik za postavke.
2. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
3. Dodirnite tipku da biste aktivirali polje za tajmer.

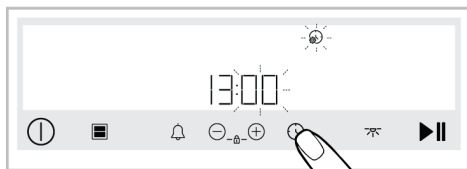
⇒ Polje za tajmer i simbol trepere na zaslonu.



4. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ da biste podesili tačno vrijeme i ponovo dodirnite tipku da aktivirate polje minuta.



⇒ Polje za minute i simbol trepere na zaslonu.



5. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ da biste podesili minute. Potvrdite postavku dodirom na tipku .

⇒ Postavljeno tačno vrijeme se odmah potvrđuje. Dodirnite tipku da biste se vratili u izbornik postavki.

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 za dodatke za ta jela.

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i

spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.

- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.

- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vašeg pečenog hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu 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.
- 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 izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

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

Tablica za spremanje peciva i hrane iz pećnice u jednoj velikoj zoni

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	190	40 ... 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	3	170	30 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	180	30 ... 40
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	35 ... 45
	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	200	35 ... 45
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	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	3	250 ... 280	6 ... 12

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.

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45
Keksići	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	170	30 ... 40
Lepinja	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	180	30 ... 40

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.

Tablica za spremanje peciva i hrane iz pećnice u gornjoj zoni

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	4	190	45 ... 55
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	160	40 ... 50
Keksići	Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	4	170	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	180	35 ... 45

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.

Tablica za spremanje peciva i hrane iz pećnice u donjoj zoni

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	1	190	45 ... 55
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	250 ... 280	10 ... 15

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.

„Eko grijanje s ventilatorom” operating function

- 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”.

Tablica za kuhanje za „Eko grijanje s ventilatorom” funkciju rada ventilatora u jednoj velikoj zoni”

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	2	160	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	3	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	2	200	35 ... 50

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

Tablica za kuhanje za „Eko grijanje s ventilatorom” funkciju rada ventilatora u gornjoj velikoj zoni

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	Standardni pleh *	4	180	35 ... 50
Keksići	Standardni pleh *	4	200	45 ... 55
Lepinja	Standardni pleh *	4	220	35 ... 50

* 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.

Tablica za kuhanje mesa, ribe i peradi u jednoj velikoj zoni

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirmo)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 210	65 ... 85
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 210	65 ... 85
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/max, nakon 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh *	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Tablica za kuhanje mesa, ribe i peradi u gornjoj zoni

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	15 min. 250/max, nakon 210	80 ... 105
Riba	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	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.

Tablica za kuhanje mesa, ribe i peradi u donjoj zoni

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	1	15 min. 250/max, nakon 210	70 ... 95
Riba	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	1	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 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 rerni. 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.

Tablica za jela s roštilja spremljena u jednoj velikoj zoni

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
Ćufte (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	2 ... 4

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

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

Tablica za jela s roštilja spremljena u gornjoj zoni

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	2 ... 4

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.

Tablica za kuhanje testnih jela u jednoj velikoj zoni

Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	3	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	160	35 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	3	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	160	35 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	60 ... 75
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	3	170	60 ... 80

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.

Predlozi za kuhanje sa dvije posude

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2 - Standardni pleh * 4 - Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	1 - Standardni pleh * 4 - Pleh za tijesta *	Grijanje s ventilatorom	1 - 4	160	35 ... 45

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.

Tablica za jela s roštilja spremljena u jednoj velikoj zoni

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	2 ... 4

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

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

Tablica zajedničkog kuhanja u donjim-gornjim dijelovima

Zona za kuhanje	Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Gornja	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Donja	Sitni kolači	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	2	150	35 ... 50
Gornja	Cijelo pile	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	15 min. 250/ maks. nakon 190	80 ... 100
Donja	Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	1	180	45 ... 55
Gornja	Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Grijanje s ventilatorom	4	180	45 ... 55
Donja	Riba	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	1	200	20 ... 30
Gornja	Riba	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	200	20 ... 30
Donja	Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	1	180	35 ... 50
Gornja	Lepinja	Standardni pleh *	Grijanje s ventilatorom	4	180	30 ... 45
Donja	Pizza	Standardni pleh *	Pizza	2	250	10 ... 17
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.						

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

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

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

Emajlirane površine

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

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje [► 41]").
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sušer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena 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 grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

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

7.2 Pribor za čišćenje

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

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

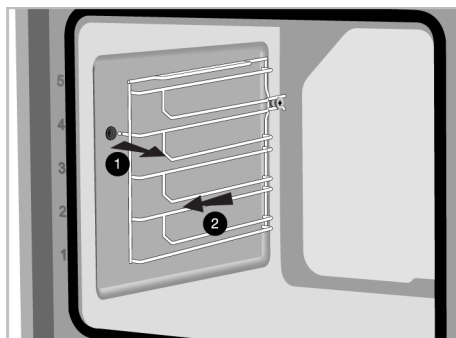
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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

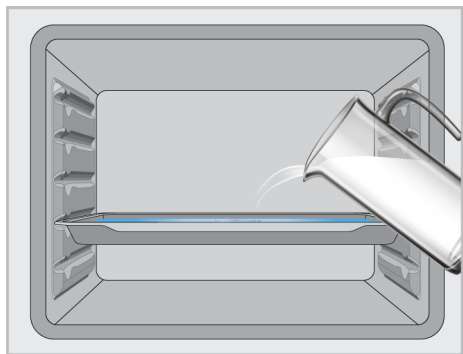


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

7.5 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. Izaberite funkciju jednostavnog paročišćenja. Vrijeme čišćenja se pojavljuje na ekranu i ovo trajanje se ne može promijeniti.

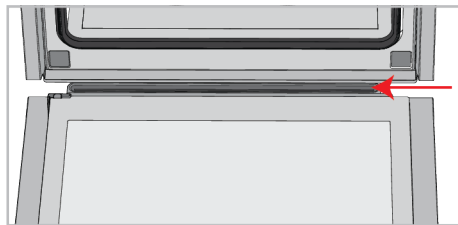
Otvorite vrata i obrišite unutarnje površine pećnice vlažnim sunderom ili krpom.

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

i 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.



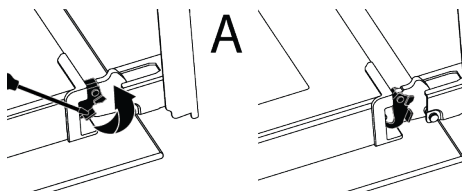
7.6 Čišćenje vrata pećnice

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 sunderom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.

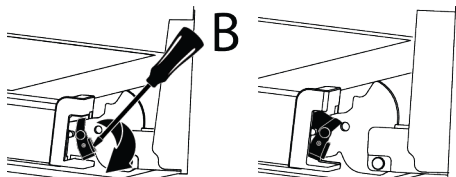
i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rerne

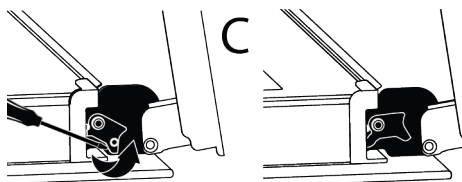
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je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



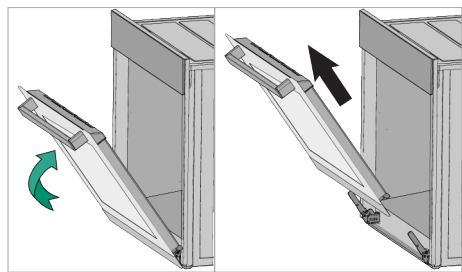
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



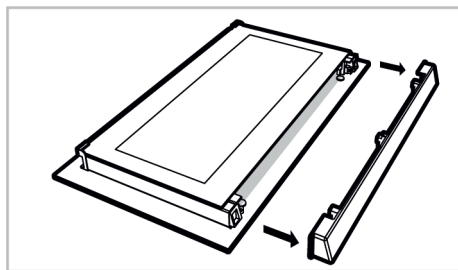
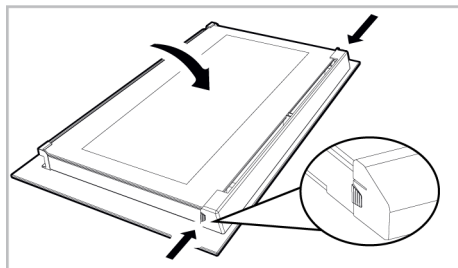
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

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

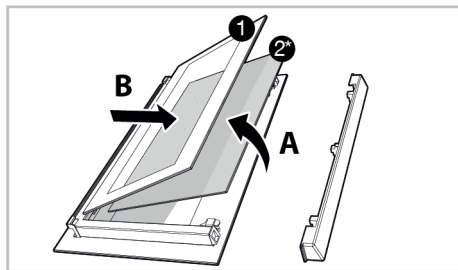
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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 proizvođača)

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 sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

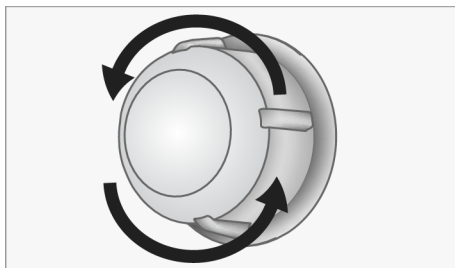
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od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

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

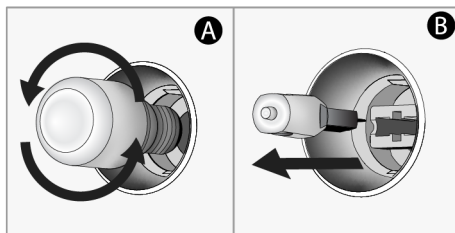
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu 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.



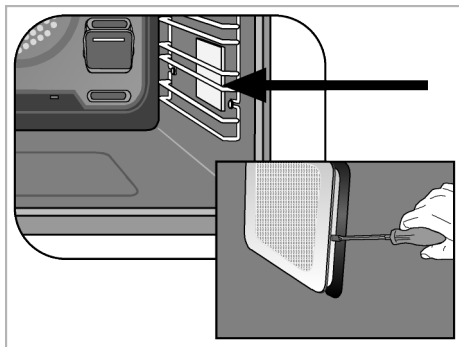
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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

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.

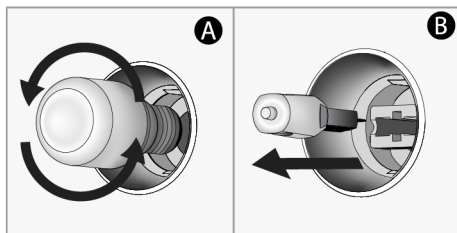
Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda неисправan 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.

4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene 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.

- (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 неисправna. >>> 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.
- 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, 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.

(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.

Mirë se vini!

I dashur klient,

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

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

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

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë	48
1.1	Përdorimi i planifikuar	48
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake	48
1.3	Siguria elektrike	49
1.4	Siguria gjatë transportit	51
1.5	Siguria e instalimit	51
1.6	Siguria gjatë përdorimit	51
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	52
1.8	Përdorimi i aksesoreve	53
1.9	Siguria gjatë gatimit	53
1.10	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit	54
2	Udhëzimet për ambientin	54
2.1	Direktiva për mbetjet	54
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit	54
2.2	Informacionet për paketimin	55
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë	55
3	Produkti juaj	56
3.1	Prezantimi i produktit	56
3.2	Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit ...	56
3.2.1	Paneli i kontrollit	57
3.3	Funksionet e përdorimit të furrës	57
3.4	Aksesorët e produktit	60
3.5	Përdorimi i aksesoreve të produktit	61
3.6	Specifikimet teknike	64
4	Përdorimi i parë	65
4.1	Cilësimi i kohëmatësit të parë	65
4.2	Pastrimi fillestar	65
5	Përdorimi i furrës	66
5.1	Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës	66
5.2	Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës	66
5.3	Cilësimet	72
6	Informacione të përgjithshme rreth pjekjes	75

6.1	Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë	75
6.1.1	Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë	75
6.1.2	Mishi, peshku dhe shpendët	79
6.1.3	Skarë	81
6.1.4	Ushqime të testuara	82
7	Mirëmbajtja dhe pastrimi	84
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	84
7.2	Aksesorët e pastrimit	86
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit	86
7.4	Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)	86
7.5	Pastrim i lehtë me avull	86
7.6	Pastrimi i derës së furrës	87
7.7	Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	88
7.8	Pastrimi i llambës së furrës	89
8	Zgjidhja e problemeve	90



1 Udhëzimet e sigurisë

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



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për 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 kablllo origjinale. Mos përdorni kablllo të prera ose të dëmtuara ose kablllo të ndërmjetme.
 - Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
 - **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.
- Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:
- Mos e vendosni spinën e produktit në një prizë që është e lirshme, ka dalë nga priza, është e thyer, e papastër, me yndyrë, me rrezik kontakti me ujin (p.sh. uji që mund të rrjedhë nga banaku).

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

1.4 Siguria gjatë transportit

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

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

1.5 Siguria e instalimit

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

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.
- Mos e përdorni produktin me defekt ose të dëmtuar. Nëse ka defekte ose dëmtime, shkëputni lidhjet e energjisë

elektrike/gazit të produktit dhe telefononi shërbimin e autorizuar.

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



1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Pjesët e aksesueshme të produktit do të nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken 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 preken 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 prekjës 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. Nxehësia 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.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lësh 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.

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!
- 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.

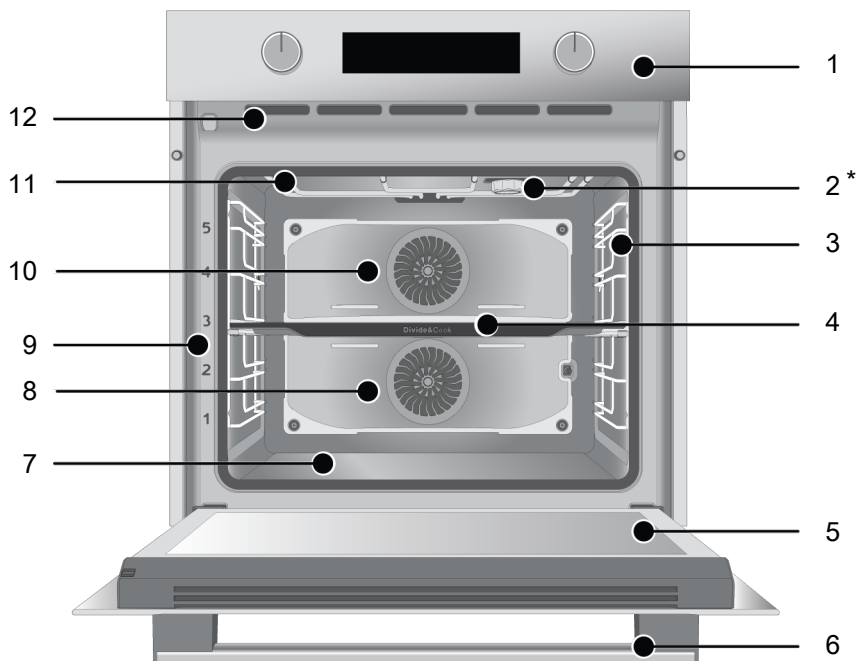
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- 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.
- Përpquni të gatuarit më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatuarit në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatuarit ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.
- 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

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Pozicionet e rafteve

11 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Fletë ndarëse

6 Doreza

8 Motori i ventilatorit të poshtëm (prapa pllakës së çelikut)

10 Motori i sipërm i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

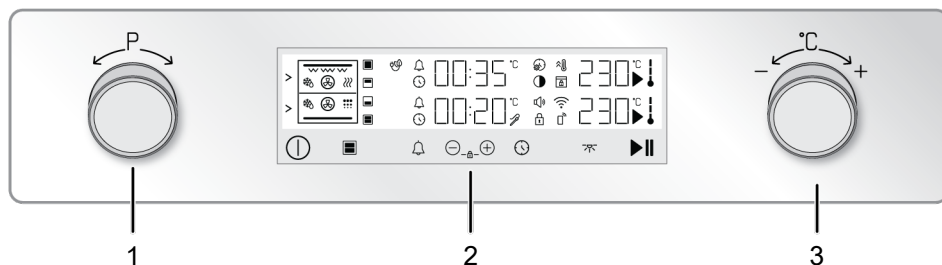
12 Vrimat e ventilimit

* 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.

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

- 2 Njësia e kontrollit

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.

Çelësi i zgjedhjes së funksionit

Ju mund të zgjidhni funksionet e përdorimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Për të zgjedhur, së pari prekni butonin ① dhe ndizni furrën. Më pas, rrotulloni çelësin e zgjedhjes së funksionit djathtas/majtas.

Çelësi i temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës. Për të zgjedhur, së pari prekni butonin ① dhe ndizni furrën. Më pas, rrotulloni çelësin e temperaturës djathtas/majtas.

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.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

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



Nëse fleta me ndarje tërthore vendoset në produkt, temperaturat maksimale prej 280 °C ulen në 250 °C.

Sekcioni i madh i poshtëm-sipërm dhe i vetëm

Simboli i funksionit			Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
Sekcioni i vetëm i madh	Sekcioni i poshtëm	Sekcioni i sipërm			
			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 shkriur 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. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për gatimin me avull.
			Ngrohje me ventilator eko	160-220	Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Turbo " 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. Për shkak të funksionit të temperaturës së lartë, ai arrin deri në 310 gradë dhe siguron gatim të shpejtë të picës.
	-		Ngrohës i sipërm + Ventilator	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi i sipërm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	-	-	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.

SQ

	-		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.
	-	-	Pastrim i lehtë me avull	-	Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj. Ky funksion lejon që papastërtia brenda furrës (e cila nuk ka qëndruar për një kohë të gjatë) të zbutet dhe të pastrohet lehtësisht. Shikoni seksionin e pastrimit për pastrim të lehtë me avull.

Kombinimet e funksioneve ndërvepruese të seksionit të sipërm-poshtë

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit
	Ngrohje me ventilator + Ngrohje me ventilator		Ngrohje me ventilator + Ngrohja e poshtme		Grill i plotë + Ngrohje me ventilator
	Ngrohje me ventilator + Funkcioni i picës		Grill i ulët + Ngrohje me ventilator		Funksionimi me ventilator + Funksionimi me ventilator

Intervalet e vendosjes së temperaturës së ndërveprimit të seksionit të sipërm-poshtëm

Temperatura e një seksioni ndikohet nga përcaktimi i temperaturës së seksionit tjetër në proceset e gatimit të seksionit të dyfishtë. Për këtë arsye ka kufizime sipas temperaturave të rregulluara për seksionet. Intervalet e temperaturës që mund të vendosni për një seksion tjetër janë dhënë në tabelat e mëposhtme bazuar në temperaturën që keni vendosur për një seksion.

Temperatura e vendosur për pjesën e sipërme (°C)	Temperatura që mund të vendoset për pjesën e poshtme		Temperatura e vendosur për pjesën e poshtme (°C)	Temperatura që mund të vendoset për pjesën e sipërme	
	Minimumi (°C)	Maksimumi (°C)		Minimumi (°C)	Maksimumi (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160

Temperatura e vendosur për pjesën e sipërme (°C)	Temperatura që mund të vendoset për pjesën e poshtme		Temperatura e vendosur për pjesën e poshtme (°C)	Temperatura që mund të vendoset për pjesën e sipërme	
	Minimumi (°C)	Maksimumi (°C)		Minimumi (°C)	Maksimumi (°C)
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Seksionet e gatimit në furrë

Mund të gatuni në 4 mënyra të ndryshme në seksione të ndryshme duke përdorur fletën ndarëse në furrën tuaj ose duke dalë nga produkti.

Seksioni i sipërm



Mund të gatuni vetëm në pjesën e sipërme. I përshtatshëm për pjekje në skarë dhe gatim në madhësi të vogël. Kur pjesa e sipërme është aktive, ekrani shfaq funksionin e ekraneve të seksionit të sipërm, treguesit të temperaturës dhe treguesit të kohës/kohëzgjatjes. Ky seksion është aktiv vetëm nëse ka një simbol > pranë ekranit të funksionit të seksionit të sipërm.

Seksioni i poshtëm



Mund të gatuni vetëm në pjesën e poshtme. I përshtatshëm për gatim me madhësi mesatare. Kur pjesa e poshtme është aktive, ekrani shfaq funksionin e ekraneve të seksionit të poshtëm, treguesit të temperaturës dhe treguesit të kohës/kohëzgjatjes. Ky seksion është aktiv vetëm nëse ka një simbol > pranë ekranit të funksionit të seksionit të poshtëm.

Seksioni i Poshtëm-Sipërm



Mund të gatuni në ndarjet e sipërme dhe të poshtme në të njëjtën kohë. Është i përshtatshëm për gatimin e dy ushqimeve të ndryshme. Kur seksionet e sipërme dhe të poshtme janë aktive, ekranet e funksionit, treguesit të temperaturës dhe treguesit të kohës/kohëzgjatjes specifike për këto seksione shfaqen veçmas në ekran. Nëse të dy seksionet kanë simbole > pranë ekraneve të funksioneve të tyre, të dy seksionet janë aktive.

Seksion i vetëm i madh



Mund të gatuni në një seksion të vetëm të madh. I përshtatshëm për përmasa të mëdha dhe gatime të shumëfishta. Kur ndarja e vetme e madhe është aktive, ekrani i funksionit për të dy seksionet personalizohet në një seksion të vetëm. Shfaqen ekranet e treguesit të temperaturës dhe të treguesit të kohës/kohëzgjatjes për ndarjen e poshtme.

3.4 Aksesorët e produktit

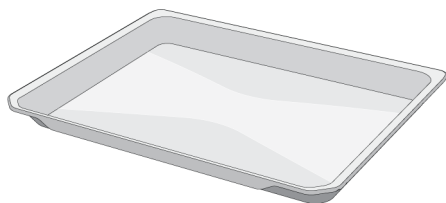
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesorëve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm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

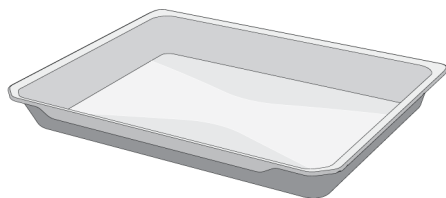
Tavë standarde

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



Tavë e thellë

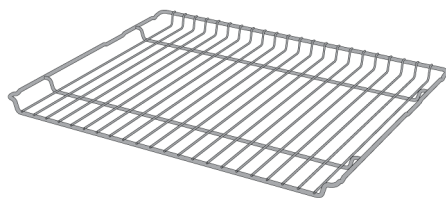
Përdoret për pasta, skuqe të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



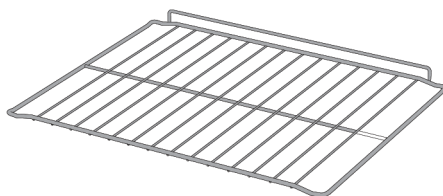
Grila e telit

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

Në modelet me raftet teli :

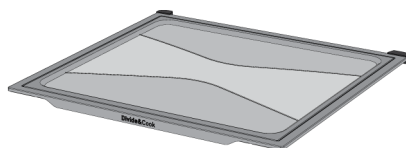


Në modelet pa raftet teli :



Fleta e ndarjeve të kryqëzuara

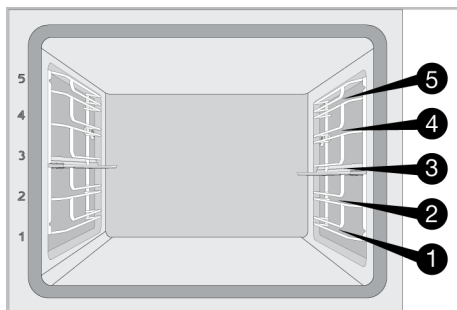
Përdoret për të ndarë seksionin e gatimit në dy seksione të veçanta.



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.

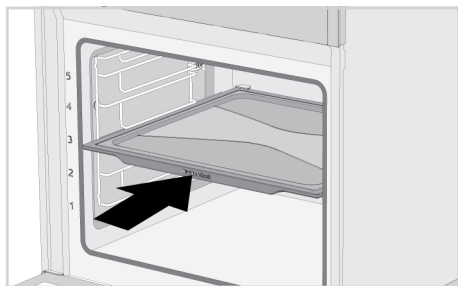


Raftet e gatimit

Ka 3 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

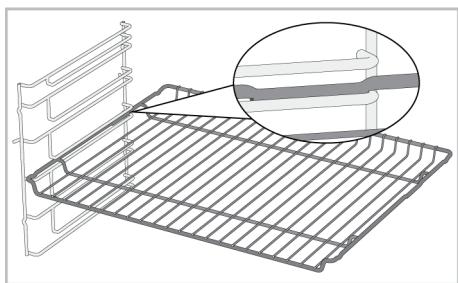


Përpara se të vendosni fletën e ndarëse 3, vendoseni në fund të raftit në mënyrë të barabartë dhe më pas vendoseni në furrë fort. Nëse e vendosni në një pozicion këndor, fleta e ndarëse duhet të dëmtohet.



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

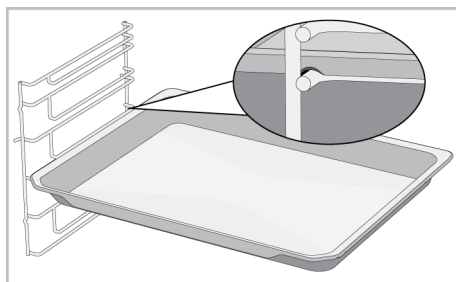
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Ndërsa vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë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



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

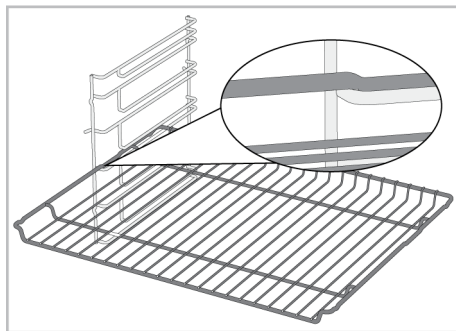
Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e

telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



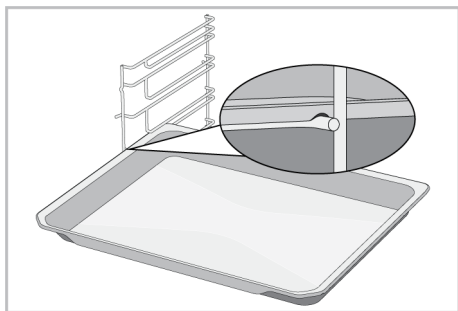
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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 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.



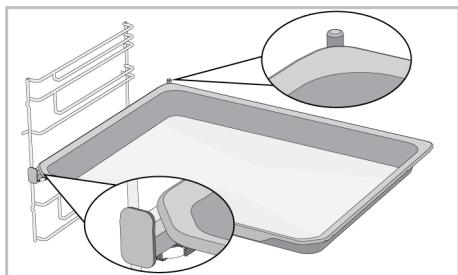
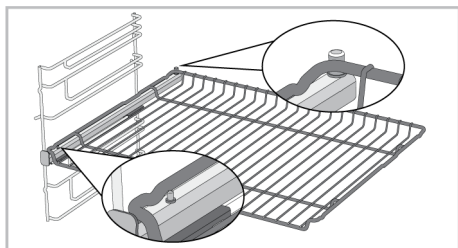
Funksioni i ndalimit të tavës

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



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

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



3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	2,8
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 shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

4 Përdorimi i parë

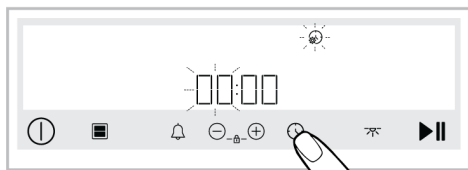
Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

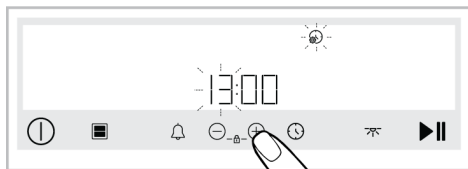


Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

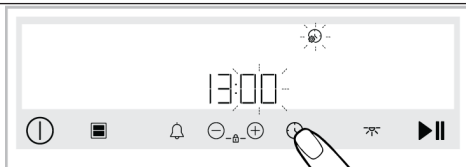
1. Kur furra ndizet për herë të parë, në ekran shfaqet ora e vendosur në furrë.
2. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
 - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Pasi të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menja e cilësimeve.
3. Prekni butonat / derisa simboli të shfaqet në ekran.
4. Prekni butonin për të aktivizuar fushën e kohëmatësit.
 - ⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli pulson në ekran.



5. Vendosni orën duke prekur butonat / dhe aktivizoni fushën e minutave duke prekur përsëri butonin .



⇒ Fusha e minutave dhe simboli pulson në ekran.



6. Prekni butonat / për të caktuar minutat. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin .



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



Nëse konfigurimi i kohëmatësit të parë nuk është kryer, ora fillon nga ora 12:00. 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 aksesoret nga furra e përfshirë me produktin.



Lëreni fletën e ndarë në furrë.

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". 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 aksesoreve:

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 mobilies. 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 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.

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.

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

Nëse dera e produktit hapet ndërsa furra është në punë ose në pozicion të mbyllur, ndriçimi i furrës ndizet automatikisht.

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

5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

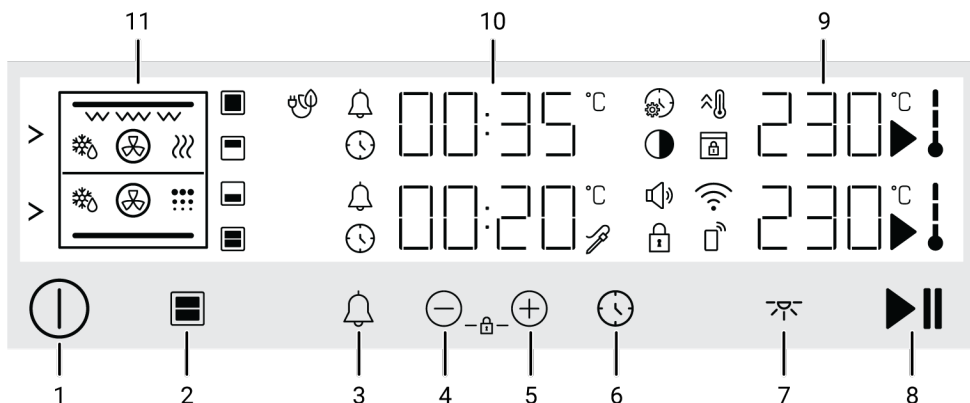
Paralajmërime të përgjithshme për njësinë e kontrollit të furrës

- 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 njësinë 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**".

Njësia e kontrollit



Butonat :

- 1 : Butoni i aktivizimit/çaktivizimit
- 2 : Tasti i përzgjedhjes së seksionit të gatimit
- 3 : Butoni i alarmit
- 4 : Butoni i zvogëlimit dhe përparimit
- 5 : Butoni i rritjes dhe përparimit
- 6 : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- 7 : Butoni i llambës
- 8 : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes

Zonat treguese :

- 9 : Zona e treguesit të temperaturës
- 10 : Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes
- 11 : Ekran i funksioneve

Simbolet e ekranit :

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i pjekjes
-  : Simboli i temperaturës në furrë
-  : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).
-  : Simboli i cilësimeve
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i nivelit të vullmit
-  : Simboli i ndriçimit
-  : Simboli i shkrirjes
-  : Simboli i mbajtjes së ngrohtësisë

 : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik

 : Simboli i vetëm i pjesës së madhe të gatimit

 : Simboli i pjesës së poshtme të gatimit

 : Simboli i seksionit të sipërm të gatimit

 : Simboli i dyfishtë i seksionit të gatimit

 : Hiqni simbolin e kontrollit

 : Simboli Wi-Fi *

 : Simboli i vetëpastrimit *

 : Simboli i bllokimit të derës *

 : Simboli i sondës së mishit *

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

Ndezja e furrës

Ndizeni furrën duke prekur butonin ①. Nëse fleta e ndarjes tërthore nuk është instaluar pas hapjes së furrës, në ekran shfaqet funksioni i parë i funksionimit të seksionit të vetëm të madh. Nëse futet fleta e ndarjes tërthore, shfaqet funksioni i parë i punës për seksionin e poshtëm. Funksioni i funksionimit, temperatura dhe koha e pjekjes mund të rregullohen kur ekrani është në këtë status.



Nëse nuk është caktuar asnjë cilësim në këtë ekran, furra fiket për rreth 3 minuta dhe ora shfaqet në ekran.

Fikja e furrës

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

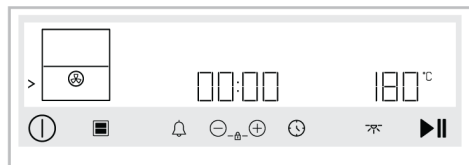
Gatimi në një seksion të madh, vetëm në seksionin e poshtëm ose vetëm në seksionin e sipërm.

- ✓ Në hapat e mëposhtëm përshkruhet gatimi në një seksion të vetëm të madh, vetëm në seksionin e poshtëm ose gatimi thjesht në pjesën e sipërme, reciprokisht.

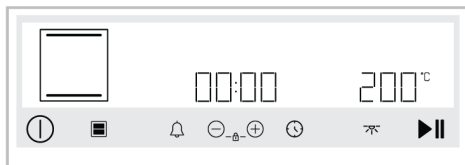


Për të gatuar në një seksion të madh, hiqni fletën e ndarjes tërthore nga produkti.

1. Për të gatuar në një seksion të madh, hiqni fletën e ndarjes tërthore nga produkti. Nëse dëshironi të gatuar vetëm në seksionin e poshtëm ose të sipërm, instaloni fletën e ndarjes së ndërmjetme.
2. Ndizeni furrën duke prekur butonin ⓘ.
 - ⇒ Nëse fleta e ndarjes tërthore nuk është instaluar pas hapjes së furrës, në ekran shfaqet funksioni i parë i funksionimit të seksionit të vetëm të madh. Nëse futet fleta e ndarjes tërthore, shfaqet funksioni i parë i punës për seksionin e poshtëm.

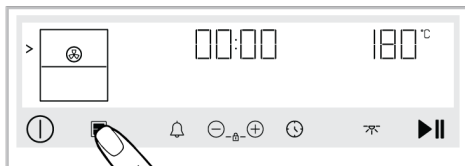


Ilustrimi 1: Nëse futet fleta e ndarjes tërthore:

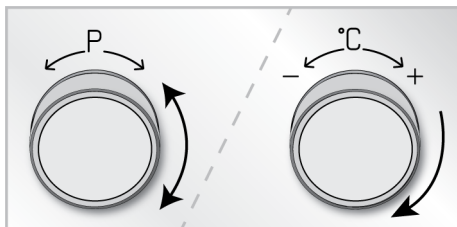


Ilustrimi 2: Nëse nuk futet fleta e ndarjes tërthore:

3. Kur futet fleta e ndarjes tërthore, aktivizohet ekranin e zonës së gatimit në seksionin e poshtëm. Thjesht prekni butonin ⓘ për të zgjedhur seksionin e sipërm.
 - ⇒ Simboli > shfaqet pranë ekranit të funksioneve që i përket seksionit të sipërm.



4. Kur seksioni i gatimit ku dëshironi të gatuar është aktiv, zgjidhni funksionin që dëshironi për gatimin me butonin e zgjedhjes së funksionit.
5. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës nëse dëshironi të ndryshoni këtë temperaturë.



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.

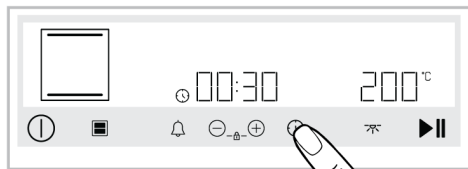
6. **Nëse dëshironi të gatuani pa vendosur kohën e gatimit**, prekni butonin ►► për të filluar gatimin.

i Nëse gatimi fillon pa rregulluar kohën e gatimit, furra nuk fiket automatikisht në fund të gatimit. Përdoruesi duhet të përfundojë gatimin.

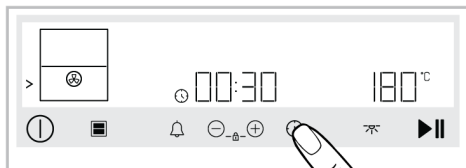
⇒ Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe koha e kaluar shfaqet në ekran. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet. Koha e kaluar pas fillimit të gatimit shfaqet në ekranin e Kohëzgjatjes/orës.

7. **Nëse dëshironi të gatuani duke vendosur kohën e gatimit**, prekni një herë butonin ⌚.

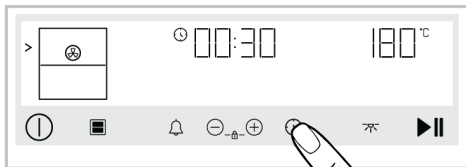
⇒ Simboli ⌚ shfaqet në ekran.



Ilustrimi 3: Për një seksion të vetëm të madh:



Ilustrimi 4: Vetëm për seksionin e poshtëm:



Ilustrimi 5: Vetëm për seksionin e sipërm:

i Për të vendosur shpejt kohën e pjekjes, mund të prekni butonin ⊕ për të vendosur kohën e pjekjes në 30 minuta pas vendosjes së funksionit të përdorimit dhe temperaturës, më pas përdorni butonat ⊕ / ⊖ për të ndryshuar kohën.

8. Caktoni kohën e gatimit me butonat ⊕/⊖.

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

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

⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur të përdorimit. Koha e pjekjes e caktuar në ekran ecën me numërim mbrapsht. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet.

10. **Nëse keni gatuar pa vendosur kohën e gatimit**, furra nuk fiket automatikisht. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë,

prekni butonin ►|| për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin ① për ta fikur plotësisht furrën.

11. Nëse keni gatuar duke vendosur kohën e gatimit, pasi të përfundojë koha e caktuar e gatimit, në ekran shfaqet teksti "End" (Përfundimi), dëgjohet një paralajmërim zanor dhe gatimi ndalon.

⇒ Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Kur dëgjohet paralajmërimi zanor dhe teksti "End" (Përfundimi) shfaqet në ekran, nëse prekni butonin ►|| furra vazhdon të funksionojë pa ndalim. Furra fiket nëse preket butoni ①. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

Gatimi në seksionin e poshtëm dhe të sipërm së bashku

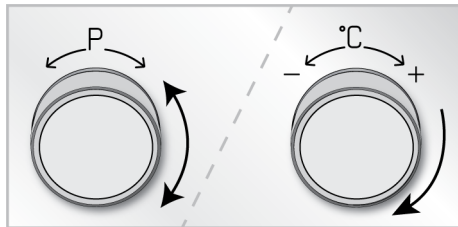
- ✓ Hapat e mëposhtëm përshkruajnë se si të gatvani ushqime të ndryshme në seksionin e poshtëm dhe të sipërm së bashku Përpara fillimit të gatimit, përcaktoni funksionet e seksionit të sipërm dhe të poshtëm që janë të përshtatshme për gatimet tuaja. Shikoni "Funksionet e funksionimit të furrës" për kombinimet e funksioneve të seksionit të sipërm dhe të poshtëm.

1. Fusni fletën e ndarjes tërthore dhe vendosni ushqimet tuaja në raftet përkatëse të seksioneve të furrës ku do të gatvani.
2. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

⇒ Pasi të jetë ndezur furra, funksioni i parë i funksionimit të seksionit të poshtëm shfaqet në ekran.



3. Në seksionin e poshtëm, rregulloni funksionin e dëshiruar të punës dhe temperaturën me butonat e zgjedhjes së funksionit dhe temperaturës.



⇒ Simboli ► shfaqet pranë ekranit të funksioneve që i përket seksionit të sipërm.

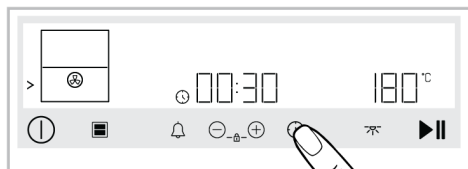
4. Nëse dëshironi të gatvani pa vendosur kohën e gatimit, prekni butonin ►|| për të filluar gatimin.

i Nëse gatimi fillon pa rregulluar kohën e gatimit, furra nuk fiket automatikisht në fund të gatimit. Përdoruesi duhet të përfundojë gatimin.

⇒ Seksioni i poshtëm i furrës suaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe koha e kaluar shfaqet në ekran. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet. Koha e kaluar pas fillimit të gatimit shfaqet në ekranin e Kohëzgjatjes/orës.

5. Nëse dëshironi të gatvani duke vendosur kohën e gatimit, prekni një herë butonin ①.

⇒ Simboli ① shfaqet në ekranin e kohës/kohëzgjatjes të seksionit të poshtëm.



Për të vendosur shpejt kohën e pjekjes, mund të prekni butonin ⊕ për të vendosur kohën e pjekjes në 30 minuta pas vendosjes së funksionit të përdorimit dhe temperaturës, më pas përdorni butonat ⊕ / ⊖ për të ndryshuar kohën.

6. Caktoni kohën e gatimit me butonat ⊕ / ⊖.

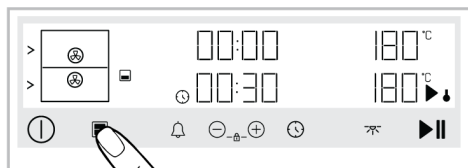


Koha e pjekjes rritet me 1 minutë në 15 minutat e para dhe me 5 minuta pas 15 minutash.

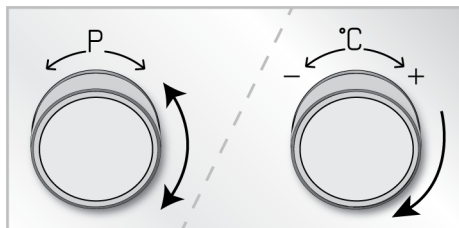
7. Pas përcaktimit të funksionit të përdorimit, temperaturës dhe kohës së pjekjes, prekni butonin ►► për të filluar pjekjen.

⇒ Seksioni i poshtëm i furrës suaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e pjekjes e caktuar në ekran ecën me numërim mbrapsht. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet.

8. Prekni butonin ■ për të aktivizuar seksionin e sipërm.



9. Në seksionin e sipërm, rregulloni funksionin e dëshiruar të punës dhe temperaturën me butonat e zgjedhjes së funksionit dhe temperaturës.



⇒ Simboli ► shfaqet pranë ekranit të funksioneve që i përket seksionit të sipërm.

10. Nëse dëshironi të gatuar pa vendosur kohën e gatimit, prekni butonin ►► për të filluar gatimin.

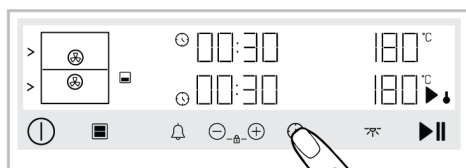


Nëse gatimi fillon pa rregulluar kohën e gatimit, furra nuk fiket automatikisht në fund të gatimit. Përdoruesi duhet të përfundojë gatimin.

⇒ Seksioni i sipërm i furrës suaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe koha e kaluar shfaqet në ekran. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet. Koha e kaluar pas fillimit të gatimit shfaqet në ekranin e Kohëzgjatjes/orës.

11. Nëse dëshironi të gatuar duke vendosur kohën e gatimit, prekni një herë butonin ⌚.

⇒ Simboli ⌚ shfaqet në ekranin e kohës/kohëzgjatjes të seksionit të sipërm.





Për të vendosur shpejt kohën e pjekjes, mund të prekni butonin ⊕ për të vendosur kohën e pjekjes në 30 minuta pas vendosjes së funksionit të përdorimit dhe temperaturës, më pas përdorni butonat ⊕ / ⊖ për të ndryshuar kohën.

12. Caktoni kohën e gatimit me butonat ⊕ / ⊖.



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

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

- ⇒ Seksioni i sipërm i furrës suaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e pjekjes e caktuar në ekran ecën me numërim mbrapsht. Në ekran shfaqen simbolet ► dhe ↓. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet.



14. Nëse keni gatuar pa vendosur kohën e gatimit, furra nuk do të fiket automatikisht për të dyja seksionet. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Përfundoni gatimin duke shtypur butonin ►|| ndërkohë që seksioni ku ka përfunduar gatimi është aktiv. Kur të ketë përfunduar gatimi në seksionin tjetër, fillimisht aktivizoni seksionin tjetër me butonin ■ dhe prekni butonin ►|| për të përfunduar gatimin. Nëse

dëshironi të mbyllni të dyja seksionet, prekni butonin ① për ta fikur plotësisht furrën.

15. Nëse keni gatuar duke vendosur kohën e gatimit, teksti "End"

(Përfundimi) shfaqet në ekranin e treguesit të temperaturës të seksionit ku ka përfunduar koha e gatimit, dëgjohet paralajmërimi zanor dhe ai seksion ndalon gatimin. Seksioni tjetër vazhdon të punojë derisa të përfundojë koha e gatimit. Kur koha e gatimit përfundon në seksionin tjetër, teksti "End" (Përfundimi) shfaqet në ekranin e treguesit të temperaturës të atij seksioni, dëgjohet një paralajmërim zanor dhe ai seksion ndalon gatimin.

- ⇒ Brenda çdo seksioni, paralajmërimi tingëllon për dy minuta në fund të periudhës së alarmit. Kur dëgjohet paralajmërimi zanor dhe teksti "End" (Përfundimi) shfaqet në ekran, nëse prekni butonin ►|| furra vazhdon të funksionojë pa ndalim. Furra fiket nëse preket butoni ①. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

5.3 Cilësimet

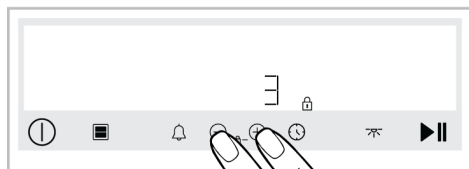


Numërimi mbrapsht 3-2-1 shfaqet në ekran në meny të ose cilësimet që duhet të aktivizohen duke shtypur për një periudhë të gjatë. Kur skadon numërimi mbrapsht, aktivizohet menya ose cilësimi përkatës.

Aktivizimi i kyçit të butonave

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

1. Prekni butonat ⊕ / ⊖ në të njëjtën kohë derisa simboli ① të shfaqet në ekran.



- ⇒ Simboli  shfaqet në ekran dhe kyçi i butonave aktivizohet. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur kyçi i butonave, dëgjohet një sinjal zanor dhe simboli  pulson.

 Kur kyçi i butonave është i aktivizuar, butonat e njësise 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 butonat  /  në të njëjtën kohë derisa simboli  të zhduket nga ekrani.
» Simboli  zhduket nga ekrani dhe kyçi i butonave çaktivizohet.

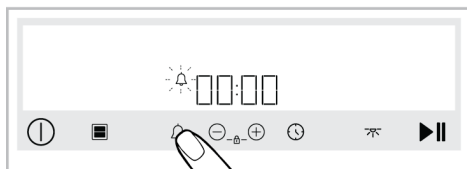
Vendosja e alarmit

Ju gjithashtu mund të përdorni njësine e kontrollit të produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes.

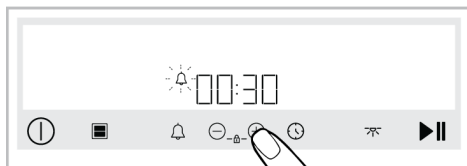
Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.

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

1. Prekni butonin  për të vendosur periudhën e alarmit.
⇒ Simboli  fillon të pulsojë në ekran.



2. Vendosni kohën e alarmit me butonat  / . Prekni përsëri butonin  për të konfirmuar cilësimin.



- ⇒ Simboli  ndizet vazhdimisht dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

3. 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 dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

⇒ Paralajmërimi zanor është ndaluar.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

1. Prekni butonin  për të rivendosur periudhën e alarmit. Prekni butonin  derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke shtypur butonin  për një kohë të gjatë.

Vendosja e volumnit

Ju mund të vendosni volumnin e njësise 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.
2. Prekni butonat ⊕ / ⊖ derisa në ekran të shfaqet 🔊.
3. Aktivizoni cilësimin e volumnit duke prekur përsëri butonin ⌚. **(b-1, b-2)**
4. Vendosni tonin e dëshiruar me butonat ⊕ / ⊖.
⇒ Cilësimi i zgjedhur i volumnit konfirmohet menjëherë. Prekni butonin ⌚ për t'u kthyer në menyën e cilësimeve.

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 menyën e cilësimeve.
2. Prekni butonat ⊕ / ⊖ derisa në ekran të shfaqet 🌙.
3. Aktivizoni cilësimin e ndriçimit duke prekur përsëri butonin ⌚.
4. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat ⊕ / ⊖. **(d-1, d-2, d-3)**
⇒ Cilësimi i zgjedhur i ndriçimit konfirmohet menjëherë. Prekni butonin ⌚ për t'u kthyer në menyën e cilësimeve.

Vendosja e funksionit të nxehtës paraprake të shpejtë (Përforsuesi).

Ju mund ta përdorni automatikisht pjekjen në produktin tuaj me funksionin e nxehtës paraprake të shpejtë. Për këtë qëllim, duhet të aktivizoni cilësimin e nxehtës 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 menyën e cilësimeve.

2. Prekni butonat ⊕ / ⊖ derisa simboli 🔥 të shfaqet në ekran.
3. Aktivizoni cilësimin e nxehtës paraprake të shpejtë (përforsuesin) duke prekur butonin ⌚ përsëri.
4. Me butonat ⊕ / ⊖ kaloni cilësimin **"OFF"** (Joaktiv) në **"ON"** (Aktiv) në ekran.
⇒ Cilësimi i zgjedhur i nxehtës paraprake të shpejtë konfirmohet menjëherë. Prekni butonin për t'u kthyer në menyën e cilësimeve.

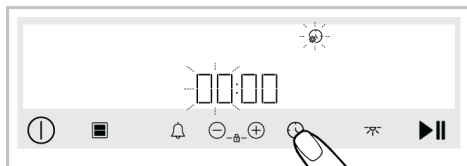


Ju mund të çaktivizoni cilësimin e nxehtës paraprake të shpejtë me të njëjtën procedurë. Duke e çaktivizuar cilësimin në **"OFF"** (Joaktiv) mund të anuloni cilësimin e ngrohjes paraprake të shpejtë automatike.

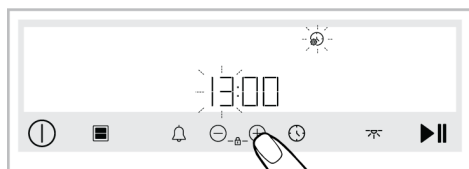
Ndryshimi i orës

Për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

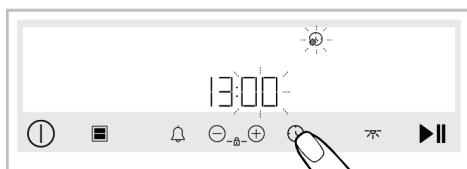
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ⌚ për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
2. Prekni butonat ⊕ / ⊖ derisa simboli 🕒 të shfaqet në ekran.
3. Prekni butonin ⌚ për të aktivizuar fushën e kohëmatësit.
⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli 🕒 pulson në ekran.



4. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖ dhe aktivizoni fushën e minutave duke prekur përsëri butonin ⌚.



⇒ Fusha e minutave dhe simboli pulson në ekran.



5. Prekni butonat $\oplus$ / $\ominus$ për të caktuar minutat. Konfirmimi cilësimin duke prekur butonin .

⇒ Ora e rregulluar konfirmohet menjëherë. Prekni butonin për t'u kthyer në menyne të cilësimeve.

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

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

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

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

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

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

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

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

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

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.

- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjitesë, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

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

Tavolinë gatimi për pasta dhe ushqime furre në një seksion të vetëm të madh 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	3	190	40 ... 50
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	2	160	35 ... 45

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	30 ... 40
	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	160	35 ... 45
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 35
	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	3	170	30 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	25 ... 35
	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	180	30 ... 40
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	35 ... 45
	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	200	35 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 or 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	60 ... 75
	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	60 ... 80
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	250 ... 280	8 ... 15
	Tavë standarde *	Funksioni i picës	3	250 ... 280	6 ... 12

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.

Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	1 - Tavë standarde * 4 - Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	1 - 4	160	35 ... 45
Biskota	2 - Tavë standarde * 4 - Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	170	30 ... 40
Simite	2 - Tavë standarde * 4 - Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	180	30 ... 40

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 për pasta dhe ushqime

furre në pjesën e sipërme

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	4	190	45 ... 55
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	160	40 ... 50
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	4	170	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	180	35 ... 45

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 për pasta dhe ushqime

furre në pjesën e poshtme

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	1	190	45 ... 55
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	1	160	40 ... 50
Pica	Tavë standarde *	Funksioni i picës	2	250 ... 280	10 ... 15

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.

"Ngrohje me ventilator eko" funksioni operativ

- 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".

Tavolinë gatimi për funksionin e funksionimit "Ngrohje me ventilator eko" në seksion të vetëm të madh

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	Tavë standarde *	2	160	35 ... 50
Biskota	Tavë standarde *	3	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	2	200	35 ... 50

* Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

Tavolinë gatimi për funksionin "Ngrohje me ventilator eko" në pjesën e sipërme

Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	Tavë standarde *	4	180	35 ... 50
Biskota	Tavë standarde *	4	200	45 ... 55
Simite	Tavë standarde *	4	220	35 ... 50

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

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

Tavolinë gatimi për mish, peshk dhe shpendë në një seksion të vetëm të madh

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/max, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	170	85 ... 110
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/max, pas 210	65 ... 85
	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	2	15 min. 250/max, pas 210	65 ... 85
Mish gjeldeti (5.5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/max, pas 180 ... 190	150 ... 210
	Tavë standarde *	Funksioni "3D"	1	25 min. 250/max, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30
	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	3	200	20 ... 30

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Tavolinë gatimi për mish, peshk dhe shpendë në pjesën e sipërme

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	15 min. 250/max, pas 210	80 ... 105
Peshk	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	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.

Tavolinë gatimi për mish, peshk dhe shpendë në pjesën e poshtme

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	1	15 min. 250/max, pas 210	70 ... 95
Peshk	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	1	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!

Tavolinë grill për seksion të vetëm të madh

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

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.

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	2 ... 4

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

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

Tavolinë grill për pjesën e sipërme

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	2 ... 4

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

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

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.

Tavolinë gatimi për enët e provës seksion të vetëm të madh

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
	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	140	15 ... 25
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	2	160	35 ... 45
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë telj **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	30 ... 40
	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë telj **	Ngrohje me ventilator	3	160	35 ... 45

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	60 ... 75
	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	60 ... 80

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.

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)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	2 - Tavë standarde * 4 - Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torta të vogla	1 - Tavë standarde * 4 - Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	1 - 4	160	35 ... 45

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 grill për seksion të vetëm të madh

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	2 ... 4

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

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

Tabela e gatimit së bashku në seksionet e poshtme-sipërme

Cooking section	Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Upper	Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 50
Lower	Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 50
Upper	Pulë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	15 min. 250/ max, pas 190	80 ... 100
Lower	Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	1	180	45 ... 55

Cooking section	Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Upper	Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	4	180	45 ... 55
Lower	Peshk	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	1	200	20 ... 30
Upper	Peshk	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	200	20 ... 30
Lower	Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	1	180	35 ... 50
Upper	Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	4	180	30 ... 45
Lower	Pica	Tavë standarde *	Pica	2	250	10 ... 17
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.						

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 gërryese 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 ► 86".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.
- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe porozë. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.

- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës porozë dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

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

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gjërryerje 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 kontrollit, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrollit, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

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

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

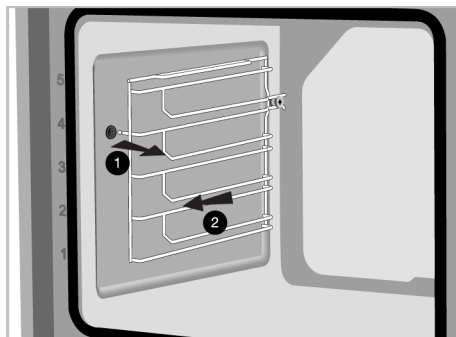
Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione.

Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

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

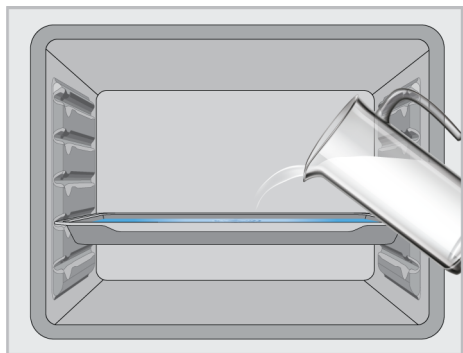


3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

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 aksesorët brenda furrës.
2. Shtoni 500 ml ujë në tavë dhe vendoseni në raftin e dytë të furrës.



3. Zgjidhni funksionin e pastrimit të lehtë me avull. Koha e pastrimit shfaqet në ekran dhe kjo kohëzgjatje nuk mund të ndryshohet.

Hapni derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur.

Për papastërtitë e forta, pastrojeni produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.



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.



SQ

7.6 Pastrimi i derës së furrës

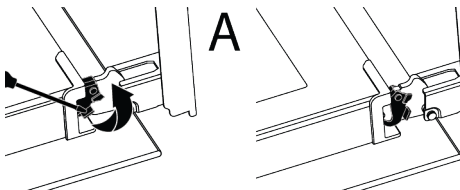
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të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



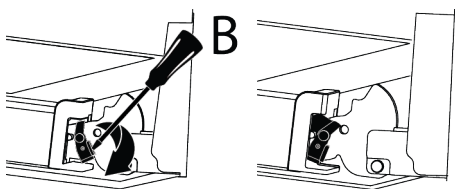
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lësh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

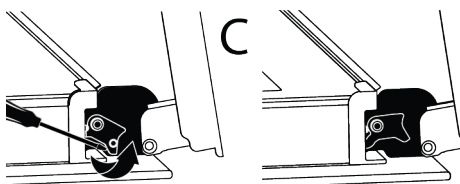
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4.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



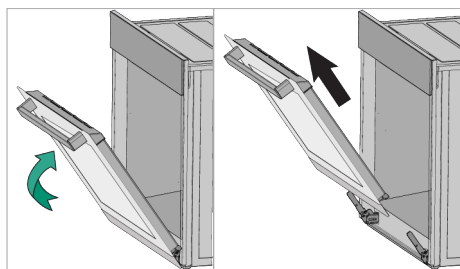
5. Mentasha e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



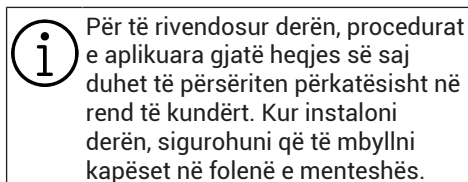
6. Mentasha e tipit (C) është e disponueshme në llojet e dyerve me hapje/mbyllje të butë.



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



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



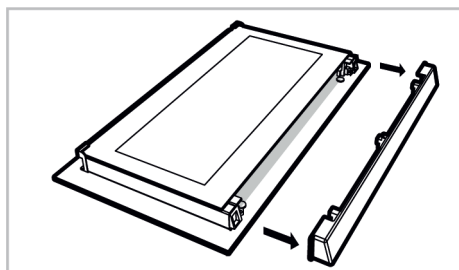
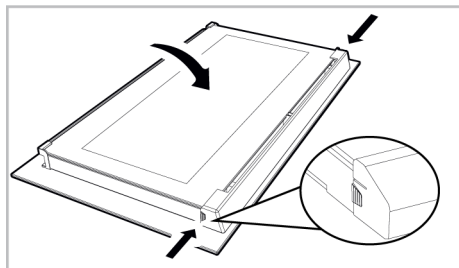
Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

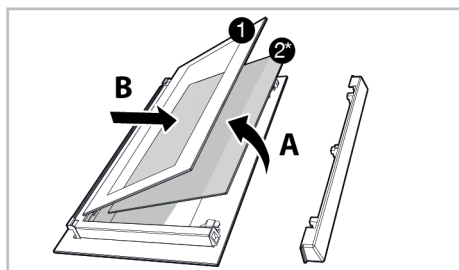
Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

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

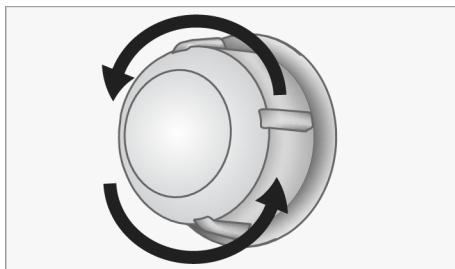
Paralajmërime të përgjithshme

- 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.

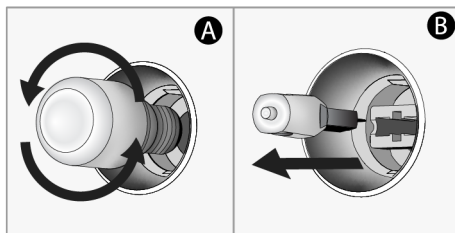
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

Nëse furra juaj ka një llambë të rrumbullakët,

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



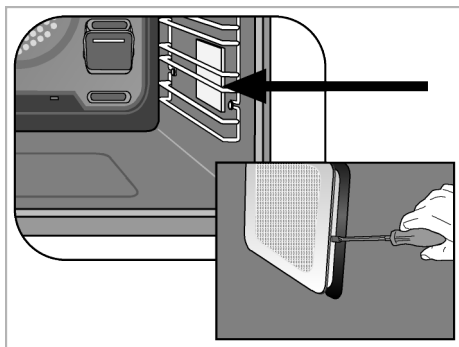
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



4. Rivendosni kapakun e xhamit.

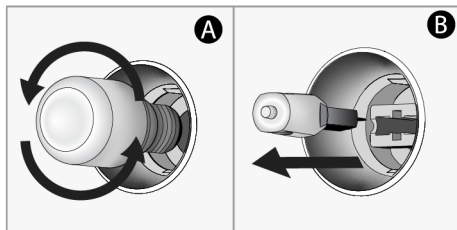
Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

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



3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.

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



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

8 Zgjidhja e problemeve

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

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

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

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

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

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

Produkti nuk funksionon.

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

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

Drita e furrës nuk ndizet.

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

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- 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, 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.

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

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosni 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.

