



## Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit

## Ugradna peçnica

Korisnički priručnik



BBIM13300DXPSE-1C

385445745\_2/ SQ/ BS/ R.AA/ 14.11.25 17:26  
7768288434

## 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 mbron veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

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

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



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabela e përmbajtjes

|          |                                                                                |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Udhëzimet e sigurisë .....</b>                                              | <b>4</b>  |
| 1.1      | Përdorimi i planifikuar .....                                                  | 4         |
| 1.2      | Siguria e fëmijëve, personave të<br>cenueshëm dhe kafshëve<br>shtëpiake .....  | 4         |
| 1.3      | Siguria elektrike .....                                                        | 5         |
| 1.4      | Siguria gjatë transportit .....                                                | 7         |
| 1.5      | Siguria e instalimit .....                                                     | 8         |
| 1.6      | Siguria gjatë përdorimit .....                                                 | 8         |
| 1.7      | Paralajmërimet për temperaturën .....                                          | 9         |
| 1.8      | Përdorimi i aksesoreve të<br>produktit .....                                   | 9         |
| 1.9      | Siguria gjatë gatimit .....                                                    | 10        |
| 1.10     | Siguria e mirëmbajtjes dhe<br>pastrimit .....                                  | 11        |
| 1.11     | Vetëpastrimi me temperaturë të<br>lartë (piroliza) .....                       | 11        |
| <b>2</b> | <b>Udhëzimet për ambientin .....</b>                                           | <b>12</b> |
| 2.1      | Direktiva për mbetjet .....                                                    | 12        |
| 2.1.1    | Përputhja me direktivën WEEE<br>dhe hedhja e produktit pas<br>përdorimit ..... | 12        |
| 2.2      | Informacionet për paketimin .....                                              | 12        |
| 2.3      | Rekomandime për kursimin e<br>energjisë .....                                  | 12        |
| <b>3</b> | <b>Produkti juaj .....</b>                                                     | <b>14</b> |
| 3.1      | Prezantimi i produktit .....                                                   | 14        |
| 3.2      | Prezantimi dhe përdorimi i panelit<br>të kontrollit të produktit .....         | 14        |
| 3.2.1    | Paneli i kontrollit .....                                                      | 15        |
| 3.2.2    | Prezantimi i panelit të kontrollit<br>të furrës .....                          | 15        |
| 3.3      | Funksionet e përdorimit të furrës .....                                        | 15        |
| 3.4      | Aksesorët e produktit .....                                                    | 17        |
| 3.5      | Përdorimi i aksesoreve të<br>produktit .....                                   | 18        |
| 3.6      | Specifikimet teknike .....                                                     | 20        |
| <b>4</b> | <b>Përdorimi i parë .....</b>                                                  | <b>21</b> |
| 4.1      | Cilësimi i kohëmatësit të parë .....                                           | 21        |
| 4.2      | Pastrimi fillestar .....                                                       | 21        |
| <b>5</b> | <b>Përdorimi i furrës .....</b>                                                | <b>22</b> |
| 5.1      | Informacione të përgjithshme për<br>përdorimin e furrës .....                  | 22        |

|          |                                                                    |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2      | Funksionimi i njësishë së kontrollit<br>të furrës .....            | 22        |
| 5.3      | Cilësimet .....                                                    | 24        |
| <b>6</b> | <b>Informacione të përgjithshme rreth<br/>gatimit .....</b>        | <b>27</b> |
| 6.1      | Paralajmërimet të përgjithshme<br>rreth pjekjes në furrë .....     | 28        |
| 6.1.1    | Ëmbëlsira dhe ushqime në<br>furrë .....                            | 28        |
| 6.1.2    | Mishi, peshku dhe shpendët .....                                   | 31        |
| 6.1.3    | Skarë .....                                                        | 33        |
| 6.1.4    | Ushqime të testuara .....                                          | 33        |
| <b>7</b> | <b>Mirëmbajtja dhe pastrimi .....</b>                              | <b>35</b> |
| 7.1      | Informacione të përgjithshme për<br>pastrimin .....                | 35        |
| 7.2      | Aksesorët e pastrimit .....                                        | 37        |
| 7.3      | Pastrimi i panelit të kontrollit .....                             | 37        |
| 7.4      | Pastrimi i pjesës së brendshme<br>të furrës (zona e gatimit) ..... | 37        |
| 7.5      | Pastrim i lehtë me avull .....                                     | 37        |
| 7.6      | Vetëpastrimi me temperaturë të<br>lartë .....                      | 38        |
| 7.7      | Pastrimi i derës së furrës .....                                   | 40        |
| 7.8      | Heqja e xhamit të brendshëm të<br>derës së furrës .....            | 41        |
| 7.9      | Pastrimi i llambës së furrës .....                                 | 42        |
| <b>8</b> | <b>Zgjidhja e problemeve .....</b>                                 | <b>43</b> |



## 1 Udhëzimet e sigurisë

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



### 1.1 Përdorimi i planifikuar

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

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



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

- mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
  - Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
  - Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'iu siguruar që nuk luajnë me produktin.
  - Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
  - Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
  - **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
  - Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytyjes.
  - Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
  - Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
    1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
    2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
    3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
    4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



### 1.3 Siguria elektrike

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

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

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:**Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

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

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

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



#### 1.4 Siguria gjatë transportit

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

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

## **1.5 Siguria e instalimit**

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohej se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

## **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 fikenit energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është



plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.

### **1.7 Paralajmërimet për temperaturën**

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç

duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.

### **1.8 Përdorimi i aksesorëve të produktit**

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

gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.

## 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 ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Kur furra është në përdorim, ASNJËHERË mos vendosni tepsi pjekjeje, enë ose letër alumini direkt në fund të furrës. Akumulimi i nxehtësisë mund të dëmtojë fundin e furrës dhe madje mund të

shkaktojë dëmtime në dollapin e furrës ose dyshe-menë e kuzhinës.

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

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

- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni skarë teli, një tepsi duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është

zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



### **1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit**

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



### **1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza)**

- Gjatë vetëpastrimit, sipërfaqet bëhen më të nxehta se gjatë përdorimit standard. Mbajini fëmijët larg.

- Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie! Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.
- Gjatë vetëpastrimit, do të lëshohet tym për shkak të djegies së mbetjeve ushqimore. Ajrosni mirë kuzhinën tuaj gjatë procesit të pastrimit.
- Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e

ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun. Hiqni të gjithë aksesoret dhe enët e gatimit nga furra. Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra.

- Nëse ka një pianurë mbi furrën tuaj, mos e vini në punë pianurën gjatë pirolizës.

## 2 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.

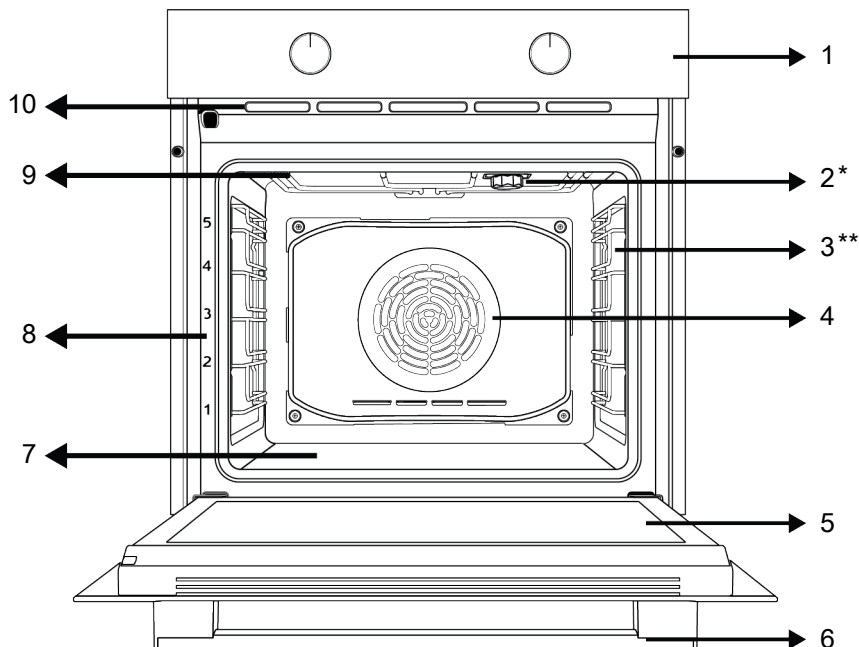
### 2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

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

### 3.1 Prezantimi i produktit



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

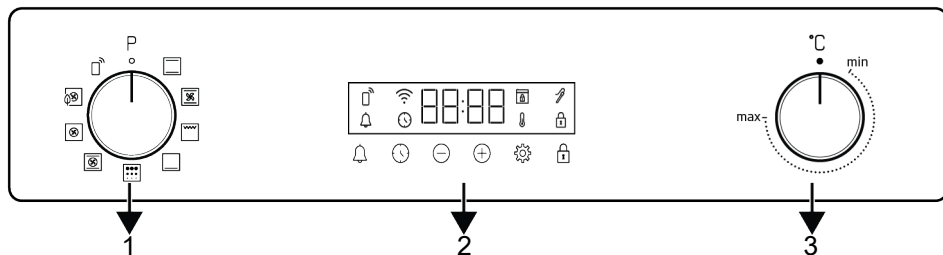
\* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

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

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

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

### 3.2.1 Paneli i kontrollit



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

- 2 Kohëmatësi

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

### 3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

#### Doreza e zgjedhjes së funksionit

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

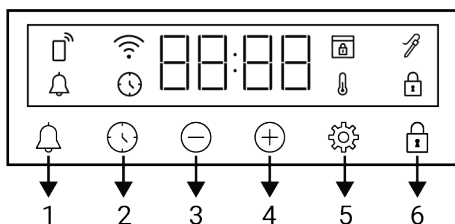
#### Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

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

#### Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Mund të shihni temperaturën e brendshme të furrës në ekranin e kohëmatësit. Furra nxehet derisa të arrijë temperaturën e caktuar dhe e ruan këtë temperaturë dhe animacioni i ngrohjes me 3 rreshta pulson djathtas. Kur temperatura e furrës arrin vlerën e caktuar, ky animacion ndalon dhe simboli "C" shfaqet vazhdimisht pranë vlerës së caktuar të temperaturës. Një  do të shfaqet në ekran derisa furra të arrijë temperaturën e caktuar.

### Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

#### Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i sondës së mishit \*
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i bllokimit të derës \*
-  : Simboli Wi-Fi
-  : Hiqni simbolin e kontrollit

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

### 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.

SQ

| Simboli i funksionit | Përshkrimi i funksionit                          | Gama e temperaturës (°C) | Përshkrimi dhe përdorimi                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | 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. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.                                   |
|                      | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 40-280                   | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.                               |
|                      | Ngrohje me ventilator                            | 40-280                   | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh. |
|                      | Ngrohje me ventilator eko                        | 160-220                  | Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por; koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë.                                       |
|                      | Funksioni "3D"                                   | 40-280                   | Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.              |
|                      | Grill i plotë                                    | 40-280                   | Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                                                                     |
|                      | Piroliza                                         | -                        | Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.                                                                       |
|                      | Funksioni Wifi                                   | -                        | Asnjë ngrohës nuk funksionon në furrë. Përdoret për ta lidhur furrën nga distanca.                                                                                                                                  |

**Funksionet që mund të zgjidhen përmes aplikacionit "HomeWhiz" janë si më poshtë. Këto funksione mund të ndryshojnë në varësi të modelit. Jo të gjitha mund të jenë të disponueshme në produktin tuaj.**

| Përshkrimi i funksionit                          | Përshkrimi dhe përdorimi                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ngrohja e sipërme dhe e poshtme                  | Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.            |
| Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme. |



|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ngrohje me ventilator                   | 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.                                                          |
| Funksioni "3D"                          | 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.                                                                       |
| Funksioni i picës                       | Ngrohja e poshtme dhe ngrohja e ventilatorit funksionojnë. Është i përshtatshëm për të gatuar pica.                                                                                                                                                                          |
| Grill i ulët                            | Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.                                                                                                                                                                           |
| Grill i plotë                           | Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                                                                                                                              |
| Grilë e plotë me ndihmën e ventilatorit | Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                                                                                       |
| Ngrohja e poshtme                       | Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund.                                                                                                                                                                    |
| 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 shkrire një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra. |
| Mbani ngrohtë                           | Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.                                                                                                                                                                                      |
| Ngrohje me ventilator eko               | Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni Ngrohje me ventilator në intervalin 160-220°C. Por, koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë.                                                                                                  |
| Piroliza - mënyra e ekonomisë           | Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Rekomandohet të përdoret kur furra është pak e ndotur. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.                                                                         |
| Piroliza                                | Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.                                                                                                                                |
| Funksioni i gatimit të bukës            | Përdoret për të pjekur bukë. Temperatura dhe koha e vendosur në hyrje nuk mund të ndryshohen.                                                                                                                                                                                |

### 3.4 Aksesorët e produktit

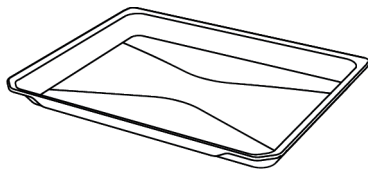
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm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



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

#### Tavë standarde

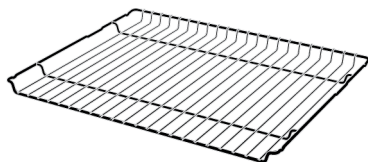
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



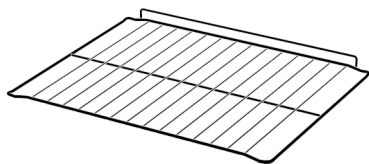
#### Grila e telit

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

#### Në modelet me rafte teli :



**Në modelet pa rafte teli :**

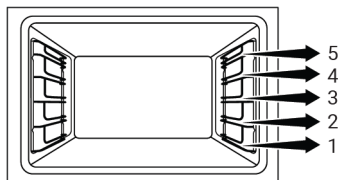


### 3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

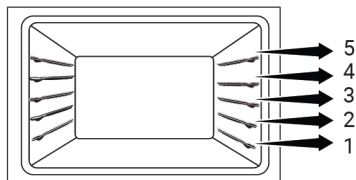
#### Raftet e gatimit

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

**Në modelet me rafte teli :**



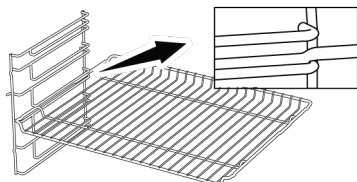
**Në modelet pa rafte teli :**



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

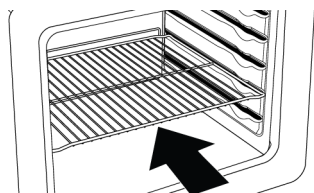
**Në modelet me rafte teli :**

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



**Në modelet pa rafte teli :**

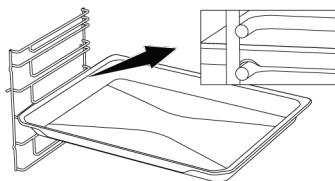
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



#### Vendosja e tavës në raftet e gatimit

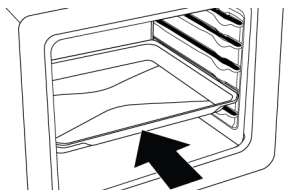
**Në modelet me rafte teli :**

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



**Në modelet pa rafte teli :**

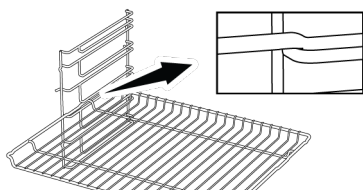
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



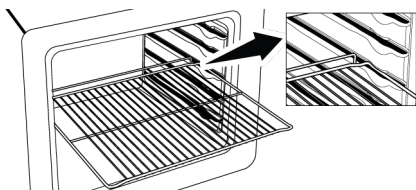
### Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

### Në modelet me rafte teli :

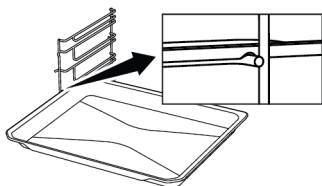


### Në modelet pa rafte teli :



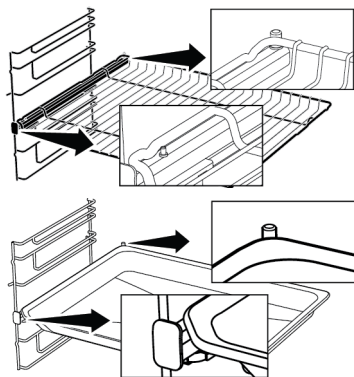
### Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

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



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

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalohehen 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 kabllot së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Konsumi total i energjisë (kW)                                                  | 3,3                                  |
| Tipi i furrës                                                                   | Furrë me shumë funksione             |

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

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



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



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



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

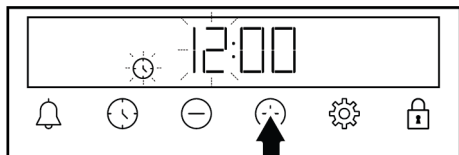
## 4 Përdorimi i parë

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

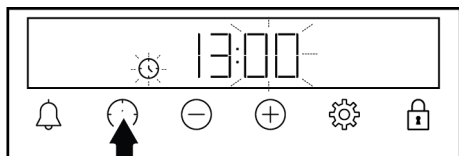
### 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

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

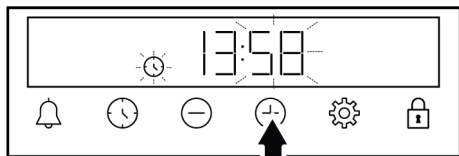
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli ⌚.
2. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖.



3. Prekni butonin ⌚ ose ⚙️ për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat ⊕ / ⊖ për të caktuar minutat.



⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⌚ zhduket në ekran.

**i** Nëse kohëmatësi i parë nuk është vendosur, "12:00" dhe simboli ⌚ vazhdon të pulsojë dhe furra juaj nuk do të ndizet. Që furra juaj të funksionojë, duhet të konfirmoni orën duke vendosur orën ose duke prekur butonin ⌚ kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

**i** Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, cilësimet e orës anulohen. Ajo duhet të vendoset përsëri.

### 4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni "Funksionet e përdorimit të furrës". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

#### Përpara përdorimit të aksesorëve:

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

**NJOFTIM:** Disa detergjente ose agentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë

gërres, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

## 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. Përmbahuni nga mbulimi i këtyre hapjeve të ventilimit. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuar duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

#### Ndriçimi i furrës

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

### 5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

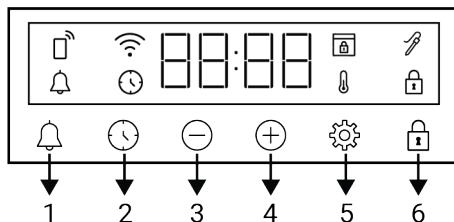
**Paralajmërime të përgjithshme për njësien e kontrollit të furrës**

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.

**NJOFTIM:** Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilimi i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet pritur për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim pjekjeje, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e pjekjes ose koha e përfundimit të pjekjes; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.

#### Kohëmatësi



- Butoni i alarmit
- Butoni i cilësimit të kohës
- Butoni i zvogëlimit
- Butoni i rritjes
- Butoni i cilësimeve
- Butoni i bllokimit të butonave

#### Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i sondës së mishit \*
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i bllokimit të derës \*
-  : Simboli Wi-Fi
-  : Hiqni simbolin e kontrollit

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

## Ndezja e furrës

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

## Fikja e furrës

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

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

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



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.

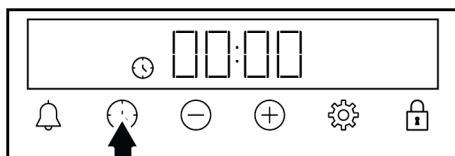
⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran do të shfaqet simboli . Vlera e caktuar e temperaturës dhe animacioni me 3 rreshta shfaqen në ekran. Më pas, koha e kaluar nga fillimi i pjekjes shfaqet në radhë. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli do të zhduket dhe do të dëgjoni një paralajmërim zanor. Animacioni me 3 rreshta që shfaqet në ekran ndalon dhe simboli C shfaqet i fiksuar pranë vlerës së temperaturës.

Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar pjekja, fiken furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

## Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes:

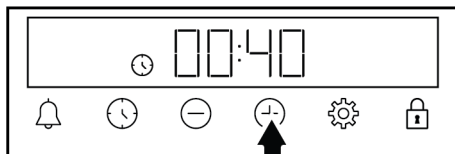
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e pjekjes në kohëmatës.

1. Zgjidhni funksionin e përdorimit për pjekjen.
2. Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli për kohën e pjekjes.



- Për të vendosur shpejt kohën e pjekjes, mund të prekni butonin për të vendosur kohën e pjekjes në 30 minuta pasi të keni vendosur funksionin dhe temperaturën e pjekjes, më pas përdorni butonat / për të ndryshuar kohën.

3. Caktoni kohën e pjekjes me butonat / .



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

4. Futni ushqimin në furrë dhe caktoni temperaturën me çelësin e temperaturës.

- ⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e pjekjes fillon numërimin mbrapsht dhe  shfaqet në ekran. Koha e numërimit mbrapsht të pjekjes dhe vlera e caktuar e temperaturës dhe animacioni me 3 rreshta pranë tyre shfaqen sipas renditjes. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket dhe do të dëgjoni një paralajmërim zanor. Animacioni me 3 rreshta që shfaqet në ekran ndalon dhe simboli C shfaqet i fiksuar pranë vlerës së temperaturës.

5. Kur koha e caktuar e pjekjes ka skaduar, mesazhi "End" shfaqet në ekran, simboli  pulson dhe kohëmatësi jep një paralajmërim zanor.
6. Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

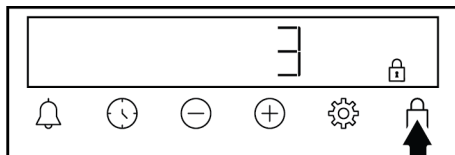
 Nëse në fund të paralajmërimit zanor shtypet ndonjë çelës, furra do të fillojë të funksionojë përsëri. Për të parandaluar që furra të punojë përsëri në fund të paralajmërimit, fiken furrën duke rrotulluar çelësin e temperaturës dhe çelësin e funksionit në pozicionin "0" (fikur).

## 5.3 Cilësimet

### Aktivizimi i bllokimit të tasteve

Duke përdorur funksionin e bllokimit të tasteve, ju mund të mbroni kohëmatësin nga ndërhyrjet.

1. Prekni butonin  derisa të shfaqet simboli  në ekran.



- ⇒ Simboli  shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i tasteve aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë çelës pas vendosjes së bllokimit të tasteve, kohëmatësi tingëllon një sinjal zanor dhe simboli  vezullon.

 Nëse e lëshoni butonin  para përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i tasteve nuk aktivizohet.

 Tastet e kohëmatjes nuk mund të përdoren kur kyçja e çelësit është e ndezur. Bllokimi i tasteve nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

### Çaktivizimi i bllokimit të tasteve

1. Prekni butonin  derisa simboli  të zhduket nga ekrani.

⇒ Simboli  zhduket nga ekrani dhe bllokimi i tasteve është çaktivizuar.

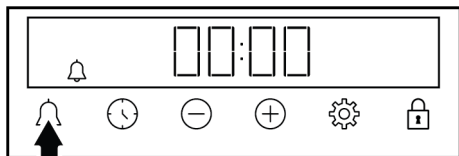
### Vendosja e alarmit

Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë tjetër përveç pjekjes. Ora e alarmit nuk ka efekt në funksionet e funksionimit të furrës. Përdoret për qëllime paralajmërimi. Për shembull, mund të përdorni orën e alarmit kur doni ta ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo të ketë skaduar koha që ke caktuar, kohëmatësi të jep një paralajmërim me zë.

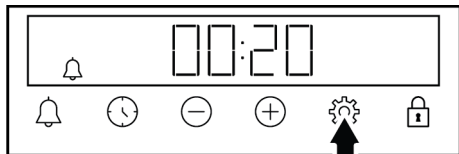
 Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë e 59 minuta.

1. Prekni butonin  derisa të shfaqet simboli  në ekran.





2. Caktoni kohën e alarmit me tastet (+)/(-).



⇒ Pas vendosjes së kohës së alarmit, simboli mbetet i ndezur dhe koha e alarmit fillon të numërohet mbrapsht në ekran. Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes vendosen në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

3. Pas përfundimit të kohës së alarmit, simboli fillon të vezullojë dhe ju jep një paralajmërim të dëgjueshëm.

### Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi tingëllon për dy minuta. Prekni cilindo buton për të ndaluar paralajmërimin zanor.

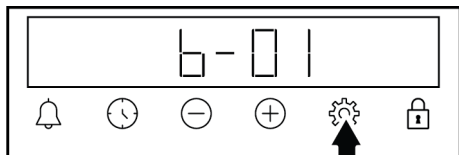
⇒ Paralajmërimi ndalet dhe koha e ditës shfaqet në ekran.

### Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

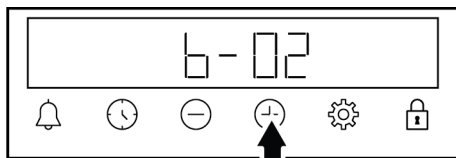
1. Prekni butonin derisa të shfaqet simboli në ekran për të rivendosur kohën e alarmit. Shtypni tastin derisa "00:00" simboli shfaqet në ekran.
2. Ju gjithashtu mund ta anuloni alarmin duke shtypur butonin për një kohë të gjatë.

### Rregullimi i volumit

1. Në ekran **b-01-b-02** Prekni butonin derisa të shfaqet një nga vlerat.



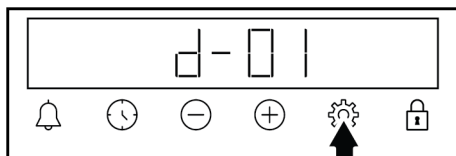
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me tastet (+)/(-). **(b-01-b-02)**



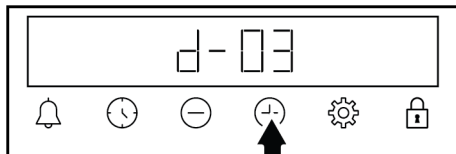
⇒ Shtypni butonin për konfirmim ose prisni pa prekur asnjë buton. Seti i vëllimit bëhet aktiv pas një kohe.

### Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Në ekran **d-01-d-02-d-03** Prekni butonin derisa të shfaqet një nga vlerat.



2. Rregulloni ndriçimin e dëshiruar me tastet (+)/(-). **(d-01-d-02-d-03)**

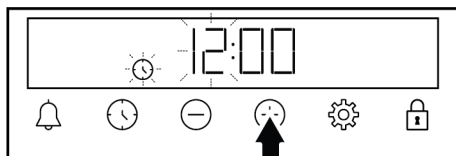


⇒ Shtypni butonin për konfirmim ose prisni pa prekur asnjë buton. Seti i ndriçimit bëhet aktiv pas një kohe.

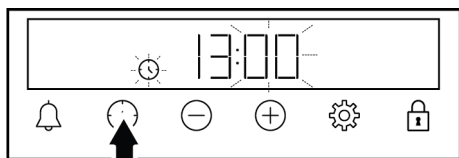
### Ndryshimi i orës së ditës

Në furrën tuaj për të ndryshuar kohën e ditës që keni vendosur më parë:

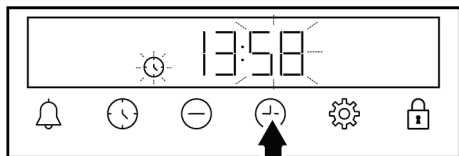
1. Prekni butonin derisa të shfaqet simboli në ekran.
2. Caktoni kohën e ditës duke shtypur tastet (+)/(-).



3. Prekni tastin ose për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni tastet  $\oplus/\ominus$  për të vendosur minutën.



5. Konfirmoni cilësimin duke shtypur butonin  $\odot$ .

⇒ Koha e ditës është caktuar dhe simboli zhduket në ekran.

### Lidhja e furrës me rrjetin pa tel dhe prezantimi i saj në aplikacionin "HomeWhiz"

Ju mund ta kontrolloni furrën tuaj përmes aplikacionit "HomeWhiz" nga një pajisje inteligjente duke e lidhur atë me një rrjet pa tel. Për ta bërë këtë, së pari instaloni aplikacionin "HomeWhiz" në pajisjen tuaj inteligjente. Aplikacioni "HomeWhiz" është i disponueshëm në sistemet operative mobile iOS dhe Android.



Pas shkarkimit të aplikacionit "HomeWhiz", duhet të krijosh shtëpinë tënde duke ndjekur hapat e aplikimit.



Ju mund ta lidhni furrën tuaj me rrjetin pa tel dhe të aktivizoni telekomandën duke ndjekur hapat e dhënë në aplikacion.

1. Për ta vendosur furrën në modalitetin e konfigurimit, rrotulloni çelësin e përzgjedhjes së funksionit në pozicionin e fikur "P" ndërsa furra është në pozicionin e fikur.
2. Prekni butonin  $\odot$  derisa të shfaqet "C00" në ekran.

⇒ C00 Wi-Fi është i çaktivizuar

⇒ C01 Wi-Fi është i aktivizuar

3. Prekni njëkohësisht butonat  $\oplus/\ominus$  për 3 sekonda.

⇒ Kur furra hyn në modalitetin e konfigurimit, në ekran shfaqet një animacion me vija vezulluese.

4. Hapni aplikacionin "HomeWhiz" që keni instaluar në pajisjen tuaj inteligjente. Pas krijimit të shtëpisë tënde, zgjidh furrën nën produktet e kuzhinës, shkruaj numrin e stokut të produktit tënd në aplikacion dhe ndiq hapat në aplikacion.



Numri i stokut të produktit është numri që fillon me "77..." në pjesën e poshtme të kapakut të përparmë të manualit.

5. Përfundoni futjen e furrës tuaj në aplikim duke ndjekur hapat e aplikimit.

⇒ Kur demonstrimi të përfundojë, në ekran do të shfaqen "C01" dhe  $\odot$ .

### Aktivizimi i telekomandës së furrës

- ✓ Pas regjistrimit të furrës në aplikacionin "HomeWhiz", mund ta kontrolloni atë nga distanca:

1. Për ta vendosur furrën në modalitetin e konfigurimit, rrotulloni çelësin e përzgjedhjes së funksionit në pozicionin "Funksioni Wifi" ndërsa furra është e fikur.
2. Rrotulloni çelësin e temperaturës në drejtim të akrepave të orës në një pozicion tjetër nga "0".

⇒ Simboli  $\odot$  shfaqet në ekran.



Nëse simboli  $\odot$  shfaqet në ekran, por një ton gabimi dëgjohe kur prekni butonin, simboli  $\odot$  nuk shfaqet në ekran, ose simboli  $\odot$  vezullon, kontrolloni lidhjen e internetit me të cilën keni lidhur produktin. Nëse lidhja e internetit është e suksesshme dhe problemi vazhdon, përsëritni hapat e konfigurimit.

## "HomeWhiz" Fshirja e hartës së një furre të vendosur

- ✓ Pasi të shtoni produktin tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", informacioni juaj i produktit do të përputhet me llogarinë e përdoruesit që keni përdorur për "HomeWhiz". Nëse humbni qasjen në llogarinë që keni përdorur në aplikacion ose dëshironi të fshini përputhjen për arsye të tjera, ndiqni këto hapa:
1. Për ta vendosur furrën në modalitetin e konfigurimit, rrotulloni çelësin e përzgjedhjes së funksionit në pozicionin e fikut "P" ndërsa furra është në pozicionin e fikut.
  2. Prekni njëkohësisht butonat / për 5 sekonda.
  3. Në ekran shfaqet një animacion me vija vezulluese.
  4. Pasi procesi i fshirjes së çiftëzimit të përfundojë me sukses, do të dëgjohet një bip paralajmërues dhe furra juaj do të rifillojë. Simboli  do të zhduket nga ekrani.
-  Nëse ndodh një problem gjatë procesit të fshirjes së ndeshjes dhe procesi nuk mund të përfundojë, do të dëgjohet një tingull gabimi.
5. Pasi të përfundojë procesi i fshirjes së përputhshme, mund ta promovosh përsëri produktin në llogarinë tënde "HomeWhiz".

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

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

Periodha e përcaktuar e mbështetjes së azhurnimit të softuerit të lidhur me sigurinë kibernetike të produktit është periudha e garancisë së produktit. Pas kësaj periudhe, azhurnimet e programeve të lidhura me sigurinë kibernetike nuk janë të garantuara. Ky produkt mbledh dhe transmeton të dhënat e përdorimit kur lidhet me internetin (p.sh. cilësimet e temperaturës, kohëzgjatja

e përdorimit, kodet e gabimeve). Në përputhje me Aktin e të Dhënave të BE-së (Rregullorja EU 2023/2854), ju keni të drejtë të keni qasje dhe të menaxhoni këto të dhëna. Për detaje se çfarë të dhënash mbledhen, si përdoren dhe si të aksesohen, ju lutemi vizitoni: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 Informacione të përgjithshme rreth gatimit

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

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto

ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesorët 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 aksesorët e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesorët që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesoreve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.
- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhet. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.

- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

### 6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

#### Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.

#### Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.

- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjyeshme, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.
- 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.

### 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.

### Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

#### Sugjerime për pjekje me një tavë

| Ushqimi        | Aksesori për t'u përdorur                                               | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit                                           | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Kek në tavë    | Tavë standarde *                                                        | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 180              | 30 ... 45                            |
| Kek në formë   | Formë keku në skarë teli **                                             | Ngrohje me ventilator           | 2                                                            | 180              | 30 ... 40                            |
| Torta të vogla | Tavë standarde *                                                        | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 160              | 25 ... 35                            |
| Torta të vogla | Tavë standarde *                                                        | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli : 3<br>Në modelet pa rafte teli : 2 | 150              | 25 ... 35                            |
| Pandispanjë    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                            | 150              | 30 ... 40                            |
| Pandispanjë    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator           | 2                                                            | 155              | 30 ... 40                            |
| Biskota        | Tavë për brumëra *                                                      | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 170              | 25 ... 40                            |
| Biskota        | Tavë për brumëra *                                                      | Ngrohje me ventilator           | 3                                                            | 170              | 20 ... 30                            |
| Brumëra        | Tavë standarde *                                                        | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                            | 200              | 30 ... 40                            |

| Ushqimi      | Aksesorë për t'u përdorur                                                | Funksioni i përdorimit                           | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Brumëra      | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 2                  | 180              | 35 ... 45                            |
| Brumëra      | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator                            | 2                  | 180              | 30 ... 40                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje e sipërme dhe e poshtme                  | 2                  | 200              | 20 ... 35                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 180              | 20 ... 30                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje e sipërme dhe e poshtme                  | 3                  | 200              | 30 ... 45                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |
| Lazanja      | Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **                         | Ngrohje e sipërme dhe e poshtme                  | 2 ose 3            | 200              | 30 ... 45                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje e sipërme dhe e poshtme                  | 2                  | 180              | 50 ... 70                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator                            | 3                  | 170              | 50 ... 65                            |
| Pica         | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje e sipërme dhe e poshtme                  | 2                  | 250              | 10 ... 20                            |

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)                                         |
|----------------|--------------------------------------------|------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Torta të vogla | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | Në modelet me rafte teli :150<br>Në modelet pa rafte teli :140 | Në modelet me rafte teli : 25 ... 40<br>Në modelet pa rafte teli : 30 ... 45 |
| Biskota        | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | 170                                                            | 25 ... 35                                                                    |
| Brumëra        | 1-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 1 - 4              | 180                                                            | 35 ... 45                                                                    |
| Simite         | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | 180                                                            | 20 ... 30                                                                    |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

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

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

| Ushqimi        | Aksesori për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Torta të vogla | Tavë standarde *          | 3                  | 180              | 30 ... 40                            |
| Biskota        | Tavë standarde *          | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |
| Brumëra        | Tavë standarde *          | 3                  | 220              | 40 ... 50                            |
| Simite         | Tavë standarde *          | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |

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

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

### 6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

#### Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatuani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

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

**Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë**

| Ushqimi                         | Aksesor për t'u përdorur                                     | Funksioni i përdorimit                           | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C)                   | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg) | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 60 ... 80                            |
| Këmbë qengji (1,5-2 kg)         | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 170                                | 85 ... 110                           |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje me ventilator                            | 2                  | 200 ... 220                        | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D"                                   | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Funksioni "3D"                                   | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D"                                   | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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



### 6.1.3 Skarë

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

#### Paralajmërime të përgjithshme

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

#### Tabela e skarës

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

### 6.1.4 Ushqime të testuara

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

### Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatuani në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

## Tabela e gatimit për ushqimet provë

### Sugjerime për pjekje me një tavë

| Ushqimi                        | Aksesorë për t'u përdorur                                                | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit                                           | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 140              | 20 ... 30                            |
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli :3<br>Në modelet pa rafte teli :2   | 140              | 15 .. 25                             |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 160              | 25 ... 35                            |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli : 3<br>Në modelet pa rafte teli : 2 | 150              | 25 ... 35                            |
| Pandispanjë                    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                            | 150              | 30 ... 40                            |
| Pandispanjë                    | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohje me ventilator           | 2                                                            | 155              | 30 ... 40                            |
| Kek me mollë                   | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                                                            | 180              | 50 ... 70                            |
| Kek me mollë                   | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator           | 3                                                            | 170              | 50 ... 65                            |

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                 | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | Në modelet me rafte teli :150<br>Në modelet pa rafte teli :140 | Në modelet me rafte teli : 25 ... 40<br>Në modelet pa rafte teli : 30 ... 45 |
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | 140                                                            | 15 ... 25                                                                    |

Ngruhja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

## Skarë

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

## Kos

### Përgatitja e kosit;

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

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

| Ushqimi | Funksioni i përdorimit | Pozicioni i raftit                 | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|---------|------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Kos     | Ngruhje me ventilator  | Pjesa e poshtme e zonës së gatimit | 50 - 60          | 240 ... 360                          |

## 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 pastrim.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që

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

## Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

## Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e 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 pastrimi të lehtë me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërti të lehta jo të përhershme. (Shihni "Pastrim i lehtë me avull".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës suaj të produktit. Mos përdorni një pastrues të jashtëm furre. Nëse sipërfaqja është shumë e ndotur, lagni

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

## Sipërfaqet katalitike

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

## Sipërfaqet e xhamit

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

## Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

## 7.2 Aksesorët e pastrimit

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

## 7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

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

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

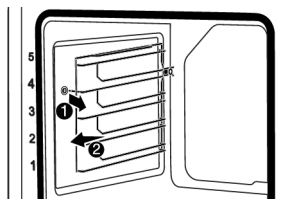
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

## Pastrimi i mureve anësore të furrës

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

### Për të hequr raftet anësore të telit:

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



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

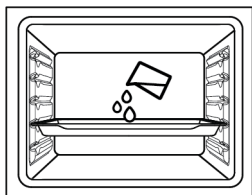
## 7.5 Pastrim i lehtë me avull

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.



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



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

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



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

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



## 7.6 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë

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

### Paralajmërime të përgjithshme



#### Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie!

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

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

### Për të filluar funksionin e pirolizës:

1. Hiqni të gjithë aksesorët brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e teltit.
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.

### 3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza).

- ⇒ **"P2:00"** pulson në ekran. Nëse pajisja juaj është e pajisur me funksionin e pirolizës ekonomike, mesazhi **"Pro"** shfaqet në ekran për 2 sekonda fillimisht dhe më pas mesazhi **P2:00** fillon të pulsojë.



Nëse mesazhet **"Pro"** dhe më pas **"ECO"** nuk shfaqen në ekran, pajisja juaj nuk është e pajisur me funksionin e pirolizës ekonomike.

4. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë **"max"** (maksimale).
5. Kur fillon funksioni i pirolizës, **"P2:00"** ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (2 orë) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
6. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhblokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani.
7. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet **"End"** (Fundi).
8. Pasi të shfaqet **"End"** (Fundi) në ekran, rrotulloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin 0 (joaktiv) për të përfunduar procesin.
9. Kur simboli  zhduket nga ekrani, hiqni depozitat e mbetura me ujë uthull.
10. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.



Pas përfundimit të funksionit të pirolizës, bllokimi i derës do të jetë aktiv derisa furra të ftohet në temperaturën e duhur. Nëse dëshironi të gatuar në këtë moment, **"H"** do të shfaqet në ekran dhe gatimi nuk do të jetë i mundur.

### Funksioni i vetëpastrimit me temperaturë të lartë – piroliza ekonomike (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

- ✓ Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" merr më pak kohë se funksioni "Piroliza". Nëse furra është shumë e papastër, funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" mund të mos jetë i mjaftueshëm. Në këtë rast, pastrojeni atë me funksionin "Piroliza".
- 1. Hiqni të gjithë aksesorët brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.
- 2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
- 3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza ).
  - ⇒ Mesazhi **"P2:00"** dhe **"Pro"** shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi **P2:00** fillon të pulsojë.
- 4. Prekni butonin  ose .
  - ⇒ Mesazhi **"ECO"** shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi **P0:59** fillon të pulsojë.
- 5. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë **"max"** (maksimale).
- 6. Kur fillon funksioni i pirolizës, **P0:59** ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (59 minuta) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
- 7. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund

të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhblokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani.

8. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet **"End"** (Fundi).
9. Pasi të shfaqet **"End"** (Fundi) në ekran, rrotulloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin 0 (joaktiv) për të përfunduar procesin.
10. Kur simboli  zhduket nga ekrani, hiqni depozitat e mbetura me ujë utull.
11. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

 Pas përfundimit të funksionit të pirolizës, bllokimi i derës do të jetë aktiv derisa furra të ftohet në temperaturën e duhur. Nëse dëshironi të gatuar në këtë moment, **"H"** do të shfaqet në ekran dhe gatimi nuk do të jetë i mundur.

## 7.7 Pastrimi i derës së furrës

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

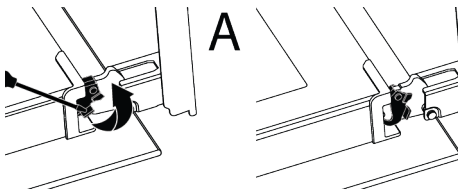
 Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh telë ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

### Heqja e derës së furrës

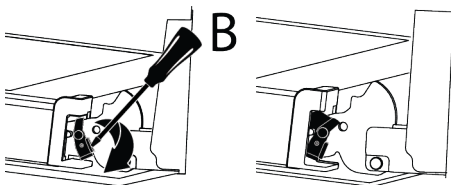
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.

3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.

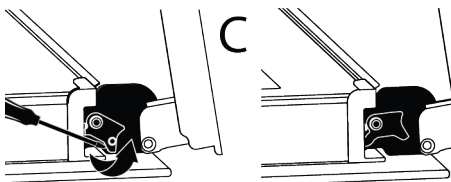
4. Menteshat e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të dyerve.



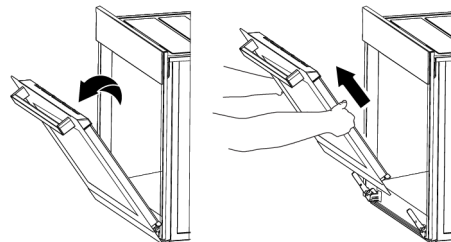
5. Menteshat e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



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



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



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



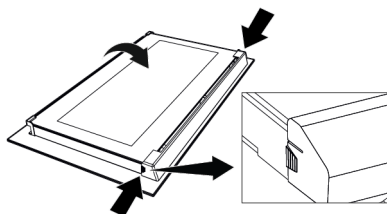


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

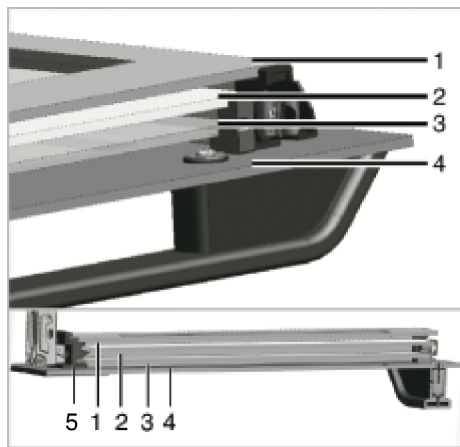
## 7.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

1. Hapni derën e furrës.



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



1 Xhami më i brendshëm

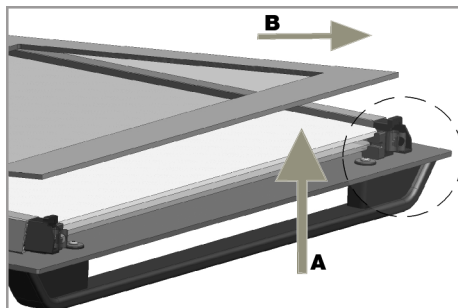
2 Xhami i dytë i brendshëm

3 Xhami i tretë i brendshëm

4 Xhami i jashtëm

5 Foleja plastike e xhamit - poshtë

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



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



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

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



Pas pastrimit, të gjithë xhamat duhet të rimontohen.

## 7.9 Pastrimi i llambës së furrës

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

### Zëvendësimi i llambës së furrës

#### Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuar ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

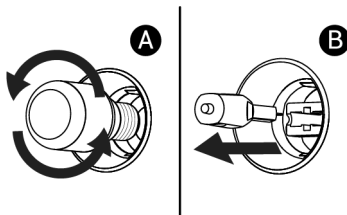
#### Nëse furra juaj ka një llambë të rrumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.

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



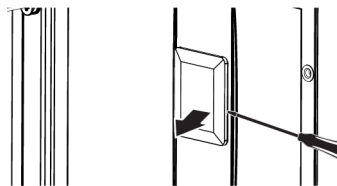
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



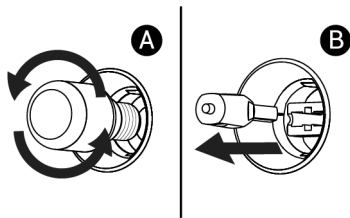
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

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

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



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



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

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

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

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

### Aplikaiconi "HomeWhiz" nuk tregon statusin e saktë të furrës.

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

**Pasi të keni paraqitur produktin tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", nëse ka një gabim që thotë "Ndodhi një gabim gjatë lidhjes së produktit me shtëpinë tuaj ose**

## **dhomën që specifikuat. Kjo pajisje i përket një shtëpie tjetër." ose nëse keni harruar në cilën llogari të "HomeWhiz"**

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

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

- Në rast se më shumë se një pajisje shtëpiake në shtëpinë tuaj është vendosur në modalitetin e konfigurimit në të njëjtën kohë dhe transmeton sinjale të Bluetooth-it, mund të ndeshni

paralajmërimin "U zbuluan shumë rrjete me Bluetooth" gjatë instalimit në aplikacionin "HomeWhiz". >>> Çaktivizoni modalitetet e instalimit të pajisjeve të tjera dhe vazhdoni të përdorni vetëm një pajisje me modalitetin e instalimit të aktivizuar.

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

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

## **Kodet/arsyet e gabimit dhe zgjidhjet e mundshme**

| Kodet e gabimit | Arsyet e gabimit                                                  | Zgjidhjet e mundshme                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5            | Gabim komunikimi i sondës së mishit                               | Kontaktoni shërbimin e autorizuar që të mund të gatvani sërish me sondën e mishit. Hiqeni sondën e mishit dhe vendoseni çelësin e përzgjedhjes së funksionit në (0) për të mund të gatuhet normalisht pa sondën e mishit në furrë. Më pas mund të vazhdoni gatimin pa sondë mishi. |
| Er 1 - Er 7     | Gabimet në komunikim                                              | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 8 - Er 27    | Gabimet e sensorit                                                | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 28 - Er 31   | Gabimet e sondës së mishit                                        | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 32 - Er 41   | Gabime në ngrohjen e furrës                                       | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 42 - Er 58   | Gabimet e komponentëve të furrës                                  | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 59 - Er 64   | Gabim në kapakun e furrës                                         | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 65 - Er 71   | Gabime në lidhje me avullin (në furrrat me funksion avulli)       | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 72 - Er 80   | Gabime në lidhje me harduerin                                     | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 81 - Er 85   | Gabimet e sigurisë së furrës                                      | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 86 - Er 88   | Gabimet e lidhjes me internetin (në furrrat me veçorinë Homewhiz) | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 89 - Er 92   | Gabimet e mikrovalës (në furrrat me funksion mikrovalë)           | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |
| Er 93 - Er 99   | Gabimet e kartës dhe kohëmatësit                                  | Konsultohuni me një shërbim të autorizuar që gabimi të zgjidhet.                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                  |                                                                                                                |                   |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Informacion shtesë për manualin e përdoruesit:                   | Informacion teknik mbi modalitetet e funksionimit me fuqi të ulët në përputhje me Rregulloren e BE-së 2023/826 |                   |
| Modaliteti                                                       | KONSUMI I ENERGJISË (WATT)                                                                                     | PERIUDHA(MINUTA)* |
| Joaktiv                                                          | -                                                                                                              | -                 |
| Në gatishmëri                                                    | -                                                                                                              | -                 |
| Modaliteti i gatishmërisë me informacion ose shfaqje të statusit | 0,8                                                                                                            | 20                |
| Gatishmëria në rrjet                                             | 2,0                                                                                                            | 20                |

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

## 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**

**A**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Sadržaj

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Sigurnosna uputstva .....</b>                                        | <b>48</b> |
| 1.1 Namjena.....                                                          | 48        |
| 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....              | 48        |
| 1.3 Električna sigurnost.....                                             | 49        |
| 1.4 Siguran transport.....                                                | 51        |
| 1.5 Sigurna instalacija .....                                             | 51        |
| 1.6 Sigurna upotreba .....                                                | 52        |
| 1.7 Temperaturna upozorenja .....                                         | 52        |
| 1.8 Korišćenje dodatka uređaja.....                                       | 53        |
| 1.9 Sigurnost kuhanja.....                                                | 53        |
| 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje .....                                  | 54        |
| 1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza) .....                 | 55        |
| <b>2 Uputstva za zaštitu okoliša .....</b>                                | <b>55</b> |
| 2.1 Direktiva o otpadu .....                                              | 55        |
| 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda..... | 55        |
| 2.2 Informacija o ambalaži .....                                          | 56        |
| 2.3 Preporuke za štednju energije .....                                   | 56        |
| <b>3 Vaš proizvod.....</b>                                                | <b>57</b> |
| 3.1 Predstavljanje proizvoda.....                                         | 57        |
| 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda .....             | 57        |
| 3.2.1 Kontrolna tabla.....                                                | 58        |
| 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice .....                                | 58        |
| 3.3 Radne funkcije pećnice .....                                          | 58        |
| 3.4 Dodaci uređaja.....                                                   | 60        |
| 3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....                                       | 60        |
| 3.6 Tehničke specifikacije.....                                           | 63        |
| <b>4 Prva upotreba .....</b>                                              | <b>64</b> |
| 4.1 Prvo postavljanje tajmera .....                                       | 64        |
| 4.2 Početno čišćenje .....                                                | 64        |
| <b>5 Korištenje pećnice .....</b>                                         | <b>65</b> |
| 5.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....                            | 65        |
| 5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice ....                                   | 65        |
| 5.3 Postavke .....                                                        | 67        |
| <b>6 Opće informacije o kuhanju.....</b>                                  | <b>70</b> |
| 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....                        | 70        |
| 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....                                      | 71        |
| 6.1.2 Meso, riba i meso od perad.....                                     | 74        |

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.3 Gril .....                                                     | 75        |
| 6.1.4 Testna jela .....                                              | 76        |
| <b>7 Održavanje i čišćenje .....</b>                                 | <b>77</b> |
| 7.1 Opće informacije o čišćenju.....                                 | 77        |
| 7.2 Pribor za čišćenje .....                                         | 79        |
| 7.3 Čišćenje kontrolne table.....                                    | 79        |
| 7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) ..... | 79        |
| 7.5 Jednostavno paročišćenje .....                                   | 80        |
| 7.6 Samočišćenje na visokoj temperaturi.....                         | 80        |
| 7.7 Čišćenje vrata pećnice .....                                     | 82        |
| 7.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice .....                | 83        |
| 7.9 Čišćenje sijalice u pećnici .....                                | 84        |
| <b>8 Rješavanje problema.....</b>                                    | <b>85</b> |

BS



## 1 Sigurnosna uputstva

BS

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne 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.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



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

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.



### 1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.



- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti

djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
  1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
  3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
  4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.

### **1.3 Električna sigurnost**

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod

spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

## 1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

## 1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještena u području u kojem se instalira proizvod.

- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.

## **1.6 Sigurna upotreba**

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite

proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.

- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

## **1.7 Temperaturna upozorenja**

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će

vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.

## **1.8 Korišćenje dodataka uređaja**

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Korišćenje dodataka uređaja**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

## **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 u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
  - 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.
  - Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumulacija toplote može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Prilikom korištenja žičanog roštilja, pleh treba postaviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- 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. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



### **1.10 Sigurno održavanje i čišćenje**

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.



### 1.11 Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Tokom samočišćenja površine postaju toplije nego kod standardne uporabe. Držite djecu na propisnoj udaljenosti.
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte proizvod tokom samočišćenja, a djeca neka borave na propisnoj udaljenosti od

proizvoda. Sačekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

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

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

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

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



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

### **Usklađenost sa RoHS direktivom:**

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

## **2.2 Informacija o ambalaži**

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

## **2.3 Preporuke za štednju energije**

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

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

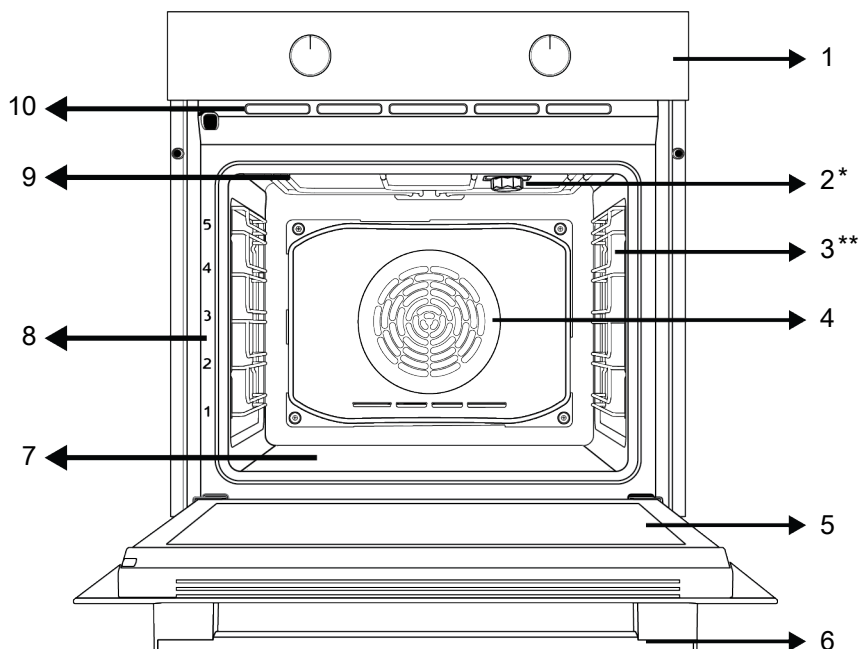
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta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



## 3 Vaš proizvod

### 3.1 Predstavljanje proizvoda

BS



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

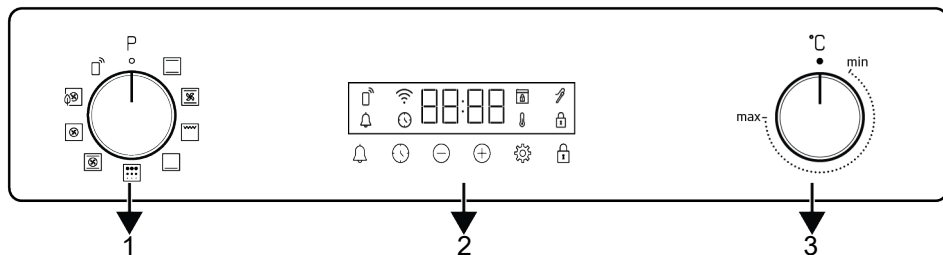
\* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

### 3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

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

## 3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

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.

## 3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

### Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

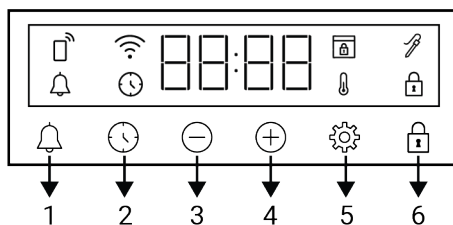
### Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

### Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete vidjeti na displeju tajmera. Pećnica se zagrijava dok ne dostigne podešenu temperaturu i održava je, a animacija grijanja u 3 reda treperi krajnje desno. Kada temperatura rerne dostigne zadatu vrednost, ova animacija se zaustavlja i simbol „C“ se stalno pojavljuje pored zadate vrednosti temperature. ℹ će se prikazivati na displeju sve dok pećnica ne dostigne podešenu temperaturu.

### Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

#### Simboli na zaslonu

- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso \*
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol zaključavanja vrata \*
- : Simbol za Wifi
- : Simbol daljinskog upravljača

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

## 3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije.

Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

BS

| Simbol funkcije                                                                    | Opis funkcije                      | Temperaturni opseg (°C) | Opis i upotreba                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.                                   |
|    | 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                 | Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja "Grijanje s ventilatorom" u rasponu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti nešto duže.               |
|    | Funkcija "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.                         |
|   | Puni gril                          | 40-280                  | Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.                                                                                                 |
|  | Piroliza                           | -                       | Koristi se za samočišćenje pećnice na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.                                               |
|  | Wi-Fi funkcija                     | -                       | U pećnici ne radi nijedan grijač. Koristi se za daljinsko povezivanje pećnice.                                                                                                         |

**Funkcije koje se mogu odabrati putem aplikacije HomeWhiz su sljedeće. Ove funkcije mogu varirati ovisno o modelu. Možda neće sve biti dostupne na vašem proizvodu.**

| Opis funkcije                      | Opis i upotreba                                                                                                                                       |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gornji i donji grijač              | Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu. |
| Gornji i donji grijač + ventilator | Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.      |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grijanje s ventilatorom     | 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.                                                                           |
| Funkcija "3D"               | Biće aktivirane funkcije gornjeg grijača, donjeg grijača i toplog ventilatora. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.                                                                                                   |
| Funkcija "Pizza"            | Rad sa donjim grijačem i toplim ventilatorom. Pogodno je za pripremu pizze.                                                                                                                                                                                      |
| Niski gril                  | Mali gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.                                                                                                                                                                               |
| Puni gril                   | Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.                                                                                                                                                                           |
| Gornji grijač + ventilator  | Vrući vazduh zagrijan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.                                                                                                                        |
| Donji grijač                | Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.                                                                                                                                                                        |
| 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. |
| Funkcija održavanja toplote | Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vrijeme.                                                                                                                                                                             |
| Eko grijanje s ventilatorom | Kako biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto korištenja Grijanje s ventilatorom u rasponu od 160-220°C. Ali; vreme kuvanja će biti nešto duže.                                                                                           |
| Piroliza - ekonomični režim | Koristi se za samočišćenje pećnice na visokoj temperaturi. Preporučuje se korišćenje ove funkcije kada je pećnica malo zaprljana. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.                                                  |
| Piroliza                    | Koristi se za samočišćenje pećnice na visokoj temperaturi. Pogledajte specifikaciju za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.                                                                                                                         |
| Funkcija spremanja hljeba   | Koristi se za pečenje hljeba. Dolazna postavljena temperatura i vrijeme se ne smiju mijenjati.                                                                                                                                                                   |

### 3.4 Dodaci uređaja

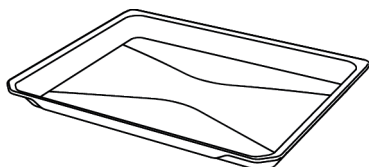
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.



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

#### Standardni pleh

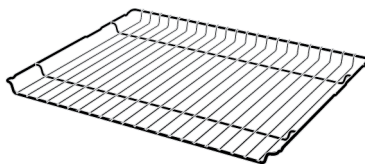
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



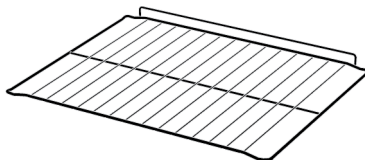
#### Žičani gril

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

**Na modelima sa žičanim policama :**



**Na modelima bez žičanih polica :**

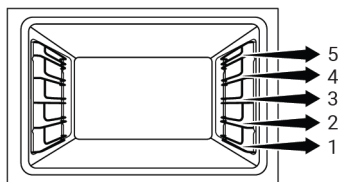


### 3.5 Korišćenje dodataka uređaja

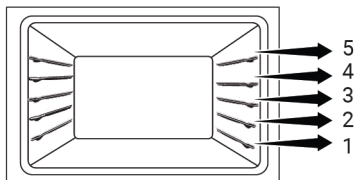
#### Police za pripremu hrane

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

### Na modelima sa žičanim policama :



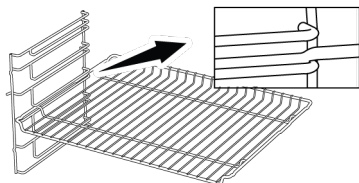
### Na modelima bez žičanih policama :



### Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

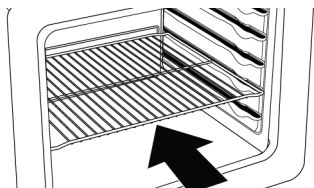
#### Na modelima sa žičanim policama :

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



#### Na modelima bez žičanih policama :

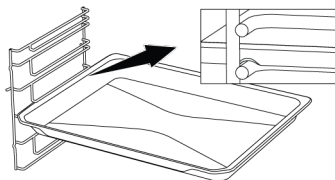
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



### Postavljanje pleha na police za pečenje

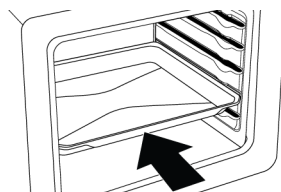
#### Na modelima sa žičanim policama :

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



#### Na modelima bez žičanih policama :

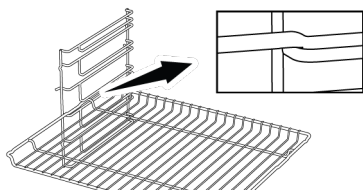
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



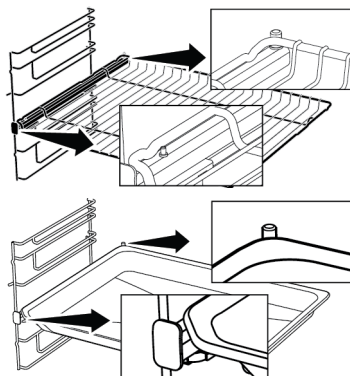
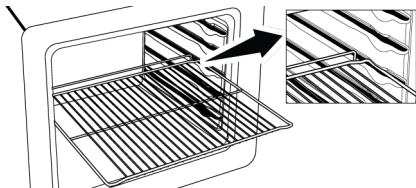
### Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

### Na modelima sa žičanim policama :

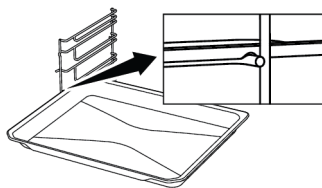


### Na modelima bez žičanih polica :



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

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



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

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

### 3.6 Tehničke specifikacije

**BS**

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

Osnove: Informacije o 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.

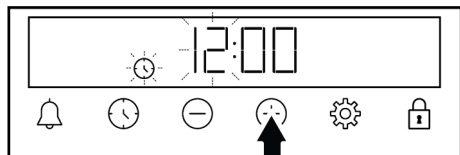
## 4 Prva upotreba

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

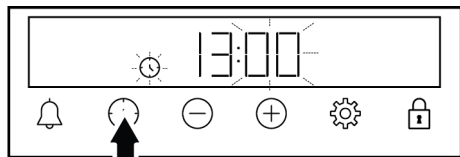
### 4.1 Prvo postavljanje tajmera

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

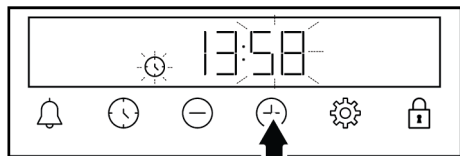
1. Kad prvi put pokrenete pećnicu, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00” i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki  $\oplus$ / $\ominus$ .



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke  $\oplus$ / $\ominus$  da biste podesili minute.



⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

**i** Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00” i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i pećnica neće početi raditi. Da bi vaša pećnica radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vrijeme bude „12:00”. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavke”.

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

### 4.2 Početno čišćenje

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

#### Prije upotrebe dodatka;

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

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



**BILJESKA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

## 5 Korištenje pećnice

### 5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Ne pokrivajte ove ventilacione otvore. 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.

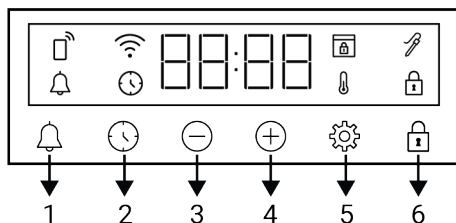
### 5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

#### Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate ponovno podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.

- Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- Ako je vrijeme pečenja podešeno, kada započne pečenje, prijeostalo vrijeme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na dugme ⌚.

#### Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

#### Simboli na zaslonu

- ⌚ : Simbol za vrijeme pečenja
- 🔔 : Simbol alarma
- 🍖 : Simbol sonde za meso \*
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata \*
- 📶 : Simbol za Wifi
- 📱 : Simbol daljinskog upravljača

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

#### Uključivanje pećnice

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite

određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

### Isključivanje pećnice

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

### Ručno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

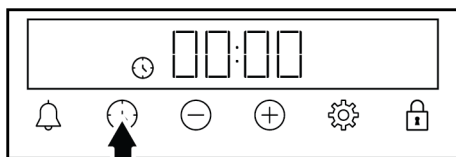
⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Na ekranu se pojavljuju zadata vrijednost temperature i 3-linijske animacije. Nakon toga se redom prikazuje vrijeme proteklo od početka pečenja. Kada temperatura unutar pećnice dosegne zadanu temperaturu, simbol  nestaje i daje vam zvučno upozorenje. Animacija u 3 reda koja se pojavljuje na ekranu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature. Pećnica se ne isključuje automatski jer se ručno pečenje obavlja bez postavke vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu

okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

### Pečenje postavljanjem vremena pečenja:

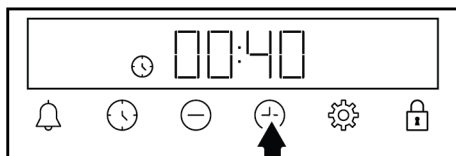
Pećnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru.

1. Odaberite radnu funkciju za pečenje.
2. Dodirnite dugme  dok se ne pojavi simbol  na ekranu za vrijeme pečenja.



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

3. Podesite vrijeme pečenja pomoću tipki .



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

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i  se pojavljuje na ekranu. Redom se prikazuju odbrojavaње vremena pečenja i postavljena vrijednost temperature

te 3-redna animacija pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne zadanu temperaturu, simbol  nestaje i daje vam zvučno upozorenje. Animacija u 3 reda koja se pojavljuje na ekranu prestaje i simbol C se pojavljuje nepomično pored vrijednosti temperature.

5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja, poruka "End" prikazana je na ekranu, a simbol  treperi i tajmer daje zvučno upozorenje.
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koje dugme da biste zaustavili zvučno upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

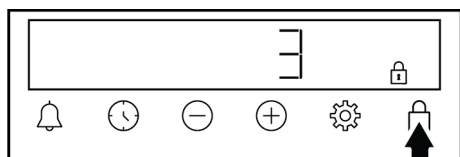
 Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koje dugme, rerna će ponovno početi raditi. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za temperaturu i dugmeta za funkcije u "0" (isključeni) položaj.

## 5.3 Postavke

### Aktiviranje zaključavanja tastera

Koristeći funkciju zaključavanja tastera, možete zaštititi tajmer od smetnji.

1. Dodirnite tipku  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



- ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol  i počinje odbrojavanje od 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster nakon što je

zaključavanje tastera podešeno, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

 Ako otpustite taster  prije kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.

 Tipke tajmera se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera uključeno. Zaključavanje tastera se neće poništiti u slučaju nestanka struje.

### Deaktiviranje zaključavanja tipki

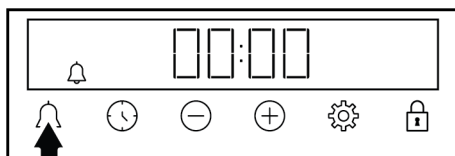
1. Dodirnite tipku  dok simbol  ne nestane sa ekrana.
  - ⇒ Simbol  nestaje sa ekrana i zaključavanje tastera je onemogućeno.

### Postavljanje alarma

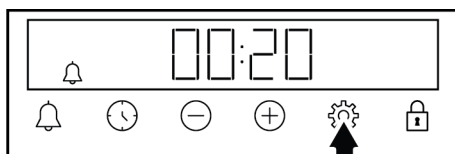
Također možete koristiti tajmer proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim pečenja. Budilnik ne utiče na radne funkcije rerne. Koristi se u svrhu upozorenja. Na primjer, možete koristiti budilicu kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste podesili, tajmer vam šalje zvučno upozorenje.

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite tipku  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



2. Podesite vrijeme alarma pomoću tastera .



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vrijeme alarma počinje odbrojavati na ekranu. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeni istovremeno, na displeju se prikazuje kraće vrijeme.

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

### Isključivanje alarma

1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dvije minute. Dodirnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog upozorenja.

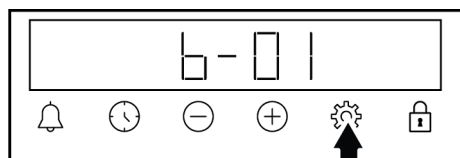
- ⇒ Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje vrijeme dana.

### Ako želite otkazati alarm;

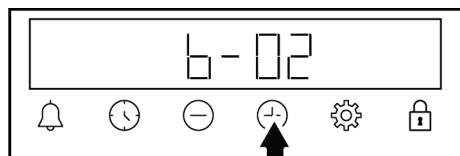
1. Dodirnite tipku  dok se simbol  ne pojavi na ekranu da biste resetovali vrijeme alarma. Dodirnite taster  dok „00:00” simbol se pojavljuje na ekranu.
2. Alarm možete otkazati i dugim pritiskom na taster .

### Podešavanje jačine zvuka

1. Na ekranu **b-01-b-02** Dodirnite tipku  dok se ne pojavi jedna od vrijednosti.



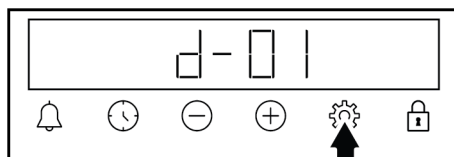
2. Postavite željeni nivo pomoću tastera  /  (**b-01-b-02**)



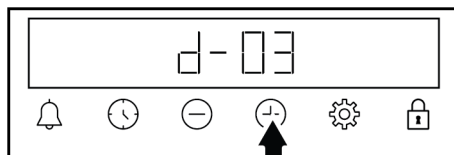
- ⇒ Dodirnite tipku  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka jačine zvuka postaje aktivna nakon nekog vremena.

### Podešavanje svjetline ekrana

1. Na ekranu **d-01-d-02-d-03** Dodirnite tipku  dok se ne pojavi jedna od vrijednosti.



2. Podesite željenu svjetlinu pomoću tastera  /  (**d-01-d-02-d-03**)

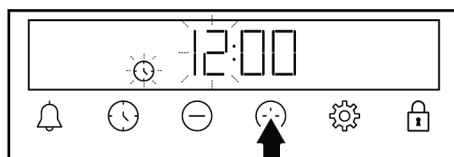


- ⇒ Dodirnite tipku  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo koje tipke. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

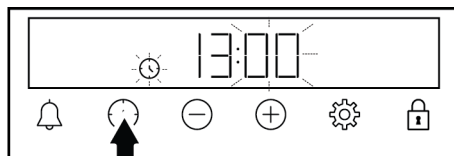
### Promjena doba dana

Na rerni da biste promijenili doba dana koje ste prethodno podesili:

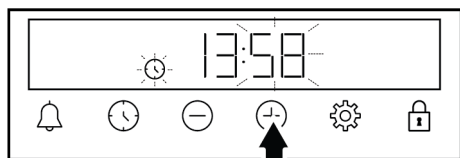
1. Dodirnite tipku  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vrijeme dana dodirivanjem tastera  / .



3. Dodirnite taster  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke  /  za podešavanje minute.



5. Potvrdite postavku dodirnom tipke .

⇒ Podešeno je vrijeme dana i simbol nestaje na ekranu.

### Povezivanje rerne na bežičnu mrežu i upoznavanje sa aplikacijom HomeWhiz

Svojom rernom možete upravljati putem aplikacije HomeWhizsa pametnog uređaja tako što ćete je povezati s bežičnom mrežom. Da biste to učinili, prvo instalirajte aplikaciju HomeWhiz na svoj pametni uređaj. Aplikacija HomeWhiz je dostupna na mobilnim operativnim sistemima iOS i Android.

 Nakon preuzimanja aplikacije HomeWhiz, morate kreirati vlastiti dom slijedeći korake za prijavu.

 Pećnicu možete povezati s bežičnom mrežom i omogućiti daljinsko upravljanje slijedeći korake navedene u aplikaciji.

1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za odabir funkcije u položaj "P" off dok je rerna u položaju off.
2. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi "C00".

⇒ C00 Wi-Fi je isključen

⇒ C01 Wi-Fi je uključen

3. Dodirnite tipke / istovremeno na 3 sekunde.

⇒ Kada rerna uđe u režim podešavanja, na ekranu se pojavljuje animacija sa treperavim linijama.

4. Otvorite aplikaciju HomeWhiz koju ste instalirali na svoj pametni uređaj. Nakon kreiranja vlastitog doma, odaberite

pećnicu ispod kuhinjskih proizvoda, unesite broj zaliha proizvoda u aplikaciju i slijedite korake u aplikaciji.

 Broj zaliha proizvoda je broj koji počinje sa "77..." na dnu prednjeg poklopca priručnika.

5. Dovršite uvođenje rerne u aplikaciju slijedeći korake za primjenu.

⇒ Kada se demonstracija završi, na ekranu se pojavljuju "C01" i .

### Omogućavanje daljinskog upravljanja rernom

- ✓ Nakon registracije rerne na HomeWhiz aplikaciju, možete je kontrolisati na daljinu:

1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za odabir funkcije u položaj "Wi-Fi funkcija" dok je rerna isključena.
2. Okrenite regulator temperature u smeru kazaljke na satu u položaj koji nije "0".

⇒ Na ekranu se pojavljuje simbol .

 Ako se na ekranu pojavi simbol , ali se čuje ton greške kada dodirnete tipku, simbol  se ne pojavljuje na ekranu ili simbol  treperi, provjerite internet vezu na koju ste povezali proizvod. Ako je internet veza uspješna i problem se nastavlja, ponovite korake postavljanja.

### HomeWhiz Brisanje mapiranja uspostavljenе rerne

- ✓ Nakon što dodate svoj proizvod u aplikaciju HomeWhiz, vaše informacije o proizvodu će se podudarati s korisničkim računom koji ste koristili za HomeWhiz. Ako izgubite pristup računu koji ste koristili u aplikaciji ili želite izbrisati podudaranje iz drugih razloga, slijedite ove korake:

1. Da biste rernu stavili u režim podešavanja, okrenite dugme za odabir funkcije u položaj "P" off dok je rerna u položaju off.

2. Dodirnite tipke   istovremeno na 5 sekundi.
3. Na ekranu se pojavljuje animacija s treperavim linijama.
4. Kada se postupak brisanja uparivanja uspješno završi, oglasit će se zvučni signal upozorenja i rena će se ponovo pokrenuti. Simbol  će nestati sa ekrana.



Ako dođe do problema tokom procesa brisanja podudaranja i proces se ne može dovršiti, čut će se zvuk greške.

5. Kada se postupak podudaranja brisanja završi, možete ponovo promovirati proizvod na svoj HomeWhiz račun.

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

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

Definirani period podrške za ažuriranje softvera za kibernetičku sigurnost za proizvod je garantni period za proizvod. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera za kibernetičku sigurnost nisu zagarantovana. Ovaj proizvod prikuplja i prenosi podatke o upotrebi kada je povezan na internet (npr. postavke temperature, trajanje upotrebe,

kodovi grešaka). U skladu sa Zakonom o podacima EU (Uredba EU 2023/2854), imate pravo pristupa i upravljanja ovim podacima. Za detalje o tome koji se podaci prikupljaju, kako se koriste i kako im pristupiti, posjetite: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 Opće informacije o kuhanju

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

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

### 6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

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

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

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

### Savjeti za pečenje kolača

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

### Savjeti za pecivo

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

## 6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

### Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvođa. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi 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.

## Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

**BS**

| Hrana                 | Dodaci koje možete koristiti                                              | Radna funkcija                     | Pozicija polica                                                           | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Torta na poslužavniku | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač              | 3                                                                         | 180              | 30 ... 45                             |
| Kolač u kalupu        | Kalup za kolače na žičanom grilu **                                       | Grijanje s ventilatorom            | 2                                                                         | 180              | 30 ... 40                             |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač              | 3                                                                         | 160              | 25 ... 35                             |
| Sitni kolači          | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom            | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                             |
| Biskvit torta         | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač              | 2                                                                         | 150              | 30 ... 40                             |
| Biskvit torta         | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom            | 2                                                                         | 155              | 30 ... 40                             |
| Keksići               | Pleh za tijesta *                                                         | Gornji i donji grijač              | 3                                                                         | 170              | 25 ... 40                             |
| Keksići               | Pleh za tijesta *                                                         | Grijanje s ventilatorom            | 3                                                                         | 170              | 20 ... 30                             |
| Peciva                | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač              | 2                                                                         | 200              | 30 ... 40                             |
| Peciva                | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač + ventilator | 2                                                                         | 180              | 35 ... 45                             |
| Peciva                | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom            | 2                                                                         | 180              | 30 ... 40                             |
| Lepinja               | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač              | 2                                                                         | 200              | 20 ... 35                             |
| Lepinja               | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom            | 3                                                                         | 180              | 20 ... 30                             |
| Cijeli hleb           | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač              | 3                                                                         | 200              | 30 ... 45                             |
| Cijeli hleb           | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom            | 3                                                                         | 200              | 30 ... 40                             |
| Lazanje               | Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **                   | Gornji i donji grijač              | 2 ili 3                                                                   | 200              | 30 ... 45                             |



| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti                                   | Radna funkcija          | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|----------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač   | 2               | 180              | 50 ... 70                             |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 3               | 170              | 50 ... 65                             |
| Pizza          | Standardni pleh *                                              | Gornji i donji grijač   | 2               | 250              | 10 ... 20                             |

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 | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Keksići      | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 170                                                                         | 25 ... 35                                                                                 |
| Peciva       | 1-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 1 - 4           | 180                                                                         | 35 ... 45                                                                                 |
| Lepinja      | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 180                                                                         | 20 ... 30                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

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

| Hrana        | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|--------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Sitni kolači | Standardni pleh *            | 3               | 180              | 30 ... 40                             |
| Keksići      | Standardni pleh *            | 3               | 200              | 30 ... 40                             |
| Peciva       | Standardni pleh *            | 3               | 220              | 40 ... 50                             |
| Lepinja      | Standardni pleh *            | 3               | 200              | 30 ... 40                             |

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## 6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

### Ključne tačke o grilovanju

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

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

### Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

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

| Hrana          | Dodaci koje možete koristiti                           | Radna funkcija                     | Pozicija polica | Temperatura (°C)                           | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno) |
|----------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ćurka (5,5 kg) | Standardni pleh *                                      | Funkcija "3D"                      | 1               | 25 min. 250/<br>maks, nakon 180<br>... 190 | 150 ... 210                           |
| Riba           | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Gornji i donji grijač + ventilator | 3               | 200                                        | 20 ... 30                             |
| Riba           | Žičani gril *<br>Stavite jednu posudu na donju policu. | Funkcija "3D"                      | 3               | 200                                        | 20 ... 30                             |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

### 6.1.3 Gril

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

#### Opšta upozorenja

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

#### Tabela za gril

| Hrana                                | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno) |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Riba                                 | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Piletina u komadima                  | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 35                             |
| Čufte (teletina) - 12 količina       | Žičani gril                  | 4               | 250              | 20 ... 30                             |
| Janjeći kotleti                      | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 20 ... 25                             |
| Odrezak - (meso sjeckano na kockice) | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |

#### Ključne tačke grila

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

| Hrana              | Dodaci koje možete koristiti | Pozicija polica | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno) |
|--------------------|------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| Teleći kotleti     | Žičani gril                  | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                             |
| Gratinirano povrće | Žičani gril                  | 4 - 5           | 220              | 20 ... 30                             |
| Tostirani hleb     | Žičani gril                  | 4               | 250              | 1 ... 3                               |

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

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

## 6.1.4 Testna jela

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

### Tabela načina kuhanja testnih obroka

#### Prijedlozi za pečenje u samo jednom plehu

| Hrana                   | Dodaci koje možete koristiti                                              | Radna funkcija          | Pozicija polica                                                           | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno) |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                         | 140              | 20 ... 30                             |
| Pecivo (slatki kolačić) | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama :3<br>Na modelima bez žičanih polica :2   | 140              | 15 .. 25                              |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *                                                         | Gornji i donji grijač   | 3                                                                         | 160              | 25 ... 35                             |
| Sitni kolači            | Standardni pleh *                                                         | Grijanje s ventilatorom | Na modelima sa žičanim policama : 3<br>Na modelima bez žičanih polica : 2 | 150              | 25 ... 35                             |
| Biskvit torta           | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Gornji i donji grijač   | 2                                                                         | 150              | 30 ... 40                             |
| Biskvit torta           | Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu ** | Grijanje s ventilatorom | 2                                                                         | 155              | 30 ... 40                             |
| Pita od jabuka          | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Gornji i donji grijač   | 2                                                                         | 180              | 50 ... 70                             |
| Pita od jabuka          | Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **            | Grijanje s ventilatorom | 3                                                                         | 170              | 50 ... 65                             |

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) (okviro)                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sitni kolači            | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | Na modelima sa žičanim policama :150<br>Na modelima bez žičanih polica :140 | Na modelima sa žičanim policama : 25 ... 40<br>Na modelima bez žičanih polica : 30 ... 45 |
| Pecivo (slatki kolačić) | 2-Standardni pleh *<br>4-Pleh za tijesta * | Grijanje s ventilatorom | 2 - 4           | 140                                                                         | 15 ... 25                                                                                 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

\*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

## Gril

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

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

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

### Jogurt

#### Priprema jogurta;

1. Uklonite pribor i bočne rešetke (ako ih ima) iz kuhališta.

2. Stavite posudu za jogurt na dno kuhališta.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u hladnjaku najmanje 12 sati.
4. Vrata pećnice držite napola otvorena cijelo vrijeme.

| Hrana  | Radna funkcija          | Pozicija polica               | Temperatura (°C) | Vrijeme pečenja (minimalno) (okviro) |
|--------|-------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Jogurt | Grijanje s ventilatorom | Donji dio područja za kuhanje | 50 - 60          | 240 ... 360                          |

## 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.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- 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 sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

### **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**

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete koristiti jednostavno čišćenje parom za laganu, privremenu prljavštinu. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje se preporučuje na web stranici vašeg brenda proizvoda. Ne koristite vanjsko sredstvo za čišćenje pećnice. Ako je površina jako zaprljana, lagano je navlažite i nježno očistite četkom s mekim vlaknima ili žicom za ribanje. Izbjegavajte pretjerani pritisak.

### **Katalitičke površine**

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

## Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

## Plastični djelovi i obojene površine

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

## 7.2 Pribor za čišćenje

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

## 7.3 Čišćenje kontrolne table

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

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

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

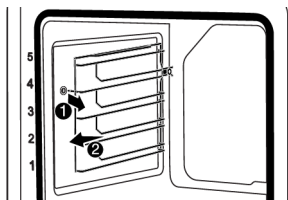
### Čišćenje stranica rerne

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

### Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.

2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



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

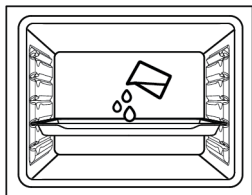
## 7.5 Jednostavno paročišćenje

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.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.



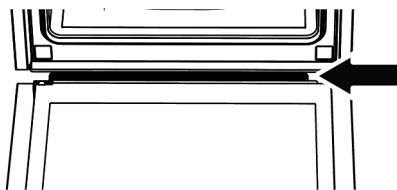
3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata. U slučaju tvrdokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



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

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 Samočišćenje na visokoj temperaturi

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

### Opšta upozorenja



#### Vruće površine izazivaju opekotine!

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

- Prije upotrebe funkcije pirolize, uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne police (ako ih ima). Ako se ne uklone, pribor i bočne žičane police će se oštetiti.
- Ako vaš proizvod ima dodatke za pirolizu (otporne na visoke temperature samočišćenja), ne morate taj pribor



uklanjati iz pećnice. Da li je vaš pribor pirootporan ili ne, navedeno je u odjeljku za pribor. Ako nije navedeno, vaši dodaci nisu otporni na visoke temperature. Prije samočišćenja mora se izvaditi iz pećnice kako bi se izbjegla oštećenja.

- Ne čistite zaptivku vrata. Zaptivka od staklenih vlakana je veoma osjetljiva i lako se oštetiti. Ako je zaptivka vrata oštećena, zamijenite je novom koju ćete pribaviti iz ovlaštenog servisa.

### Za pokretanje funkcije pirolize:

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).

⇒ Na ekranu će treperiti „P2:00“. Ako je vaš uređaj opremljen funkcijom Eco pirolize, na ekranu se prve 2 sekunde prikazuje poruka „Pro“, a zatim počinje da treperi poruka **P2:00**.

 Ako se na zaslonu ne prikažu poruke „Pro“, a zatim i „ECO“, vaš uređaj nije opremljen funkcijom Eco pirolize.

4. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max“ (maksimalnu) temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** svijetli stalno i počinje odbrojavati. Vrijeme pirolize (2 sata) se pojavljuje na zaslonu. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.
6. Kada pećnice dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu koji prikazuje tajmer i vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Nemojte silom djelovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol zaključavanja nestane sa zaslona.

7. Nakon završetka procesa čišćenja, na zaslonu će se pojaviti „End“
8. Nakon što se na zaslonu pojavi tekst „End“, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
9. Nakon što simbol  nestane sa zaslona, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
10. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se pećnica ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati „H“ i spremanje hrane neće biti moguće.

### Funkcija samočišćenja na visokim temperaturama – Eco piroliza (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Ako vaša pećnica nije mnogo zaprljana, preporučujemo upotrebu funkcije "Piroliza - ekonomični režim". "Piroliza - ekonomični režim" traje kraće od funkcije Piroliza". Ako je pećnice vrlo zaprljana, možda funkcija "Piroliza - ekonomični režim" neće biti dovoljna. U tom slučaju odaberite funkciju "Piroliza".

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice. U modelima sa žičanim policama, ne zaboravite da uklonite žičanu policu.
2. Prije početka čišćenja, očistite spoljne površine rerne i ostatke hrane unutar rerne krpom natopljenom deteržentom.
3. Izaberite funkciju „piroliza“ (Piroliza).
  - ⇒ Poruke „P2:00“ i „Pro“ prikazuju se na zaslonu otprilike. 2 sekunde, a zatim poruka **P2:00** počinje da treperi.
4. Dodirnite tipku ⊕ ili ⊖.

⇒ Poruka „ECO” se prikazuje na zaslonu otprilike 2 sekunde, a zatim poruka **P0:59** počinje da treperi.

5. Podesite dugme za regulaciju temperature na najvišu „max” (maksimalnu) temperaturu.
6. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P0:59** svetli stalno i počinje odbrojavati. Vrijeme pirolize (59 minuta) se pojavljuje na zaslonu. Ovo vrijeme je nepromjenljivo.
7. Kada pećnice dostigne određenu temperaturu nakon što započne postupak pirolize, simbol  se pojavljuje na zaslonu koji prikazuje tajmer i vrata pećnice ne mogu se otvoriti. Nemojte silom djelovati na kvaku da biste otključali vrata sve dok se postupak čišćenja ne završi i simbol zaključavanja nestane sa zaslona.
8. Nakon završetka procesa čišćenja, na zasonu će se pojaviti „End”
9. Nakon što se na zaslonu pojavi tekst „End”, okrenite dugmad za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno) da biste završili proces.
10. Nakon što simbol  nestane sa zaslona, uklonite naslage prljavštine sirčetnom vodom.
11. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvučno upozorenje.

 Kada se funkcija pirolize završi, brava vrata će biti aktivna sve dok se pećnica ne ohladi do odgovarajuće temperature. Ako želite da spremate neku hranu tokom ovog vremena, na zaslonu će se prikazati „H” i spremanje hrane neće biti moguće.

## 7.7 Čišćenje vrata pećnice

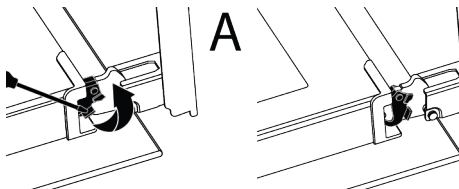
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**” i „**Skidanje unutarnjeg stakla na**

**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.

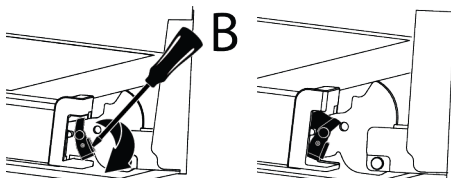
 Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

### Skidanje vrata rerne

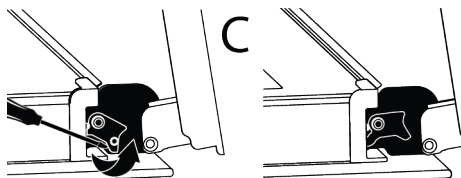
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je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



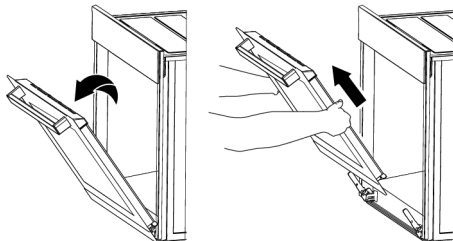
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



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.

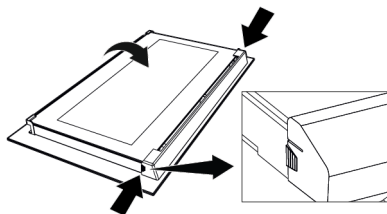


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

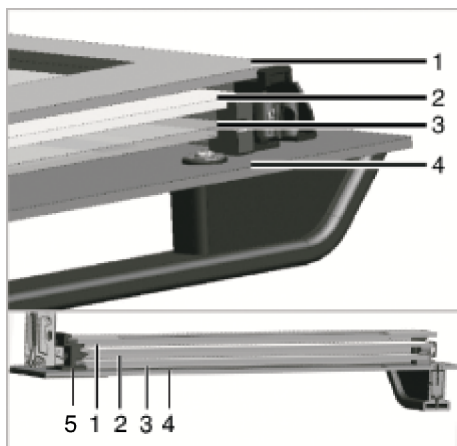
## 7.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

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

1. Otvorite vrata pećnice.

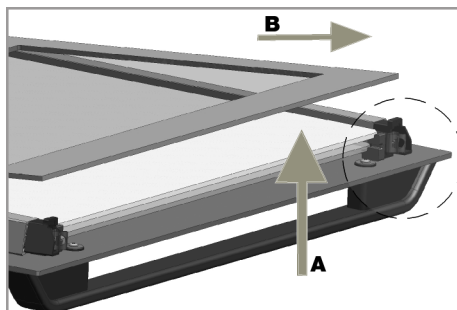


2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



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

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



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



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

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

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



Nakon čišćenja, sva stakla moraju se ponovo sastaviti.

## 7.9 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 električnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

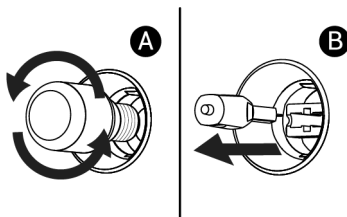
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih 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 osvetljavanje 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.

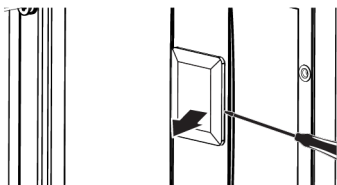


4. Vratite zaštitno staklo.

#### Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

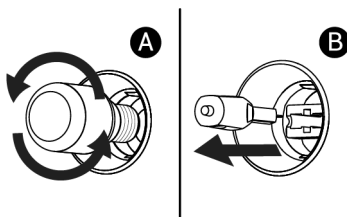
1. isključite uređaj iz struje.

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.

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.

## 8 Rješavanje problema

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

### Para se emituje dok pećnica radi.

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

### Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

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

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

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

### Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.

- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

### Svjetlo na pećnici nije uključeno.

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

### Pećnica ne grije.

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

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

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

**HomeWhiz aplikacija ne prikazuje ispravno status pećnice.**

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

**Nakon uvođenja proizvoda u aplikaciju HomeWhiz, u aplikaciji se pojavljuje greška - „Došlo je do greške prilikom povezivanja uređaja sa kućom i prostorijom koju ste naveli. Ovaj uređaj pripada drugom domu, ili ste zaboravili na koji račun za aplikaciju HomeWhiz je povezan.**

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

**Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja**

| Kodovi grešaka | Razlozi greške                                        | Moguća rješenja                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5           | Greška u komunikaciji sonde za meso                   | Obratite se ovlaštenom servisu kako biste mogli ponovo kuhati pomoću sonde za meso. Uklonite sondu za meso i postavite dugme za izbor funkcije na isključeno (0) da biste mogli normalno da pečete bez sonde za meso u rerni. Tada možete nastaviti sa kuvanjem bez sonde za meso. |
| Er 1 - Er 7    | Greške u komunikaciji                                 | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 8 - Er 27   | Sensor errors                                         | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 28 - Er 31  | Greške sonde za meso                                  | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 32 - Er 41  | Greške u grijanju pećnice                             | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 42 - Er 58  | Greške komponenti pećnice                             | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 59 - Er 64  | Greške na poklopcu pećnice                            | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 65 - Er 71  | Greške vezane za paru (u pećnicama sa funkcijom pare) | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 72 - Er 80  | Greške vezane za hardver                              | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |
| Er 81 - Er 85  | Sigurnosne greške pećnice                             | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške.                                                                                                                                                                                                                              |

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

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

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

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

| Kodovi grešaka | Razlozi greške                                                     | Moguća rješenja                                       |
|----------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Er 86 - Er 88  | Greške internetske veze (u pećnicama sa funkcijom Homewhiz)        | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške. |
| Er 89 - Er 92  | Greške u mikrovalnoj pećnici (u pećnicama s mikrovalnom funkcijom) | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške. |
| Er 93 - Er 99  | Greške kartice i tajmera                                           | Obratite se ovlaštenom servisu za otklanjanje greške. |

| Dodatne informacije za korisnički priručnik:          | Tehničke informacije o radu u režimima niske potrošnje energije u skladu s Uredbom EU 2023/826 |                      |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Režim                                                 | POTROŠNJA ENERGIJE (W)                                                                         | PERIOD (U MINUTAMA)* |
| Isključeno                                            | -                                                                                              | -                    |
| Pripravnost                                           | -                                                                                              | -                    |
| Režim pripravnosti s prikazom informacija ili statusa | 0,8                                                                                            | 20                   |
| Mrežna pripravnost                                    | 2,0                                                                                            | 20                   |

\*: Period nakon kojeg uređaj automatski prelazi u režim pripravnosti, režim ili mrežni režim pripravnosti, izražen u minutama i zaokružen na najbliži minut.

