

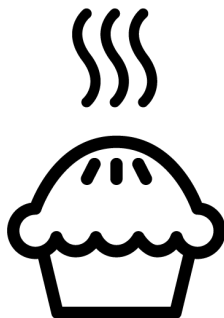
beko

Furrë inkaso

Manuali i përdorimit

Вградена рерна

Упатство за користење



BBIS13400XMSWAE

385441726_4/ SQ/ MK/ R.AA/ 24.10.2022 12:26
7768287824

Tabela e përmbajtjes

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 Udhëzimet e sigurisë..... | 4 | 5.4 Cilësimet | 32 |
| 1.1 Përdorimi i planifikuar | 4 | 5.5 Përdorimi i sondës së mishit | 37 |
| 1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake | 5 | 6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes..... | 40 |
| 1.3 Siguria elektrike | 5 | 6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë | 40 |
| 1.4 Siguria gjatë transportit | 7 | 6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë | 40 |
| 1.5 Siguria e instalimit..... | 7 | 6.1.2 Mishit, peshku dhe shpendët..... | 43 |
| 1.6 Siguria gjatë përdorimit..... | 7 | 6.1.3 Skarë..... | 45 |
| 1.7 Paralajmërimet për temperaturën | 8 | 6.1.4 Gatimi me ndihmën e avullit..... | 45 |
| 1.8 Përdorimi i aksesoreve | 9 | 6.1.5 Ushqime të testuara | 47 |
| 1.9 Siguria gjatë gatimit | 9 | 7 Mirëmbajtja dhe pastrimi..... | 49 |
| 1.10 Sistemi i avullit..... | 10 | 7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin..... | 49 |
| 1.11 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit | 10 | 7.2 Aksesoret e pastrimit | 50 |
| 2 Udhëzimet për ambientin..... | 12 | 7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit | 50 |
| 2.1 Direktiva për mbetjet | 12 | 7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)..... | 50 |
| 2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit | 12 | 7.5 Pastrimi me avull..... | 51 |
| 2.2 Informacionet për paketimin..... | 12 | 7.6 Pastrimi i derës së furrës | 52 |
| 2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë..... | 12 | 7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës..... | 53 |
| 3 Produkti juaj | 13 | 7.8 Pastrimi i llambës së furrës | 54 |
| 3.1 Prezantimi i produktit | 13 | 8 Zgjidhja e problemeve | 55 |
| 3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit ... | 13 | | |
| 3.2.1 Paneli i kontrollit | 14 | | |
| 3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës..... | 14 | | |
| 3.3 Funkcionet e përdorimit të furrës | 15 | | |
| 3.4 Aksesoret e produktit | 16 | | |
| 3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit..... | 17 | | |
| 3.6 Specifikimet teknike | 20 | | |
| 4 Përdorimi i parë | 21 | | |
| 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë..... | 21 | | |
| 4.2 Pastrimi fillestar | 21 | | |
| 5 Përdorimi i furrës | 22 | | |
| 5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës | 22 | | |
| 5.2 Funkcionimi i njësisë së kontrollit të furrës | 22 | | |
| 5.3 Gatimi me ndihmën e avullit | 29 | | |

Mirë se vini!

I dashur klient,

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

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

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

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rrezeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë 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 shkrire, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohje, ngrohje pjatash, tharje duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake



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

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

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



1.3 Siguria elektrike

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

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

- Mos e vendosni spinën e produktit në një prizë që është e lirshme, ka dalë nga priza, është e thyer, e papastër, me yndyrë, me rrezik kontakti me ujin (p.sh. uji që mund të rrjedhë nga banaku).
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura! Mos e hiqni asnjëherë nga priza duke tërhequr kabllon, gjithmonë tërhiqeni duke mbajtur spinën.
- Sigurohuni që spina e produktit të jetë futur mirë në prizë për të shmangur krijimin e harkut elektrik.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Sigurojeni mirë produktin me ngjitës për të parandaluar dëmtimin e pjesëve të lëvizshme ose të heqshme të produktit ose të vetë produktit.
- Kontrolloni pamjen e përgjithshme të produktit për ndonjë dëmtim që mund të ketë ndodhur gjatë transportit.

1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni artikuj të tjerë mbi produkt dhe transportojeni produktin në pozicionin vertikal.
- Produkti nuk duhet të transportohet kur ka ujë në të. Ai mund të transportohet pasi të ketë përfunduar shkarkimi i ujit.

1.5 Siguria e instalimit

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

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.

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



1.7 Paralajmërimet për temperaturën

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

- Përdorni gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë gjatë vendosjes së ushqimeve në furrën e nxehtë ose kur hiqni ushqimet nga furra e nxehtë etj.

1.8 Përdorimi i aksesoreve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve**".
- Aksesoret mund të dëmtojnë xhamin e derës kur mbyllni derën e produktit. Shtyjini gjithmonë aksesoret deri në fund të zonës së gatimit.
- Përdorni vetëm sondën e mishit të rekomanduar për këtë furrë.

1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimeve, vaji etj. në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Para gatimit, hiqni papastërtitë e tilla të ashpra.

- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesorin e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht. Hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës kundër yndyrës që varet nga aksesori ose ena për të shmangur rrezikun e prekjës së elementeve të ngrohësit të furrës. Asnjëherë mos përdorni letër kundër yndyrës në një temperaturë furre më të lartë se temperatura maksimale e përdorimit të specifikuar për letrën kundër yndyrës që po përdorni. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.

- Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
- Kur hiqni ushqimet pas gatimit me avull, mund të rrjedhë lëng i nxehtë nga aksesorët, prandaj kini kujdes.
- Gjatë gatimit me ndihmën e avullit, rekomandohet të shtoni ujë aq sa është sasia në tabelën e gatimit.
- 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.
- Mos përdorni aksesorë që mund të gërryen nga avulli gjatë gatimit.
- Kini kujdes që të mos derdhni ujë në sipërfaqen e furrës ose në sipërfaqet e padëshiruara kur hiqni ose vendosni depozitën e ujit.

1.10 Sistemi i avullit

- Në gatimin me ndihmën e avullit, hapja e derës mund të shkaktojë daljen e avullit, duke krijuar rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën.
- Nëse pas gatimit me avull mbetet lagështi në furrë, kjo mund të shkaktojë gërryerje. Lëreni furrën të thahet pas gatimit. Mos ruani ushqime të lagura në furrë për një kohë të gjatë.

1.11 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit



- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!

- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës / (nëse ka) xhamin e derës së sipërme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.
- Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Një sipërfaqe e lagur dhe e papastër mund të shkaktojë probleme me përdorimin e funksioneve.
- Pas çdo gatimi me ndihmën e avullit, uji i mbetur në depozitën e ujit duhet të kullohet dhe depozita e ujit duhet të pastrohet. Përdorimi i ujit të mbetur në depozitë në gatimin e radhës krijon probleme sa i përket higjienës.
- Mos e lani depozitën e ujit në lavastovilje. Fshijeni depozitën e ujit me një pecetë të pastër të lagur, thajeni me një pecetë të thatë dhe ruajeni në atë mënyrë. Asnjëherë mos e thani depozitën në furrë.
- Për skorjet që mund të krijohen në depozitën e ujit, vendosen në depozitë 200 cc ujë dhe 1 lugë çaji me limontoz dhe lihet për 1 orë. Më pas, ajo lahet me ujë të bollshëm dhe thahet. Rekomandohet që ta aplikoni këtë procedurë çdo 4-5 përdorime.
- Mos përdorni substanca pastrimi që përmbajnë acide ose kloride për të pastruar pjesën e poshtme të furrës. Mos e pastroni duke gërvishtur skorjet që mund të krijohen në bazën e furrës. Në rast të kundërt, baza e produktit do të dëmtohet.
- Në varësi të shpeshtësisë së operacioneve të pastrimit me avull nga gatimi me avull dhe fortësisë së ujit të përdorur, mund të shfaqen njolla skorjesh në bazën e furrës.
- Për njollat e skorjeve që mund të shfaqen në strukturë pas gatimit me avull, rekomandohet që ta pastroni furrën me ujë, uthull dhe një pecetë.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

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



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

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

Përputhja me direktivën RoHS:

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

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera,

por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

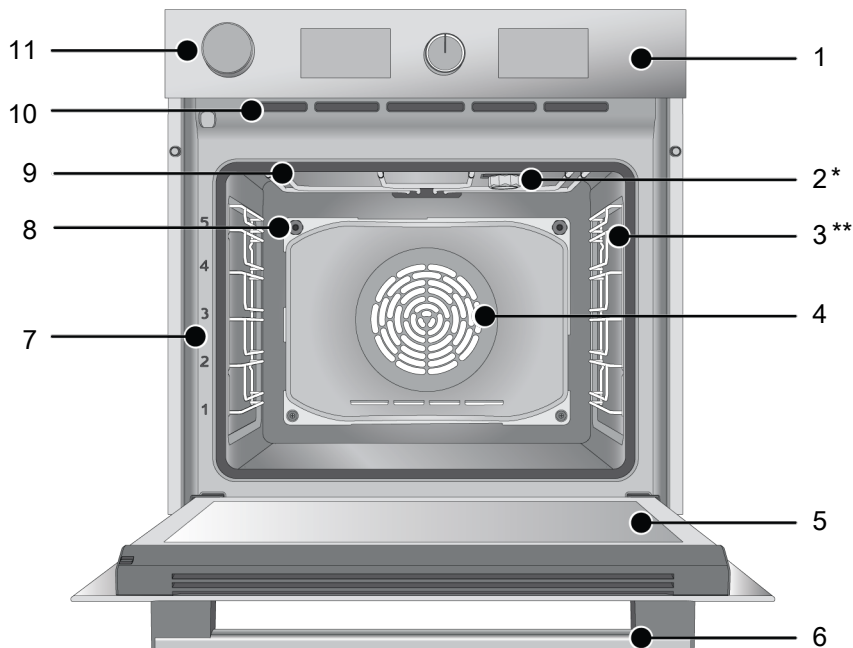
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

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

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

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpquni të gatvani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatvani 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 Pozicionet e rafteve

9 Ngrohësi i sipërm

11 Depozita e ujit

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Vrima e daljes së avullit

10 Vrimat e ventilimit

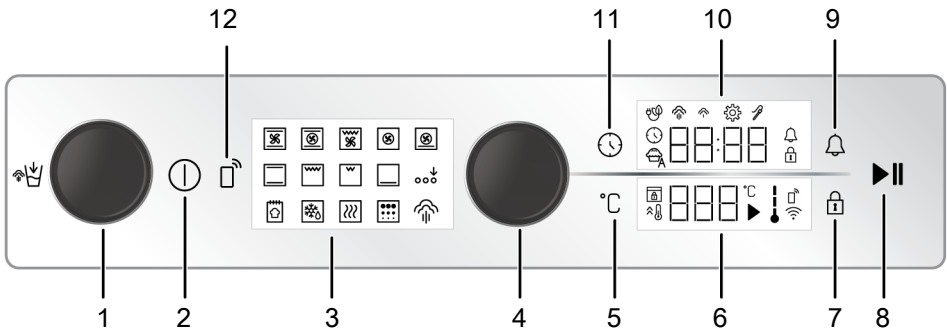
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** 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 Depozita e ujit
- 2 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit
- 3 Ekranin e funksioneve
- 4 Çelësi i kontrollit të furrës
- 5 Butoni i cilësimit të temperaturës
- 6 Zona e treguesit të temperaturës
- 7 Butoni i bllokimit të butonave
- 8 Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes
- 9 Butoni i alarmit
- 11 Butoni i cilësimeve dhe kohës

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

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Çelësi i kontrollit të furrës

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

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

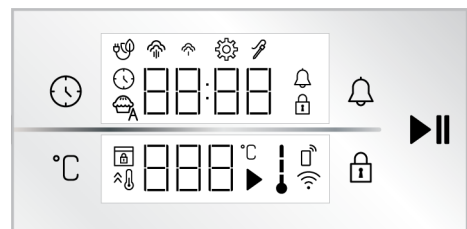
Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës së brendshme në ekran. Kur fillon gatimi, simboli shfaqet në ekran dhe

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

Ekranin e funksioneve

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

Zonat treguese:



Butonat :

🕒 : Butoni i cilësimeve dhe kohës

°C : Butoni i cilësimit të temperaturës

 : Butoni i bllokimit të butonave

 : Butoni i alarmit

 : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes


Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :

 : Simboli i kohës së pjekjes/ora

 : Simboli i alarmit


 : Simboli i cilësimeve

 : Simboli i bllokimit të butonave

 : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik

 : Simboli i avullit në nivel të ulët *

 : Simboli i avullit në nivel të lartë *

 : Simboli i sondës së mishit *


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

Zona e treguesit të temperaturës :

 : Simboli i pjekjes

°C : Simboli i temperaturës

 : Simboli i temperaturës në furrë

 : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).

 : Simboli i bllokimit të derës *








 : Hiqni simbolin e kontrollit *










 : Simboli Wi-Fi *

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

3.3 Funkzionet e përdorimit të furrës


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

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

| | | | |
|--|--|--------|---|
|  | Funksioni "3D". | 40-280 | Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme. |
|  | Grill i ulët | 40-280 | Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla. |
|  | Grill i plotë | 40-280 | Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha. |
|  | Grilë e plotë me ndihmën e ventilatorit | 40-280 | Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha. |
|  | Mbani ngrohtë | 40-100 | Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë. |
|  | Aktivizimi i funksionit shtesë | - | Përdoret për të aktivizuar funksionet e funksionimit që nuk shfaqen në fillim në ekranin e funksionit. |
|  | Funksioni i avullit | - | Përdoret për gatim me avull. Aktivizon funksionet e funksionimit duke bërë gatim me ndihmën e avullit. |
|  | Pastrim me avull | - | Ky pozicion përdoret për të zbutur papastërtitë e krijuara në furrë menjëherë pasi të kenë përfunduar gatimin e ushqimit. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion. |
|  | Funksioni automatik i gatimit (SmartBakePro) | - | Me këtë funksion, ju mund të gatuar pjatat e përcaktuara për produktin tuaj pa rregulluar temperaturën, funksionin dhe kohën. Lista e vakteve të përcaktuara përshkruhet në seksionet e mëposhtme. |

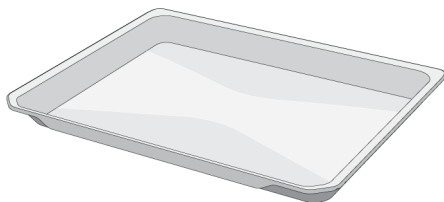
3.4 Aksesoret e produktit

Ka aksesore 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, aksesoret e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesoret e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.

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

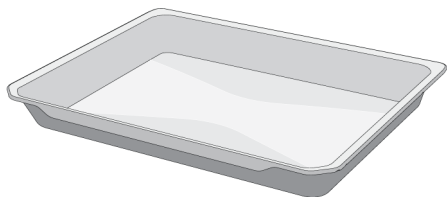
Tavë standarde

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



Tavë e thellë

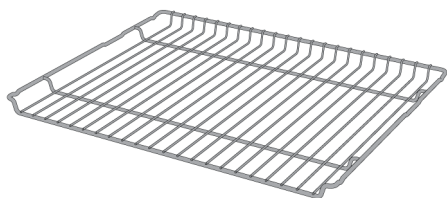
Përdoret për pasta, skuqe të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



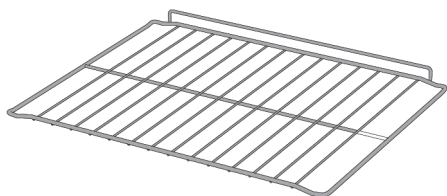
Grila e telit

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

Në modelet me rafte teli :

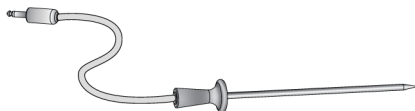


Në modelet pa rafte teli :



Sonda e mishit

Kur gatuar pjetat e mishit, fundi i hollë i gjatë ngjitet në mish dhe skaji tjetër përdoret duke e bashkuar skajin tjetër në prizën e tij në murin anësor të boshtit.

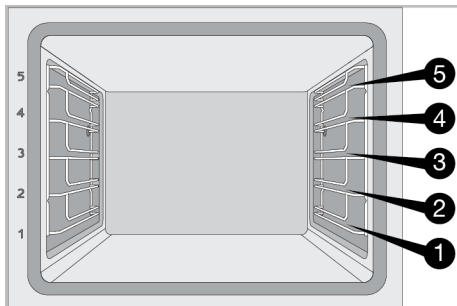


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

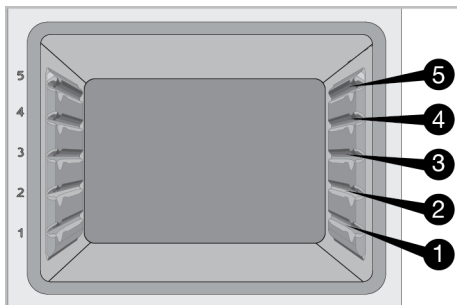
Raftet e gatimit

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

Në modelet me rafte teli :



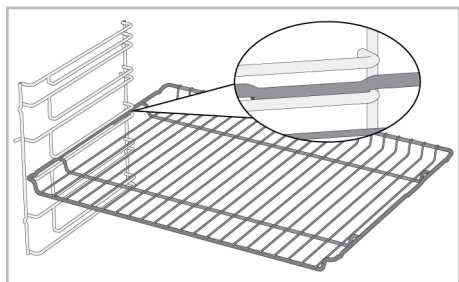
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

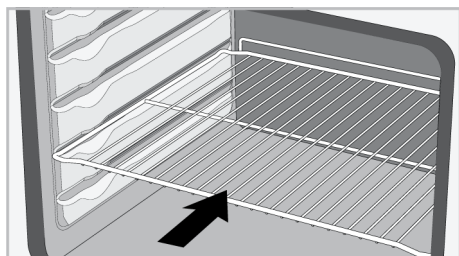
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

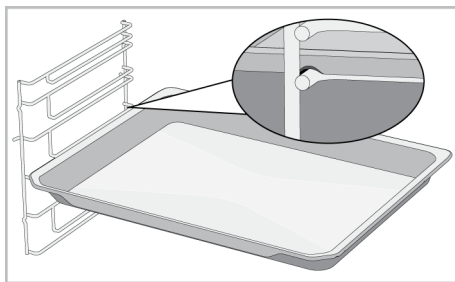
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

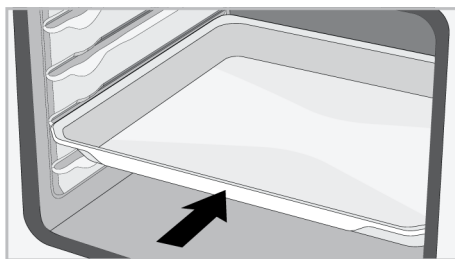
Në modelet me rafte teli :

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



Në modelet pa rafte teli :

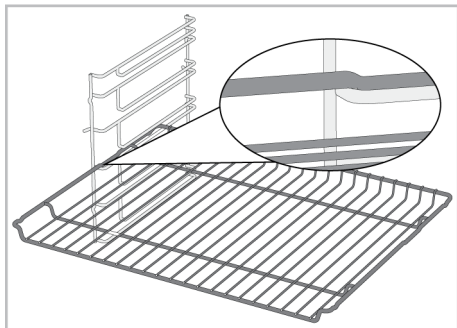
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



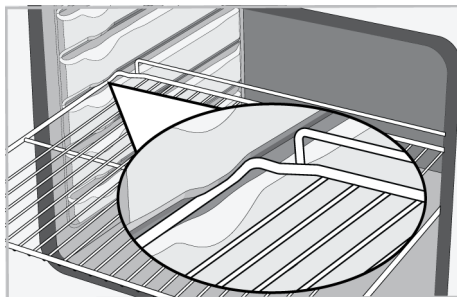
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

Në modelet me raftet e teli :

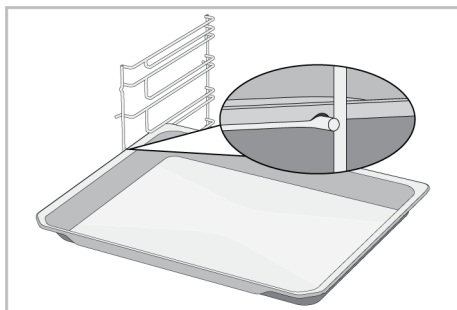


Në modelet pa raftet e teli :



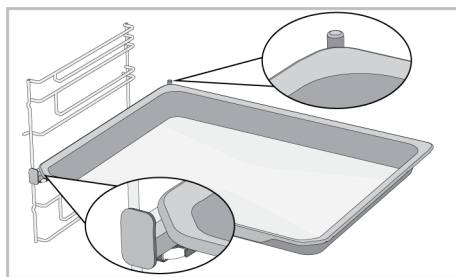
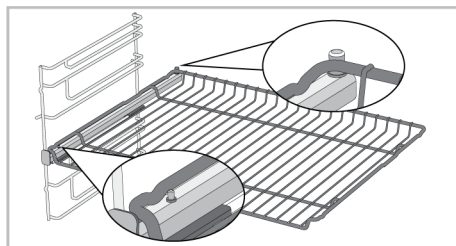
Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me raftet e teli

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



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

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



3.6 Specifikimet teknike

| Specifikime të përgjithshme | |
|---|--------------------------------------|
| Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm) | 595 /594 /567 |
| Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Voltazhi/frekuenca | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Konsumi total i energjisë (kW) | 3,4 |

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 Ngruhja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm) Ngruhje 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-Ngruhje me ventilator eko, 2-Ngruhje me ventilator, 3-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit, 4-Ngruhja e sipërme dhe e poshtme.



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



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



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


4 Përdorimi i parë

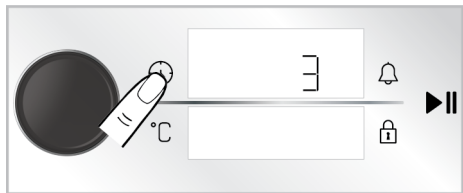
Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.



4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

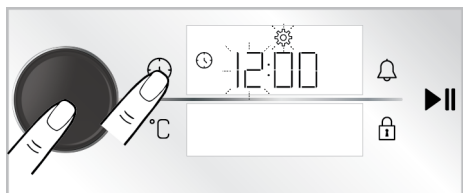



Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.


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

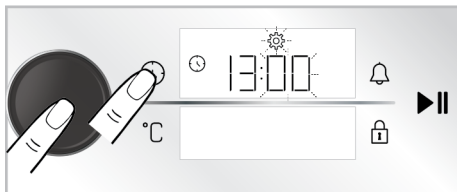




- Aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .
 - ⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



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

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



- Caktoni minutat duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Miratoni cilësimin duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .
 - ⇒ Është caktuar ora dhe simboli  ndriçon në mënyrë të vazhdueshme.



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



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

4.2 Pastrimi fillestar

- Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
- Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
- 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.
- 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 [▶ 15]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.

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

Përpara përdorimit të aksesorëve:

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

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

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

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

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

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

20-30 minuta). Nëse gatueri 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.

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

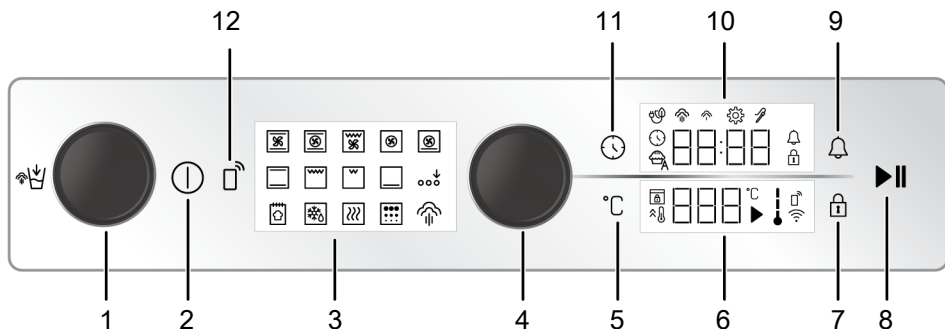
5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësinë e kontrollit të furrës

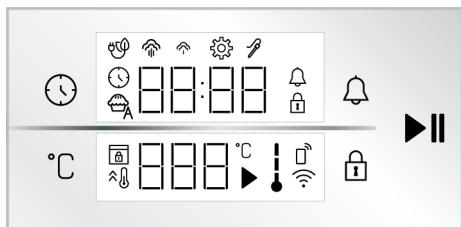
- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5:59 orë. Në funksionin e mbajtjes së ngrohtësisë, kjo kohë është 23:59 orë. Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, pjekja dhe kohëzgjatja e paracaktuar e pjekjes do të anulohen.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse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

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

- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Nëse cilësimi i nxehtësisë paraprake të shpejtë është aktiv në njësinë e kontrollit, simboli



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



Butonat :

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

Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :

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

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

Zona e treguesit të temperaturës :


- : Simboli i pjekjes
 - : Simboli i temperaturës
 - : Simboli i temperaturës në furrë
 - : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcues).
 - : Simboli i bllokimit të derës *
 - : Hiqni simbolin e kontrollit *
 - : Simboli Wi-Fi *
- * Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ndezja e furrës

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


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

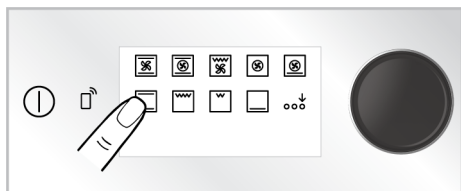
Fikja e furrës

Fikeni furrën duke prekur butonin . Ora shfaqet në ekran.

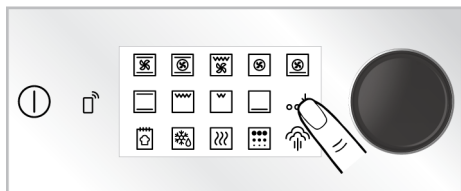
Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

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

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

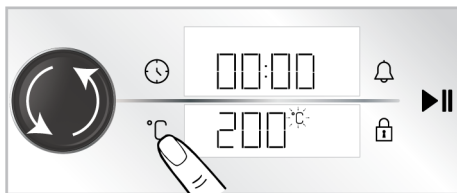



3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



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

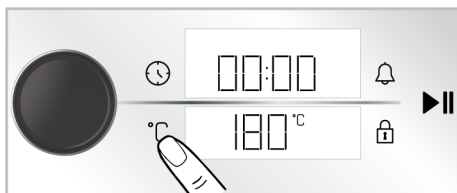
⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.




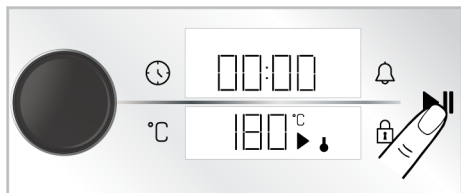
 Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, shfaqet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

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

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



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

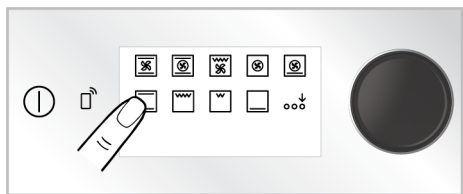


⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë, prekni butonin ►|| për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin Ⓛ për ta fikur plotësisht furrën.

Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;

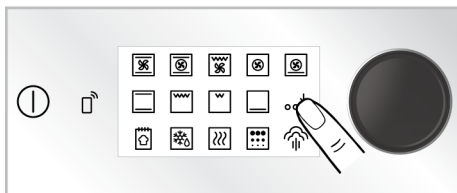
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e pjekjes në kohëmatës. Si shembull, funksioni "Ngrohja e sipërme dhe e poshtme, cilësimet e kohës së pjekjes me 180°C dhe 45 minuta shfaqen në fotografi.

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



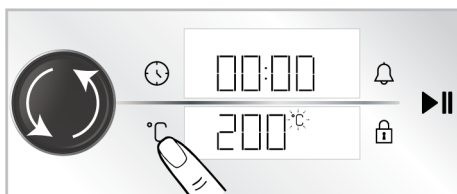
3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni

funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë "



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

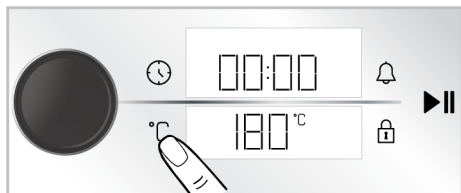
⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.





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

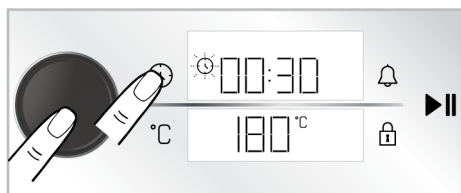
5. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.



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




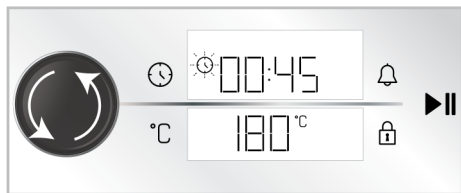
6. Shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës ose prekni një herë butonin  për kohën e pjekjes.


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




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




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





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

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




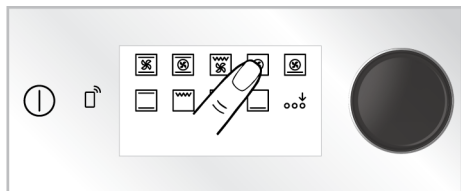
⇒ Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur të përdorimit dhe në ekran shfaqet numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet  dhe . Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit  do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

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

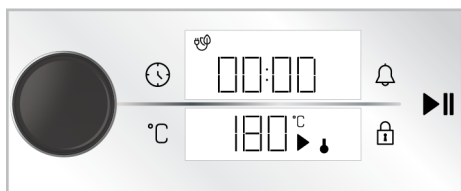
Ngrohje me ventilator eko

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

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



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



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

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

Funksioni automatik i gatimit (SmartBakePro)

Me këtë funksion, ju mund të gatuar automatikisht ushqimet e testuara në laboratorët tanë pa e caktuar funksionin e përdorimit, temperaturën dhe kohën e pjekjes falë sensorëve në produkt.

Gatimet me pjekje automatike:

A01 shfaqet automatikisht në panelin e kontrollit. Për mënyrat e tjera, mund të gatuar duke zgjedhur nëpërmjet aplikacionit "HomeWhiz" ose mund të shkarkoni modalitetin e gatimit tuaj të preferuar që mund ta përdorni më shumë në vend të gatimit A01 në panelin tuaj të kontrollit dhe ta përdorni këtë modalitet nëpërmjet panelit të kontrollit.

| Modaliteti | Ushqimi | Pozicioni i raftit | Aksesorë për t'u përdorur |
|------------|----------------|--------------------|--|
| A01 | Kek në tavë | 3 | Tabakaja standarde* |
| A02 | Kek në formë | 2 | Forma e rrumbullakët e kekut në skarë teli** |
| A03 | Pandispanjë | 2 | Forma fikse e kekut në skarë teli** |
| A04 | Kifle | 3 | Enë metalike për kiflet në skarë teli** |
| A05 | Biskota | 3 | Tabakaja standarde* |
| A06 | Bukë e plotë | 2 | Tabakaja standarde* |
| A07 | Picë e freskët | 3 | Tabakaja standarde* |

* Këta aksesorë mund të mos ofrohen bashkë me produktin tuaj.

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



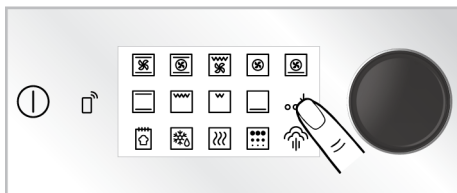
Tabela e mësipërme tregon modalitetet e vaktave të aktivizuara në "HomeWhiz". Modalitetet e ushqimeve mund të rriten me një përditësim. Për këtë, mund të shikoni modalitetet më të fundit të ushqimeve nëpërmjet aplikacionit "HomeWhiz".

Paralajmërimet të përgjithshme për pjekjen automatike

- Funkzioni i përdorimit, temperatura dhe koha nuk mund të caktohen në këtë funksion.
- Koha e pjekjes ndryshon sipas peshës së gatimit tuaj. Kohëzgjatja shfaqet në ekran.
- Që ky funksion të punojë si duhet, furra duhet të jetë e ftohtë. Nëse furra nuk është mjaft e ftohtë, kur prekni butonin ►|| për të filluar pjekjen automatike, në ekran shfaqet paralajmërimi "HOT" (E nxehtë), furra lëshon një sinjal bip dhe simboli 🗨️ fillon të pulsojë në ekran. Kur të jetë ftohur mjaftueshëm për furrën, prekni përsëri butonin ►|| dhe paralajmërimi "HOT" (E nxehtë) nuk shfaqet në ekran dhe simboli 🗨️ qëndron i ndezur vazhdimisht.
- Mos e hapni furrën kur modaliteti e pjekjes automatike është aktiv. Nëse hapet, pjekja me sensor çaktivizohet dhe pjekja ndalon.
- Përdorni pozicionin e rekomanduar të raftit dhe aksesori të rekomanduar të pjekjes për pjekje optimale.
- Nëse kaloni në funksionin e pjekjes automatike kur pjekja është aktive në një funksion tjetër përdorimi, pjekja ndalon.

Aktivizimi i funksionit të pjekjes automatike

1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ⓘ.
2. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.

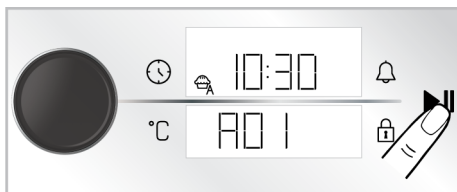


3. Prekni "Funkzioni automatik i gatimit (SmartBakePro)" në ekranin e funksionit.



- ⇒ Modaliteti "A01" aktivizohet në ekran. Përdorni aplikacionin "HomeWhiz" për të zgjedhur një modalitet sipas llojit të ushqimit që po pëqini.

4. Filloni pjekjen duke prekur butonin ►||.



- ⇒ Falë sensorëve, furra juaj rregullon automatikisht funksionin, temperaturën dhe kohën sipas peshës së ushqimeve dhe fillon të punojë menjëherë. Simboli ► shfaqet në ekran. Kur të përfundojë pjekja, në ekran shfaqet paralajmërimi "End" (Fundi), dëgjohet një paralajmërim zanor dhe pjekja ndalon.



Kur të ketë përfunduar pjekja automatike, mund të prekni butonin ►|| për ta vazhduar pjekjen edhe për 5 minuta të tjera. Një numërim mbrapsht me 5 shfaqet në ekran.

5.3 Gatimi me ndihmën e avullit

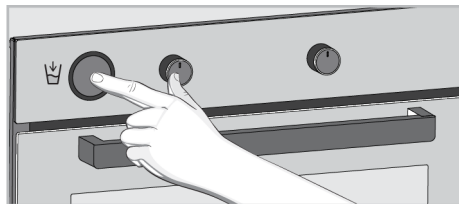
Furra juaj ka një funksion gatimi me ndihmën e avullit. Rezultatet më të mira të pjekjes arrihen me ndihmën e avullit. Ndhimja e avullit siguron që sipërfaqja e ushqimeve të brumërave të jetë më e shkëlqyer, sipërfaqja e tyre të jetë më krokante dhe ato të jenë më voluminoze. Gjithashtu, ndihma e avullit redukton humbjen e lagështisë së ushqimeve si të mishi dhe i lejon ato të gatohen më të lëngshme në brendësi dhe më të shijshme. Ka 2 nivele të ndryshme të mbështetjes së avullit: avull i nivelit të ulët dhe avull i nivelit të lartë. Gjatë pjekjes, avulli futet në furrë në intervale të caktuara. Në përgjithësi, niveli i ulët i avullit rekomandohet për pjekjen e ushqimeve të brumit si ëmbëlsira, makarona, bukë, ndërsa niveli i lartë i avullit rekomandohet për pjekjen e ushqimeve të mishit (si copa të mëdha mishi, pulë e plotë). Kjo veçori mund të varet nga ushqimi që gatuar. Për këtë qëllim, referojuni tabelës së pjekjes.

Paralajmërime të përgjithshme

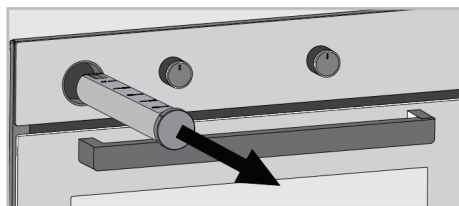
- Gatimi me avull mund të bëhet vetëm në temperatura mbi 120°C.
- Kapaciteti i depozitës së ujit është 250 ml. Mos vendosni më shumë se 250 ml ujë në depozitën e ujit gjatë pjekjes.
- Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.
- Qëndroni larg kur hapni derën e furrës, pasi avulli dhe nxehtësia mund të dalin gjatë dhe pas gatimit me ndihmën e avullit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Nëse uji mbetet brenda furrës pas çdo gatimi me avull, thajeni ujin e mbetur me një pecetë të thatë pasi furra të jetë ftohur. Përndryshe, uji i mbetur mund të çojë në kalcifikim.

Për gatimin me ndihmën e avullit:

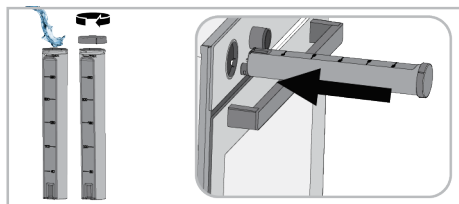
1. Filloni pjekjen pasi të kontrolloni tabelën e gatimit me ndihmën e avullit dhe të vendosni funksionin, temperaturën dhe kohën sipas ushqimit që dëshironi të gatuar. Ju mund të përcaktoni sasinë e ujit që duhet shtuar, temperaturën, funksionin e pjekjes dhe kohën për pjekje që nuk janë në tabelë.
2. Shtyni depozitën e ujit në panelin e kontrollit të furrës tuaj.



3. Hiqni depozitën e ujit nga foleja përkatëse.

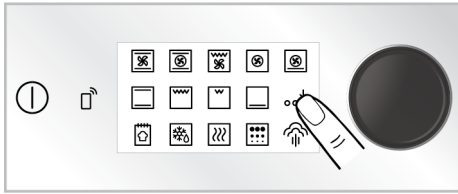


4. Hapni kapakun e depozitës së ujit dhe mbusheni me sasinë e specifikuar në tabelën e pjekjes.

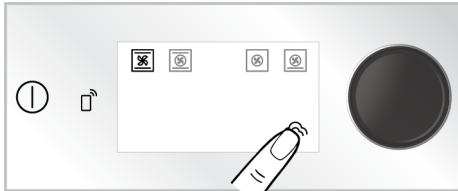


5. Mbyllni kapakun dhe vendosni depozitën e ujit në vendin përkatës.
6. Vendoseni ushqimin në furrë në pozicionin e rekomanduar të raftit.
7. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

8. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë " në ekranin e funksionit.




9. Prekni "Funksioni i avullit" në ekranin e funksionit.

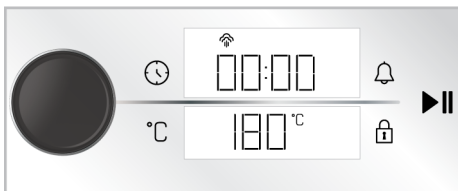


- ⇒ Funksionet e pjekjes me të cilat mund të bëni gatime me ndihmën e avullit shfaqen në ekran. Funksioni aktiv i punës ndizet më shumë.

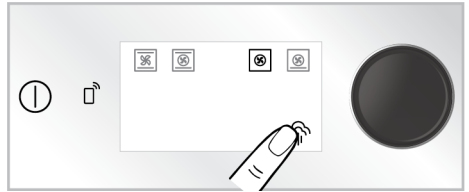
10. Prekni funksionin e përdorimit që dëshironi për gatimin me ndihmën e avullit.





- ⇒ Temperatura e paracaktuar dhe simboli  (avulli i nivelit të lartë) posaçërisht për funksionin e zgjedhur shfaqet në ekran.

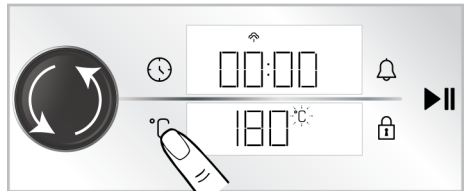



11. Mund ta ndryshoni nivelin e avullit në të ulët në varësi të llojit të ushqimit. Prekni Funksioni i avullit për ta ndërruar.





12. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Prekni butonin  dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të ndryshuar këtë temperaturë.

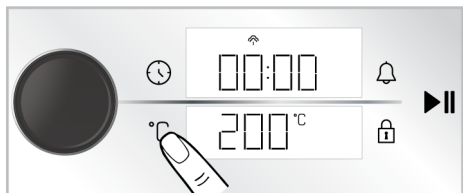
- ⇒ Simboli  pulson në ekranin e temperaturës.



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

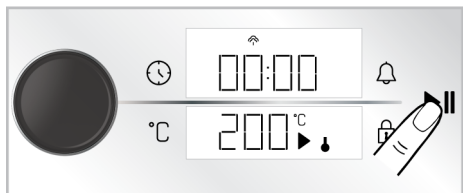
13. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin .

- ⇒ Simboli  ndizet në mënyrë të vazhdueshme në ekranin e temperaturës.



14. Mund të vendosni kohën tuaj të pjekjes ose të gatuar manualisht duke e kontrolluar vetë pjekjen. Për të vendosur kohën e pjekjes, shikoni seksionin “**Pjekja duke vendosur kohën e pjekjes**” .

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



⇒ **Nëse koha e pjekjes nuk është caktuar:** Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ të temperaturës së furrës do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë, prekni butonin ►|| për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin ⌚ për ta fikur plotësisht furrën.

⇒ **Nëse koha e pjekjes nuk është caktuar:** Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran shfaqet numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Kur

temperatura brenda në furrë arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ të temperaturës së furrës do të ndriçohet. Kur të përfundojë koha e pjekjes, teksti “**End**” (Fundi) shfaqet në ekranin e temperaturës, kohëmatësi jep një paralajmërim zazor dhe pjekja ndalon. Paralajmërimi dëgjohet për një minutë. Nëse e prekni butonin ►|| kur dëgjohet paralajmërimi zazor dhe në ekranin e temperaturës shfaqet teksti “**End**” (Fundi), furra vazhdon të punojë pa ndalim. Fikni furrën duke prekur butonin ⌚. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zazor ndalon.

Gjatë gatimit me ndihmën e avullit:

- Nëse ka ujë të mjaftueshëm në depozitën e ujit, furra vazhdon pjekjen me ndihmën e avullit derisa uji të mbarojë në depozitë.
- Nëse uji në depozitën e ujit mbaron ose nëse nuk ka ujë të mjaftueshëm të shtuar, simboli ☁ ose ☁ do të fillojë të pulsojë në ekran dhe pas pak do të japë një paralajmërim zazor. Ndërkohë furra vazhdon të piset pa avull.
- Nëse dëshironi të anuloni paralajmërimin zazor dhe të vazhdoni pjekjen pa avull, prekni butonin ☁. Paralajmërimi zazor ndalon dhe furra vazhdon të gatujë pa avull.
- Për të vazhduar pjekjen me ndihmën e avullit, hiqni depozitën e ujit, mbusheni me ujë të mjaftueshëm dhe vendoseni në vendin përkatës. Furra fillon të sigurojë mbështetje me avull në vetvete duke nxjerrë ujë nga depozita.
- Gjatë gatimit me ndihmën e avullit, zhurma e funksionimit të pompës nga furra është normale, veçanërisht kur uji i mbetur në depozitën e ujit është në nivel të ulët.

Pas gatimit me ndihmën e avullit:

- Pak pasi të ketë përfunduar gatimi me ndihmën e avullit, furra e tërheq ujin e mbetur nga gjeneratori përsëri në

depozitë. Ndërkohë, zhurma e funksionimit të pompës nga furra është normale.

- Kur të merret uji i mbetur, kullojeni ujin e mbetur në depozitën e ujit për arsye higjienike.
- Për shkak të rreziqeve për shëndetin, zbrazi depozitën e ujit dhe shtoni ujë të freskët përpara se të filloni çdo pjekje me ndihmën e avullit.



5.4 Cilësimet

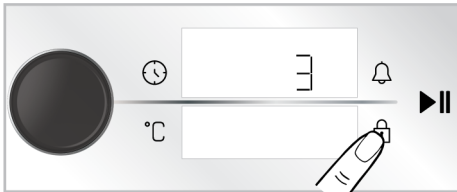




Numërimi mbrapsht 3-2-1 shfaqet në ekran në menyte ose cilësimet që duhet të aktivizohen duke shtypur për një periudhë të gjatë. Kur numërimi mbrapsht skadon, menyja ose cilësimi përkatës aktivizohet.

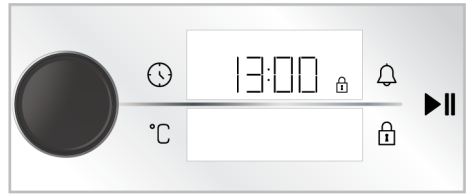
Aktivizimi i kyçit të butonave

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

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






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



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

Çaktivizimi i kyçit të butonave



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

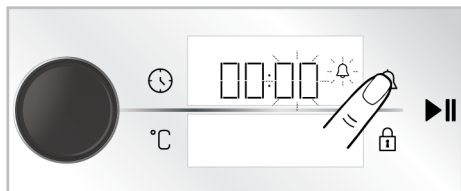
Vendosja e alarmit

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

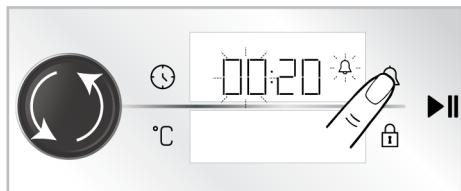


Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

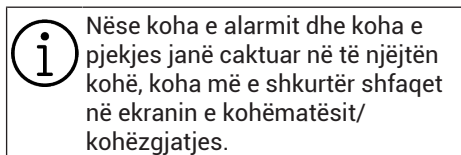
1. Prekni një herë butonin  për të vendosur periudhën e alarmit.
- ⇒ Fusha e minutave dhe simboli  fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



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



- ⇒ Në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes, simboli ndizet vazhdimisht dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran.
4. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zanor.



Fikja e alarmit

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

⇒ Paralajmërimi zanor është ndaluar.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

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

⇒ Simboli fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

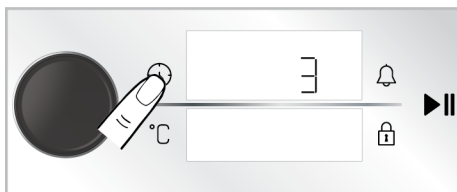
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa ora e alarmit të arrijë "00:00".

Vendosja e volumit

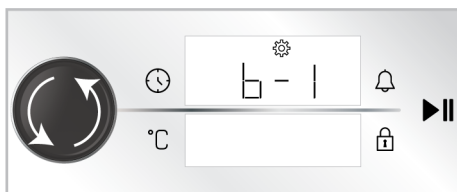
Ju mund të vendosni volumin e njësisë suaj të kontrollit. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.

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

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

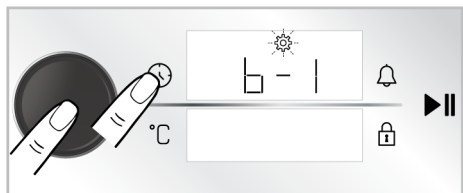


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes të shfaqet "b-1" ose "b-2".



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

⇒ Simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

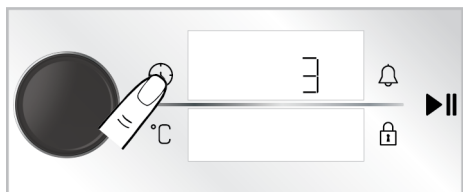


4. Rregulloni tonin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni tonin e caktuar duke prekur përsëri butonin ⌚ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

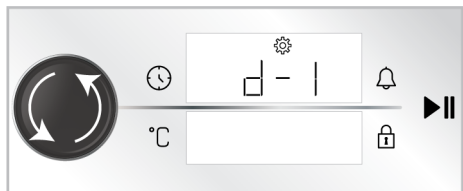
Vendosja e ndriçimit të ekranit

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

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

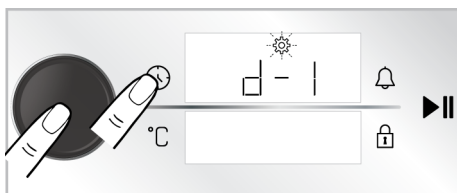


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes të shfaqet "d-1", "d-2" ose "d-3".



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

⇒ Simboli ⚙️ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



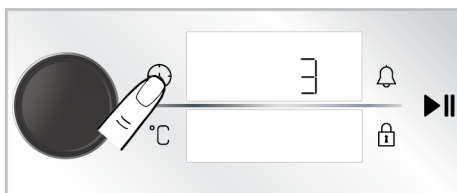
4. Rregulloni ndriçimin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni ndriçimin duke prekur përsëri butonin ⌚ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

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

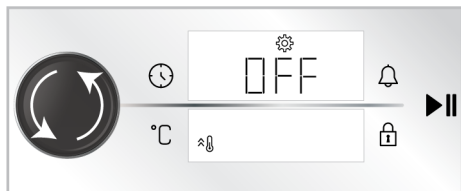
Ju mund ta përdorni automatikisht pjekjen në produktin tuaj me funksionin e nxehtës paraprake të shpejtë. Për këtë qëllim, duhet të aktivizoni cilësimin e nxehtës paraprake të shpejtë. Furra juaj duhet të fiket për të kryer këtë cilësim.


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


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

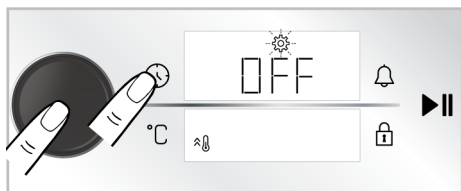


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa simboli ⏻ dhe "OFF" (Joaktiv) të shfaqen në ekran.

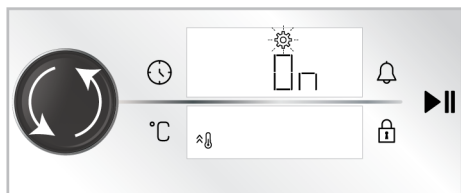



3. Aktivizoni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë (Përforcuesi) duke prekur butonin  ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.


⇒ Simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



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




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

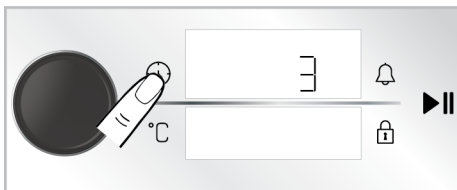
 Mund të çaktivizoni cilësimin e shpejtë të ngrohjes paraprake me të njëjtën procedurë. Duke e çaktivizuar cilësimin në "OFF" mund të anuloni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë.


Ndryshimi i orës


Për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

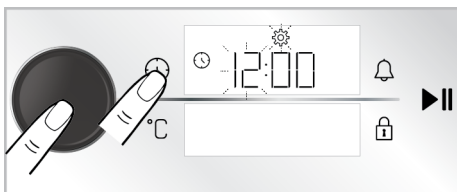
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin  për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.


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




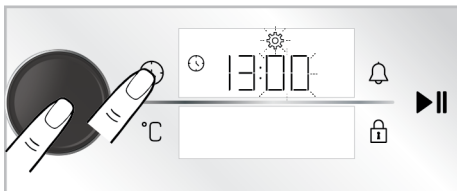
2. Aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

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



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

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



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

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

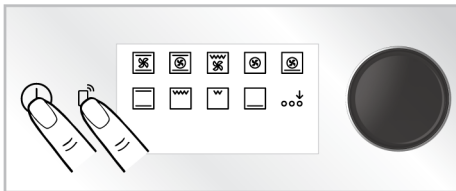
Lidhja e furrës me rrjetin me valë dhe paraqitja e saj në aplikacionin "HomeWhiz"

Mund ta lidhni furrën tuaj me rrjetin me valë dhe ta kontrolloni atë nëpërmjet aplikacionit "HomeWhiz" me një pajisje inteligjente. Për këtë qëllim, instaloni në fillim aplikacionin "HomeWhiz" në pajisjen tuaj inteligjente. Aplikacioni "HomeWhiz" është i disponueshëm në sistemet operative IOS dhe Android.

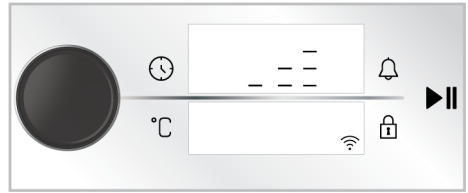
i Pas shkarkimit të aplikacionit "HomeWhiz", ndiqni udhëzimet në aplikacion për të krijuar shtëpinë tuaj.

i Ju mund të përfundoni procedurën për të lidhur furrën tuaj me një rrjet me valë dhe për të aktivizuar telekomandën e furrës duke ndjekur udhëzimet e dhëna në aplikacion.

1. Për ta kaluar furrën në modalitetin e konfigurimit, prekni butonat ⌚ dhe 📶 njëkohësisht për rreth 3 sekonda kur furra është në modalitetin e fikur (ora shfaqet në ekran).



⇒ Kur furra kalon në modalitetin e konfigurimit, në ekran shfaqet një animacion ku pulsojnë disa rreshta.



2. Hapni aplikacionin "HomeWhiz" që keni instaluar në pajisjen tuaj inteligjente. Pasi të krijoni shtëpinë tuaj, zgjidhni furrën nën pajisjet e kuzhinës dhe futni në aplikacion numrin e produktit tuaj dhe ndiqni hapat e përshkruar në aplikacion.

i Numri i regjistrimit të produktit tuaj është numri që fillon me "77..." i vendosur në fund të kapakut të përpamë të manualit.

3. Plotësoni paraqitjen e furrës suaj në aplikacion duke ndjekur udhëzimet e dhëna në aplikacion.

Aktivizimi i telekomandës së furrës





Pasi të keni futur furrën tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", për të lejuar kontrollin në distancë:

1. Prekni butonin 📶 një herë ndërsa në ekran shfaqet simboli 📶.

⇒ Në ekran, simboli 📶 do të shfaqet bashkë me simbolin 📶.



i Nëse simboli 📶 nuk shfaqet, prekni butonin 📶 derisa në ekran të shfaqet simboli 📶. Nëse nuk e keni futur pajisjen tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", simboli 📶 pulson një herë dhe dëgjohet një sinjal gabimi.



Nëse simboli  shfaqet në ekran, por një sinjal gabimi dëgjohe kur shtypet butoni  dhe nëse simboli  nuk shfaqet në ekran ose simboli  po pulson, kontrolloni lidhjen e internetit të produktit tuaj. Nëse lidhja me internetin është në rregull dhe problemi vazhdon, përsëritni hapat për instalimin.

Fshirja e çiftimit të një furre të lidhur me HomeWhiz

Pasi të keni shtuar produktin tuaj në aplikacionin "HomeWhiz", llogaria e përdoruesit që keni përdorur për "HomeWhiz" çifton informacionin e produktit tuaj. Për të fshirë një çift për shkak të humbjes së aksesit në llogarinë që përdorni në aplikacion ose për arsye të tjera, duhet të ndërmerren veprimet e mëposhtme.


1. Me produktin të fikur (ndërsa ora shfaqet në ekran), prekni butonat  dhe  për rreth 5 sekonda.
 - ⇒ Një numërim mbrapsht nga 5 shfaqet në ekran.
2. Pas përfundimit të numërimit mbrapsht, në ekran do të shfaqet një animacion për fshirjen e çiftimit.
3. Pasi procesi i fshirjes së çiftimit të përfundojë pa asnjë problem, do të dëgjohe një tingull paralajmërues dhe furra juaj do të rindizet.



Nëse haset një problem në procesin e fshirjes së një çifti dhe procesi nuk mund të përfundojë, do të dëgjohe një tingull gabimi.

4. Mund ta riçiftoni produktin me llogarinë e "HomeWhiz" pasi të përfundojë procesi i fshirjes së çiftit.

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 specifikuar në të gjithë legjislacionin përkatës të Bashkimit Evropian. |
| Brezi i frekuencës | : 2,4 Ghz |
| Fuqia maksimale e transmetimit | : maks. 100 mW |
| Deklarata e konformitetit CE | |
| 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 support.beko.com brenda dokumenteve shtesë në faqen e produktit për produktin tuaj. | |

Periodua e përcaktuar e mbështetjes së azhurnimit të softuerit të lidhur me sigurinë kibernetike të produktit është periodua e garancisë së produktit. Pas kësaj periudhe, azhurnimet e programeve të lidhura me sigurinë kibernetike nuk janë të garantuara.

5.5 Përdorimi i sondës së mishit

Informacione të përgjithshme dhe paralajmërim

- Furra duhet të vendoset në një funksion përdorimi dhe temperaturë specifike për të përdorur sondën e mishit.
- Nëse e keni vendosur kohëmatësin e furrës për një periudhë të caktuar pjekjeje përpara se të përdorni sondën e

mishit, kjo periudhë anulohet automatikisht kur të instalohet sonda e mishit.

- Nuk mund të përdorni raftet mbi lidhësin e sondës së mishit gjatë gatimit me një sondë mishi.
- Pastroni sondën e mishit me një pecetë të lagur dhe më pas thajeni me një pecetë të thatë pas çdo operacioni.
- Nëse **75C** nuk shfaqet në funksionet ku është aktivizuar sonda e mishit, sigurohuni që lidhësi të jetë instaluar mirë në folenë e tij.
- Nëse maja e sensorit të sondës së mishit përdoret pa e futur brenda mishit, maja e sensorit zbulon temperaturën brenda furrës dhe përfundon gatimin kur arrihet temperatura e caktuar. Megjithatë, nëse sonda e mishit ekspozohet në 250°C ose më lart, sensori bëhet i padobishëm.
- Temperatura e funksionimit mund të jetë të paktën 30°C më e lartë se temperatura e sondës së mishit. Shembull: Nëse temperatura e sondës së mishit është vendosur në 70°C, temperatura e funksionimit duhet të vendoset në minimumi 100 °C.
- Temperatura bazë e mishit (pika më e ftohtë) duhet të jetë të paktën 63°C për sa i përket sigurisë ushqimore.
- Temperatura bazë e pikës më të ftohtë të mishit të shpendëve duhet të jetë të paktën 74°C për sa i përket sigurisë ushqimore dhe temperatura në mes duhet të jetë 85°C për mishin e përgatitur mirë.

Tabela e referencës për gamën e gatimit të mishit të kuq:

Niveli i gatimit Temperatura bazë e mishit* (°C)

Blu 55-59

Jo i pjekur mirë 60-62

Jo i pjekur mirë - mesatar 63-70

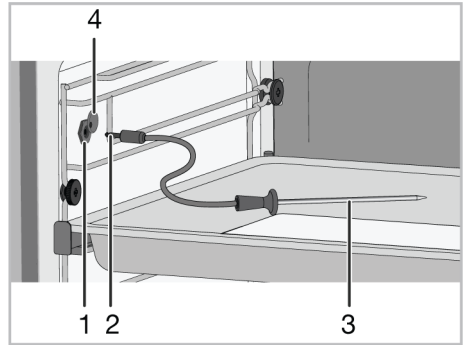
Mesatar 71-76

I pjekur mirë 77-81

I pjekur shumë ≥ 82

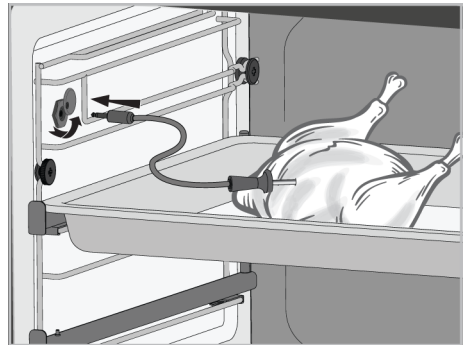
1. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

2. Rrëshqitni kapakun e folesë (4) në murin anësor të furrës lart dhe futni lidhësin e sondës së mishit (2) në folenë e sondës së mishit (1).

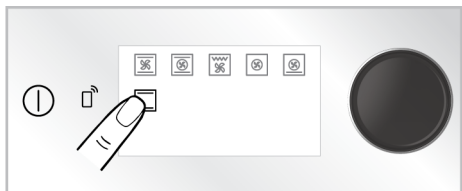


- 1 Foleja e sondës së mishit
- 2 Lidhësi i sondës së mishit
- 3 Maja e sensorit të sondës së mishit
- 4 Kapaku i folesë së sondës së mishit

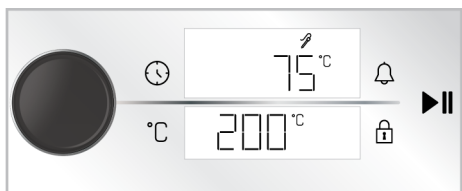
3. Fusni majën e sensorit të sondës së mishit në ushqimin që do të gatuar.



4. Kur sonda e mishit është ngjitur me produktin, funksionet e përdorimit ku mund të përdoret sonda e mishit shfaqen në ekranin e funksionit. Prekni funksionin ku dëshironi të përdorni sondën e mishit.

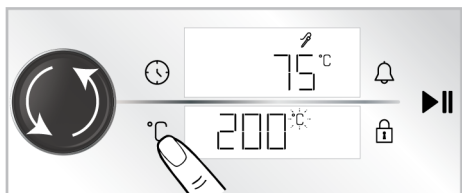


5. 75°C, e cila është temperatura e rekomanduar për sondën e mishit, dhe shfaqet në ekranin e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes. Temperatura e rekomanduar për funksionin e zgjedhur të përdorimit shfaqet në ekranin e treguesit të temperaturës.



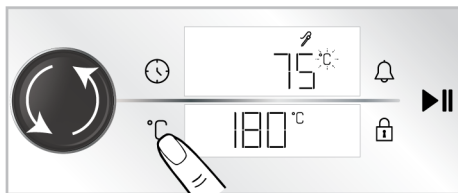
6. Për të ndryshuar temperaturën e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur, prekni butonin °C dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas/djathtas.
7. Vendosni vlerën e temperaturës së brendshme për furrën me të cilën dëshironi të gatvani duke përdorur çelësin e temperaturës.

⇒ Simboli °C pranë funksionit të temperaturës pulson.

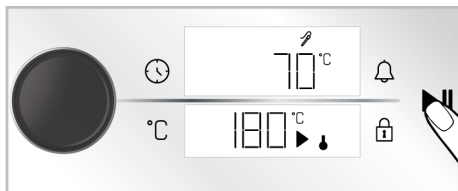


8. Prekni butonin °C përsëri dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas për të ndryshuar temperaturën e sondës së mishit.

⇒ Simboli °C pranë temperaturës së sondës së mishit pulson.



9. Për të filluar pjekjen, prekni butonin ►►.



⇒ Gjatë gatimit me sondë mishi, temperatura aktuale e ushqimit në të cilën futet sonda e mishit dhe temperatura e brendshme e sondës së mishit që keni vendosur do të shfaqen në mënyrë alternative me intervale prej afërsisht 3 sekondash. Sensori i sondës së mishit zbulon se temperatura e brendshme e mishit arrin automatikisht temperaturën e caktuar për sondën e mishit dhe përfundon gatimin kur temperatura brenda mishit arrin këtë temperaturë. Kur sonda e mishit hiqet përpara përfundimit të gatimit, në ekran shfaqet "End" (Fundi) dhe gatimi përfundon.

10. Kur të përfundojë gatimi, mesazhi "End" (Fundi) shfaqet në ekran dhe furra jep një paralajmërim zanor. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

11. Fikeni furrën duke prekur butonin ①.

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

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

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

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

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

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

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

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

- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

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

Këshilla për brumërat

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

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Sugjerime për pjekje me një tavë

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

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

Sugjerime për gatimin me dy tava

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesorë nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesorë 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 | Aksesorë për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Torta të vogla | Tavë standarde * | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Biskota | Tavë standarde * | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Brumëra | Tavë standarde * | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Simite | Tavë standarde * | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatuar 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 pritët mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatuari gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

| Ushqimi | Aksesorë për t'u përdorur | Funksioni i përdorimit | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|---------------------------------|--|---|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Biftek (i plotë) / rosto (1 kg) | Tavë standarde * | Ngrrohje 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 * | Ngrrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg) | Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrrohje 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 * Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrrohje me ventilator | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg) | Grila e telit * 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 * | Ngrrohje 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 * Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Peshk | Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D". | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Ngrrohja 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 perimat 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 | Aksesorit 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 |
| Bifteq - (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 Gatimi me ndihmën e avullit

Informacione të përgjithshme

- Gatimi me ndihmën e avullit mund të kryhet vetëm me funksionet e gatimit me ndihmën e avullit të specifikuar në manual. Shikoni seksionin "Funksionet e përdorimit të furrës" [► 15] për funksionet e gatimit me ndihmën e avullit.









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 gatvani 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.

- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes. Kohëzgjatjet e specifikuar në kohën e furnizimit me ujë tregojnë kohën e kaluar pas ngrohjes paraprake.

- Tabela e gatimit përmban rekomandime gatimi të testuara nga prodhuesi. Mund të caktoni sasinë e ujit, temperaturën, funksionin e gatimit me avull dhe kohën për ushqimet që nuk janë në tabelë.
- Bëni gatimin me ndihmën e avullit me një tavë.

Sugjerime për pjekje me një tavë

| Ushqimi | Aksesorit për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Funksioni i përdorimit | Temperatura (°C) | Sasia e ujit të përdorur (ml) | Niveli i avullit | Koha e marrjes së ujit (min.)** | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) | Pesha e përafërt e ushqimeve (g) |
|------------------------------------|---|--------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Bukë e plotë | Tavë standarde * | 2 | Ngrohje me ventilator | 180 | 200 |  | para ngrohjes paraprake | 30 ... 40 | 820 |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg) | Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | 2 | Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit | 25 min. 250/ maks, pas 190 | 250 |  | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Bifte me brinjë (një copë e vetme) | Tavë standarde * | 3 | Funksioni "3D". | 180 | 250 |  | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Këmbë qengji me perime | Tavë standarde * | 3 | Funksioni "3D". | 170 | 250+250*** |  | pas ngrohjes paraprake (menjëherë) | 80 ... 100 | 2000 |
| Simite me maja | Tavë standarde * | 3 | Ngrohje me ventilator | 180 | 150 |  | para ngrohjes paraprake | 20 ... 30 | 1200 |
| Tortë me djathë | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **** | 3 | Ngrohje me ventilator | 120 | 200 |  | 30 | 60 ... 70 | 1450 |
| Cung pule | Tavë standarde * | 3 | Funksioni "3D". | 200 | 150 |  | pas ngrohjes paraprake (menjëherë) | 20 ... 30 | 800 |
| Patate të pjekura | Tavë standarde * | 3 | Funksioni "3D". | 190 | 100 |  | 25 | 45 ... 55 | 500 |

| Ushqimi | Aksesorë për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Funksioni i përdorimit | Temperatura (°C) | Sasia e ujit të përdorur (ml) | Niveli i avullit | Koha e marrjes së ujit (min.)** | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) | Pesha e përafërt e ushqimeve (g) |
|------------------|---------------------------|--------------------|------------------------|------------------|-------------------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Bukë hamburgeri | Tavë standarde * | 3 | Ngrohje me ventilator | 180 | 200 |  | para ngrohjes paraprake | 20 ... 30 | 800 |
| Salmon me perime | Tavë standarde * | 3 | Funksioni "3D". | 200 | 100 |  | pas ngrohjes paraprake (menjëherë) | 15 ... 25 | 500 |

* Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

** Tregon kohën e kaluar pas ngrohjes paraprake.

*** Shtoni edhe 250 ml ujë në gjysmë të kohës së gatimit.

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

6.1.5 Ushqime të testuara

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

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 raftet teli :3 Në modelet pa raftet teli :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Torta të vogla | Tavë standarde * | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Torta të vogla | Tavë standarde * | Ngrohje me ventilator | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Pandispanjë | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Ushqimi | Aksesorë për t'u përdorur | Funksioni i përdorimit | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------|---|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Pandispanjë | Formë e rumbullakët këku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Kek me mollë | Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Kek me mollë | Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator | 3 | 170 | 50 ... 65 |

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 * 4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | 2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

Skarë

| Ushqimi | Aksesorë për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Qofte (mish viçi) - 12 sasia | Grila e telit | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Bukë e thekur | Grila e telit | 4 | 250 | 1 ... 3 |

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

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

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

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

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

Sipërfaqet e emaluara

- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni ato me një pecetë të thatë.
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.
- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.

- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe poroze. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës poroze dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

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

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryese. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Aksesorët e pastrimit

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

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

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

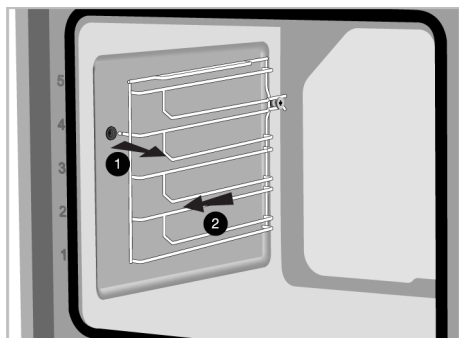
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbuloohen 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 Pastrimi me avull

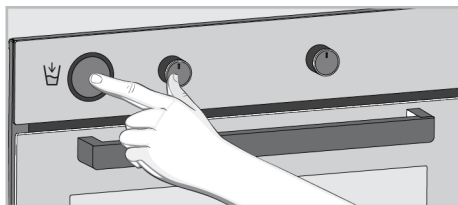
Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

Paralajmërime të përgjithshme

- Cilësimi i kohës, temperaturës dhe i avullit për funksionin e pastrimit me avull nuk mund të ndryshohen.

- Nëse uji mbaron brenda 5 minutave të para pas fillimit të funksionit të pastrimit me avull, nëse depozita e ujit hiqet gjatë pastrimit ose hapet dera, funksioni i pastrimit do të anulohet.
- Nëse temperatura e brendshme e furrës është mbi 120°C, funksioni i pastrimit me avull nuk fillon.

1. Hiqni të gjithë aksesorët brenda furrës.
2. Shtyjeni depozitën e ujit në panelin e kontrollit të furrës tuaj dhe hiqni depozitën nga foleja e saj. Mbusheni depozitën me 200 ml ujë.



3. Vendoseni depozitën e ujit në fole të vet.
4. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
5. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.
6. Prekni "Pastrim me avull" në rreshtin e poshtëm në ekranin e funksioneve.
7. Filloni pastrimin duke prekur butonin ►||.
 - ⇒ Pastrimi fillon dhe koha e pastrimit me avull shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
8. Në fund të kohës në ekran shfaqet "00:00".
9. Hapni derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur.
10. 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 me avull, pritjet që uji në bazën e furrës të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe në derën e furrës për të zburur papastërtitë e lehta të krijuara 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.

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

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



7.6 Pastrimi i derës së furrës

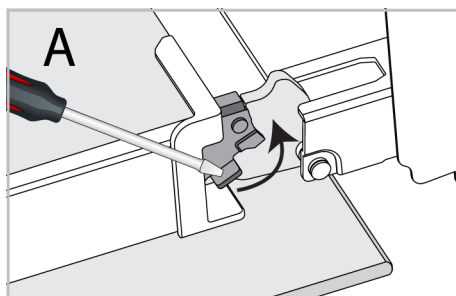
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "Heqja e derës së furrës" dhe "Heqja e xhamave të brendshëm të derës". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë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



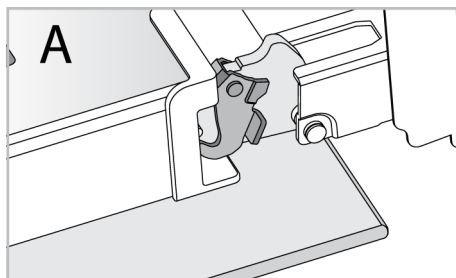
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.
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. Mentësja e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të dyerve.

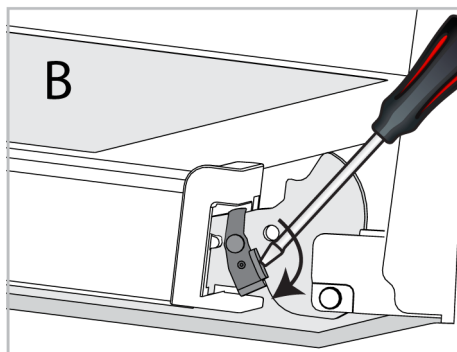


Ilustrimi 1: Menteshat - pozicioni i mbyllur

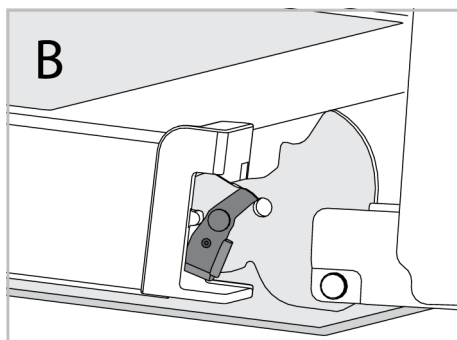


Ilustrimi 2: Menteshat - pozicioni i hapur

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

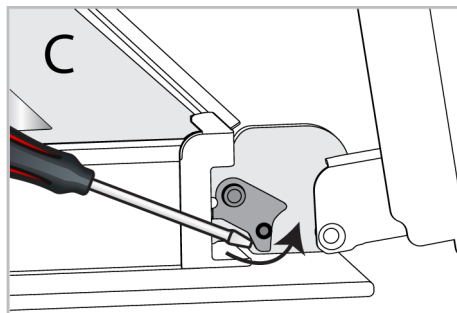


Ilustrimi 3: Menteshat - pozicion i mbyllur

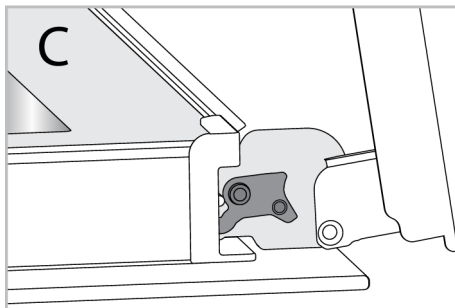


Ilustrimi 4: Menteshat - pozicion i hapur

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

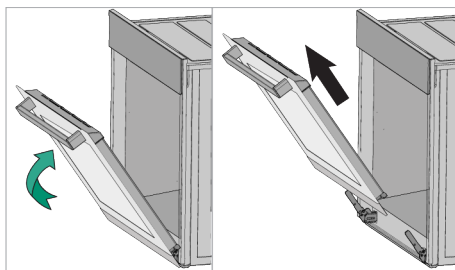


Ilustrimi 5: Menteshat - pozicion i mbyllur



Ilustrimi 6: Menteshat - pozicion i hapur

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



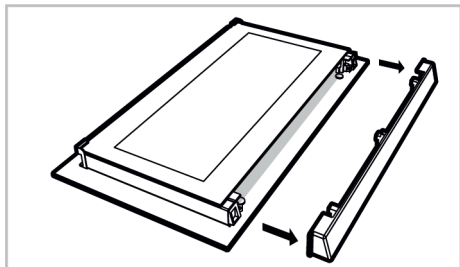
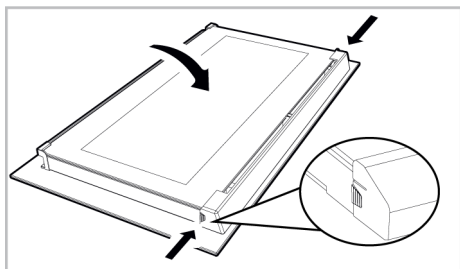
8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

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

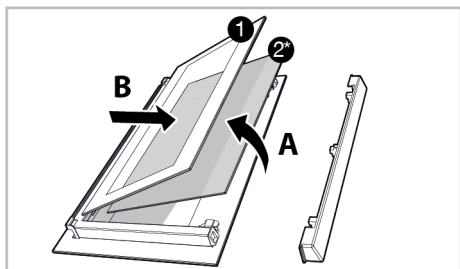
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

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



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



1 Xhami më i brendshëm

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

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folesë plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i

brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).

6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndodet; 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

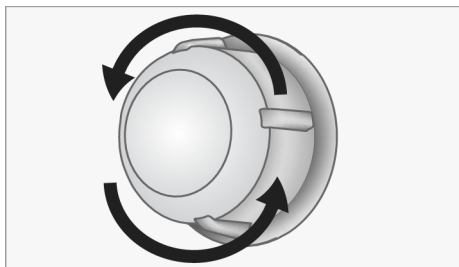
Paralajmërime të përgjithshme

- 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 autorizuara 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.

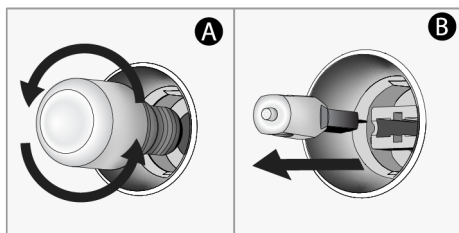
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi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

Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

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.



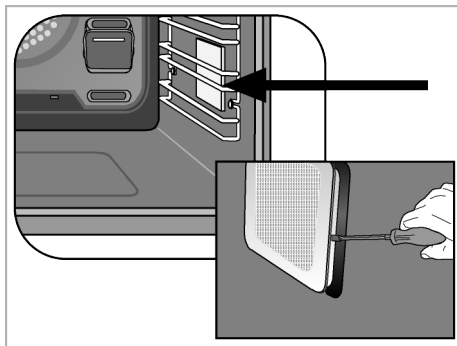
8 Zgjidhja e problemeve

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.

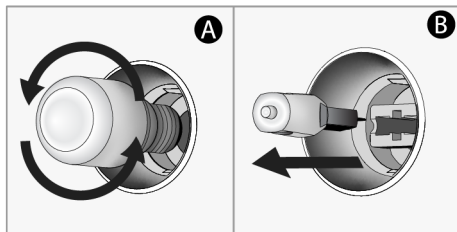
4. Rivendosni kapakun e xhamit.

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.
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.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

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

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

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

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

Produkti nuk funksionon.

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

Drita e furrës nuk ndizet.

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

Furra nuk ngrohet.

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

siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet dhe ngrohësit nuk funksionojnë.

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

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

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

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

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.

Aplikaioni "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.

Содржина

| | |
|---|------------|
| 1 Упатства за безбедноста | 60 |
| 1.1 Наменета употреба | 60 |
| 1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици | 61 |
| 1.3 Електрична безбедност..... | 61 |
| 1.4 Безбедност при транспорт..... | 63 |
| 1.5 Безбедност при инсталација | 63 |
| 1.6 Безбедност при употреба | 64 |
| 1.7 Предупредувања за температура | 64 |
| 1.8 Употреба на додатоци..... | 65 |
| 1.9 Безбедност при готвење | 65 |
| 1.10 Систем за пареа | 66 |
| 1.11 Безбедност при оддржување и чистење | 67 |
| 2 Упатства за заштита на животната средина | 68 |
| 2.1 Директива за отпадот | 68 |
| 2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ..... | 68 |
| 2.2 Информации за пакувањето | 68 |
| 2.3 Препораки за заштеда на енергија | 69 |
| 3 Вашиот производ..... | 70 |
| 3.1 Вовед во производот | 70 |
| 3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот | 70 |
| 3.2.1 Контролна табла | 71 |
| 3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот | 71 |
| 3.3 Функции за работа на рерната . | 72 |
| 3.4 Додатоци на производот | 73 |
| 3.5 Употреба на додатоците на производот | 74 |
| 3.6 Технички спецификации..... | 78 |
| 4 Прва употреба | 79 |
| 4.1 Прво поставување тајмер | 79 |
| 4.2 Прво чистење..... | 79 |
| 5 Користење на рерната | 80 |
| 5.1 Општи информации за користење на рерната | 80 |
| 5.2 Работење на контролната единица на рерната | 80 |
| 5.3 Готвење со помош на пареа..... | 87 |
| 5.4 Поставки..... | 90 |
| 5.5 Користење на сондата за месо . | 96 |
| 6 Општи информации за печењето | 98 |
| 6.1 Општи предупредувања за печење во рерната..... | 98 |
| 6.1.1 Печива и храна за во рерна... | 99 |
| 6.1.2 Месо, риба и живина | 102 |
| 6.1.3 Скара | 103 |
| 6.1.4 Готвење со помош на пареа .. | 104 |
| 6.1.5 Тестирање на храна | 106 |
| 7 Одржување и чистење..... | 107 |
| 7.1 Општи информации за чистење | 107 |
| 7.2 Cleaning Accessories | 109 |
| 7.3 Чистење на контролната табла | 109 |
| 7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)..... | 109 |
| 7.5 Чистење со пареа..... | 110 |
| 7.6 Чистење на вратата на рерната | 111 |
| 7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната | 112 |
| 7.8 Чистење на сијалицата на рерната | 113 |
| 8 Решавање проблеми..... | 115 |

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање, загревање на чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните

миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.

- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушнување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- За безбедност на децата, отсечете го приклучокот за струја и направете го производот нефункционален пред да го фрлите.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар.

Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да биде зафатен од пламенот на плочата за готвење). Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Производот не смее да се приклучува во штекер за време на инсталација, поправка и транспорт.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- Доколку производот нема кабел за напојување, користете го само кабелот за напојување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте

тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да ја допираат задната површина, приклучоците може да се оштетат.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или средишни кабли.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го

исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Не приклучувајте го производот во приклучок што е лабав, излезен од штекерот, скршен, валкан, мрсен, со ризик од контакт со вода (на пример, вода што може да истече од шанкот).
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце! Не исклучувајте го со влечење на кабелот, секогаш извлекувајте го држејќи го приклучокот.
- Проверете дали штекерот на производот е безбедно вклучен во одводот за да се избегне создавање електричен лак.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.

- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте други предмети на производот и носете го исправено.
- Производот не смее да се транспортира кога има вода во него. Може да се транспортира откако ќе заврши испуштањето на водата.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Прицврстете го производот цврсто со лента за да спречите оштетување на отстранливите или подвижните делови на производот и производот.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за каква било штета што може да се случила за време на транспортот.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Доколку производот е оштетен, не го инсталирајте.

- Не инсталирајте го производот во близина на извори на топлина (радијатори, шпорети, итн.).
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- За да се спречи прегревање, производот не треба да се инсталира зад украсни врати.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали производот е исклучени по секоја употреба.
- Доколку нема да го користите производот подолго време, исклучете го или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Не ракувајте со неисправен или оштетен производ. Доколку ги има, исклучете ги приклучоците за струја / гас на производот и повикајте го овластениот сервис.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или поради која било друга причина.

- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливите предмети што се чуваат во областа кајшто се готви може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во областа кајшто се готви.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови на производот ќе бидат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Деца под 8-годишна возраст не треба да се приближуваат до производот без возрасен.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи рабовите се жешки додека работи.
- Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната, бидејќи може да се испушти пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работата, производот може да стане жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш користете ракавици за рерна отпорни на топлина додека ја ставате храната во жешка рерна или ја вадите храната од жешката рерна итн.

1.8 **Употреба на додатоци**

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.
- Додатоците може да го оштетат стаклото на вратата при затворање на вратата на производот. Секогаш

туркајте ги додатоците до крајот на местото кајшто се готви.

- Користете ја само сондата за месо препорачана за оваа рерна.

1.9 **Безбедност при готвење**

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Отпадоци од храна, масло, итн. во областа кајшто се готви може да се запалат. Пред да готвите, отстранете ја таквата груба нечистотија.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.
- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната

(послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.

Отстранете ги прекумерните парчиња мрсна хартија што висат од додатокот или садот за да избегнете ризик од допирање на грејните елементи на рерната. Не користете мрсна хартија на температура на рерната повисока од максималната температура за употреба наведена на мрсната хартија што ја користите. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова

е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.



1.10 Систем за пареа

- При готвењето со помош на пареа, отворањето на вратата може да предизвика излегување на пареа, создавајќи ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.
- Ако остане влага во рерната по готвењето со помош на пареа, тоа може да предизвика корозија. Оставете ја рерната да се исуши по готвењето. Не чувајте влажни прехранбени производи во рерната долго време.
- Топла течност може да тече од додатоките кога ја вадите храната по готвењето со помош на пареа, бидете внимателни.
- Кога готвите со помош на пареа, се препорачува да додадете вода колку што е количината на табелата за готвење.
- Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи,

алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

- Не користете додатоци што може да кородираат од пареа додека готвите.
- Бидете внимателни да не истурите вода на површината на рерната или на несакани површини при отстранувањето или поставувањето на резервоарот за вода.



1.11 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло од вратата на рерната / (доколку има) стаклото од горната врата на рерната. Овие материјали

можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.

- Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Мокра и валкана површина може да предизвика проблеми во работата на функциите.
- По секое готвење со помош на пареа, преостанатата вода во резервоарот за вода треба да се исцеди и резервоарот за вода треба да се исчисти. Употребата на вода што е оставена во комората при следното готвење создава проблеми во однос на хигиената.
- Не мијте го резервоарот за вода во машината за миење садови. Избришете го резервоарот за вода со чиста влажна крпа, исушете го со сува крпа и чувајте го така. Никогаш не сушете го резервоарот во рерната.
- За бигор што може да се создаде во резервоарот за вода, во резервоарот се ставаат 200 cc вода и 1 лажичка лимонска сол и се остава 1 час. Потоа, се мие со многу вода и се суши. Се препорачува оваа постапка да се применува на секои 4-5 употреби.

- Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за да го чистите дното на рерната. Не чистете го со гребење бигорот кој може да се формира на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.
- Во зависност од честота на користење на операциите на готвењето со помош на

пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.

- За дамки од бигор што може да се појават на рамката по готвење со помош на пареа, се препорачува да ја исчистите рерната со оцетна вода и крпа.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот

помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

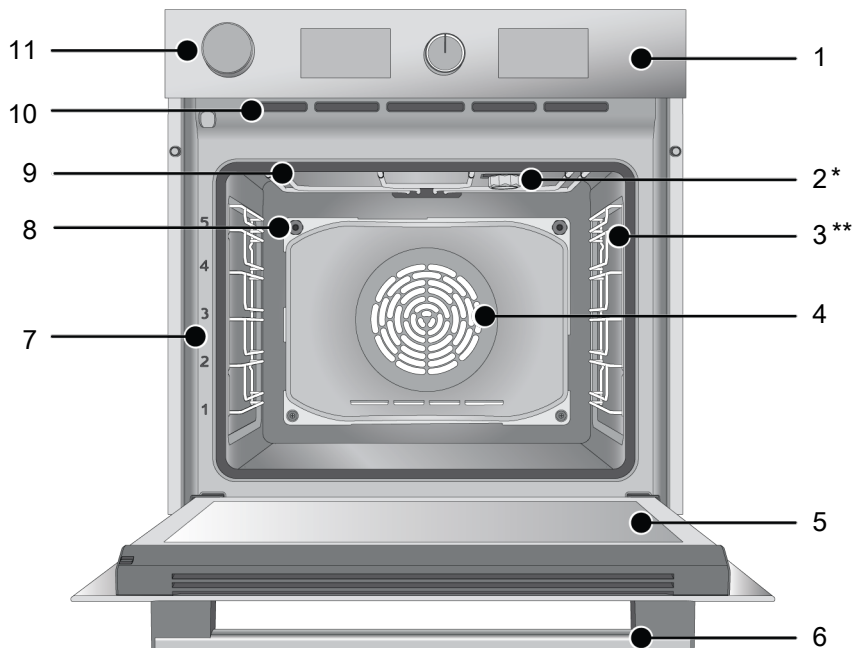
- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења.

Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.

- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Положби на полиците

9 Горен грејач

11 Резервоар за вода

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Излезна дупка за пареа

10 Дупчиња за вентилација

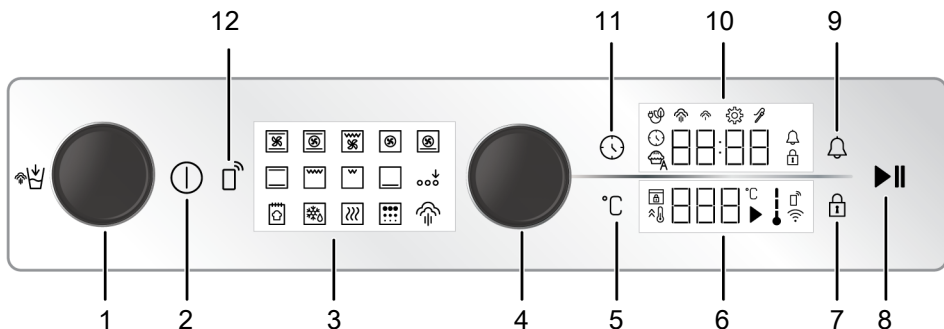
* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Резервоар за вода | 2 Копче за вклучување/исклучување |
| 3 Дисплеј на функции | 4 Контролно тркалце на рерната |
| 5 Копче за поставки на температурата | 6 Поле на индикаторот за температура |
| 7 Копче за заклучување со клуч | 8 Копче за почеток/крај на печењето |
| 9 Копче за аларм | 10 Поле на индикаторот за тајмер/времетраење |
| 11 Копче за време и поставки | 12 Копче за отстранување на управување |

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Контролно тркалце на рерната

Може да ги проверите поставките на индикаторите на тајмерот/часовникот и температурата со помош на контролното тркалце на рерната. Може да преминувате од една на друга поставка така што ќе го вртите ова контролно тркалце лево и десно и ќе ги утврдите поставките со притискање на тркалцето.

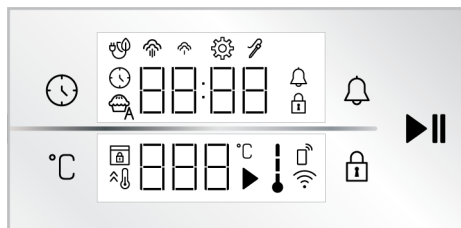
Индикатор за внатрешната температура на рерната

Можете да дознаете колкава е внатрешната температура на рерната од симболот за внатрешна температура на дисплејот. Кога ќе започне готвењето, симболот се гледа на дисплејот и кога внатрешната температура ќе ја достигне поставената температура, осветлено е секое ниво на симболот.

Дисплеј на функции

Работните функции на рерната се прикажани на дисплејот со функции. Секоја функција се активира со допир. Сите функции на дисплејот се шематски, што значи дека може да не бидат достапни на Вашиот производ. Функциите на Вашиот производ се опишани во делот со наслов „Оперативни функции на рерната“.

Области на индикатори:



Копчиња :

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм
- : Копче за почеток/крај на печењето

Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

- : Симбол за време на печење/време во денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за печење со еко вентилатор
- : Симбол за ниско ниво на пареа *
- : Симбол за високо ниво на пареа *

: Симбол за сонда за месо *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Поле на индикаторот за температура :













- : Симбол за печење
- : Симбол за температура
- : Симбол за температура во рерната
- : Симбол за брзо загревање
- : Симбол за заклучена врата *
- : Симбол за отстранување на управување *
- : Симбол за Wifi *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најниските температури што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

| Симбол за функција | Опис на функција | Опсег на температура (°C) | Опис и употреба |
|--------------------|--|---------------------------|--|
| | Работа со вентилатор | - | Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки. |
| | Загревање на дното и на плафонот | 40-280 | Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех. |
| | Загревање одоздола | 40-220 | Вклучено е само долното греење. Соодветно е за храна којашто треба да се зарумени на дното. |
| | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 40-280 | Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех. |

| | | | |
|--|---|---------|--|
|  | Загревање со вентилатор | 40-280 | Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката. |
|  | Еко загревање со вентилатор | 160-220 | За да заштедите енергија, може да ја користите оваа функција наместо да ја користите "Загревање со вентилатор" во опсег од 160-220°C. Но, времето на готвење ќе биде малку подолго. Употребата на оваа функција е објаснето во делот со наслов „Работење со контролната единица на рерната“. |
|  | Пица функција | 40-280 | Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица. |
|  | "3D" функција | 40-280 | Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се зготви, се готви подеднакво и брзо. Се готви со еден плекс. |
|  | Долна скара | 40-280 | Работи малата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење помали количини на скара. |
|  | Цела скара | 40-280 | Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара. |
|  | Цела скара со помош на вентилатор | 40-280 | Топлиот воздух што се загрева со големата решетка за скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Соодветна е за печење големи количини на скара. |
|  | Одржување топлина | 40-100 | Се користи за одржување на храната на температура подготвена за работа подолго време. |
|  | Активирање на дополнителна функција | - | Се користи за активирање на оперативни функции што не се прикажани на почетокот на дисплејот со функции. |
|  | Функција за пареа | - | Се користи за готвење со помош на пареа. Ги активира оперативните функции извршувајќи готвење со пареа. |
|  | Чистење со пареа | - | Оваа положба се користи за да се омекне нечистотијата што се создала во рерната веднаш откако ќе завршите со готвење. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење. |
|  | Функција за автоматско готвење (SmartBakePro) | - | Со оваа функција, можете да готвите јадења одредени за Вашиот производ без прилагодување на температурата, функцијата и времето. Списокот на одредените оброци е опишан во следните делови. |

3.4 Додатоци на производот

Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток

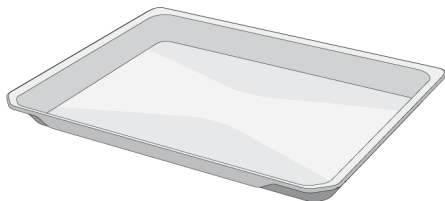
варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

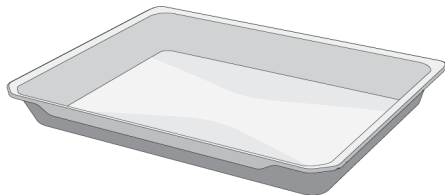
Стандарден сад

Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

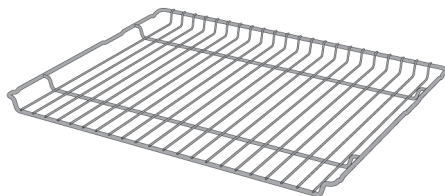
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



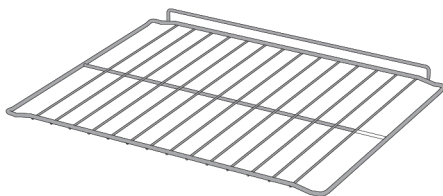
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полици :

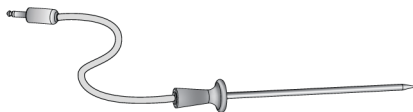


На модели без жичени полици :



Сонда за месо

Кога готвите јадења со месо, тенкиот долг крај се забодува во месото, а другиот крај се користи за ставање во приклучокот на страничниот ѕид на рерната.

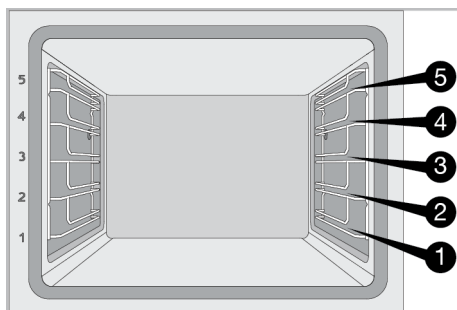


3.5 Употреба на додатоците на производот

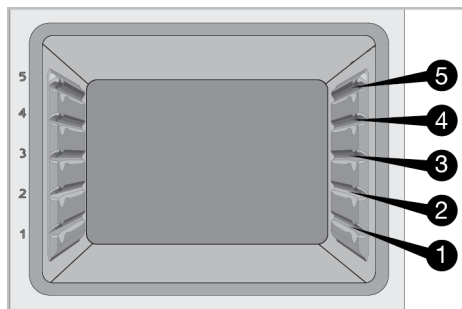
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полици :



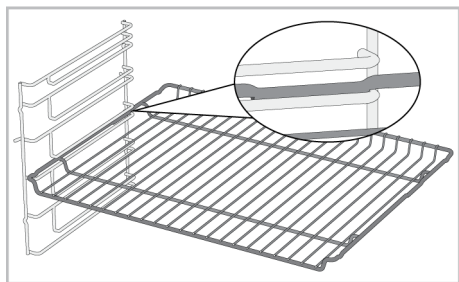
На модели без жичени полици :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

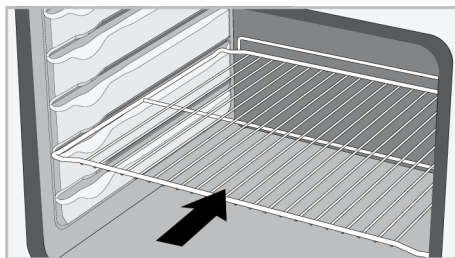
На модели со жичени полици :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полици :

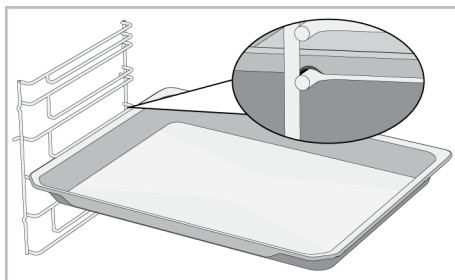
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

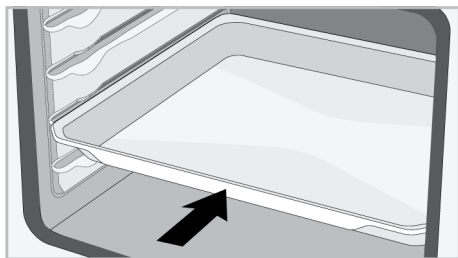
На модели со жичени полици :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.



На модели без жичени полици :

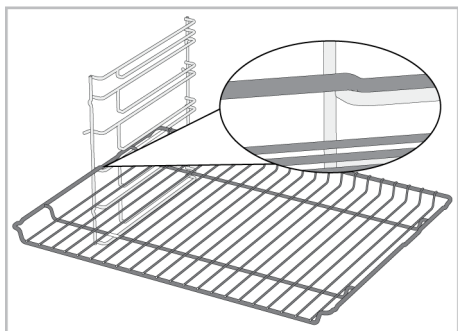
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



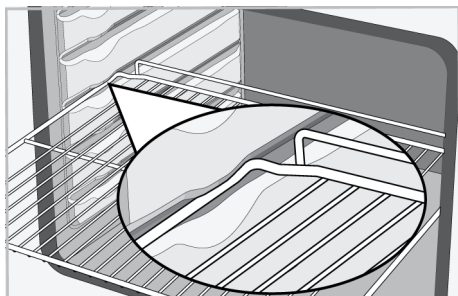
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полица :

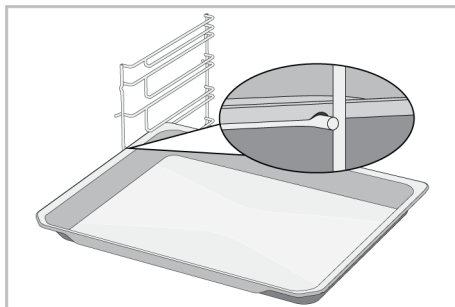


На модели без жичени полица :



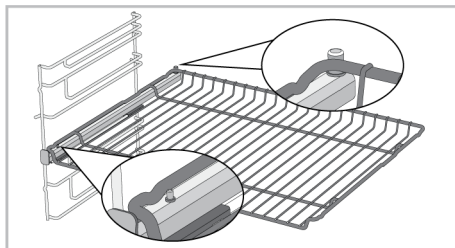
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полица

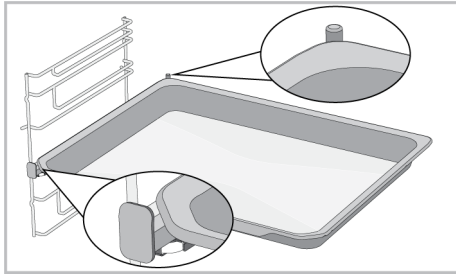
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полица и телескопска шина

Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).





3.6 Технички спецификации

| Општи спецификации | |
|--|---------------------------------------|
| Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм) | 595 /594 /567 |
| Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Напон/Фреквенција | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Вкупна потрошувачка на енергија (kW) | 3,4 |
| Тип на рерна | Мултифункционална рерна |

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

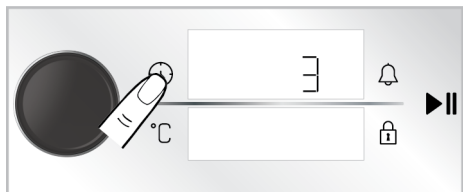
4.1 Прво поставување тајмер



Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

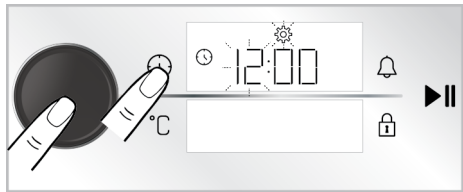
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.



2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот еднаш.

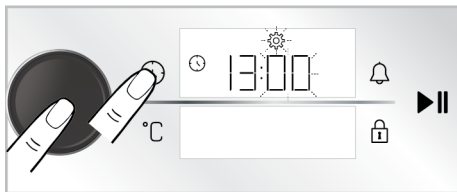
⇒ Полето за тајмер и симболот трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на

контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот еднаш.

⇒ Полето за минути и симболот трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот постојано свети.



Ако првото поставување на тајмерот не се изврши, времето започнува од часот поставен при процесот на производство. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на долг прекин на електричната енергија, поставката за време се откажува. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби

останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.

4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 72]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топлината, ова време изнесува 23:59 часа. Во

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстраните од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризмита неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризмита што се формираат.

(приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.


Осветлување на рерната

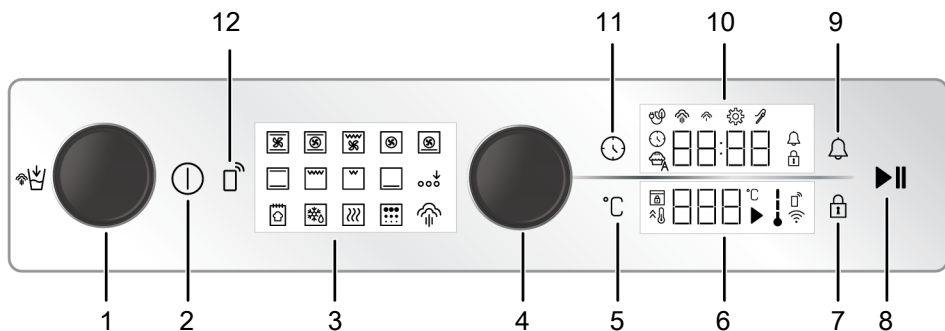
Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

Доколку вратата на производот се отвори додека работи рерната или е во затворена положба, осветлувањето на рерната се вклучува автоматски.

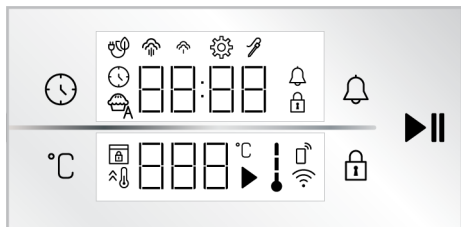
- случај на прекин на струја, претходно поставеното времетраење на печењето и печењето се откажуваат.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Потребно е да ги

- зачувате направените поставки, или со допирање на соодветниот тастер во описот или со чекање кратко време.
- Ако времето за печење е поставено кога печењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.






- Доколку е вклучена поставката за брзо загревање на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со печење и рерната брзо ја достигнува температурата што ја поставивте за печење. За поставката за брзо загревање, видете го делот „Поставки“.





- 1 Резервоар за вода
- 2 Копче за вклучување/исклучување
- 3 Дисплеј на функции
- 4 Контролно тркалце на рерната
- 5 Копче за поставки на температурата
- 6 Поле на индикаторот за температура
- 7 Копче за заклучување со клуч
- 8 Копче за почеток/крај на печењето
- 9 Копче за аларм
- 11 Копче за време и поставки
- 12 Копче за отстранување на управување









Копчиња :

-  : Копче за време и поставки
-  : Копче за поставки на температурата
-  : Копче за заклучување со клуч
-  : Копче за аларм
-  : Копче за почеток/крај на печењето







Поле на индикаторот за тајмер/времетраење :

-  : Симбол за време на печење/време во денот
-  : Симбол за аларм

-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за печење со еко вентилатор
-  : Симбол за ниско ниво на пареа *
-  : Симбол за високо ниво на пареа *
-  : Симбол за сонда за месо *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Поле на индикаторот за температура :

-  : Симбол за печење
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за температура во рерната
-  : Симбол за брзо загревање
-  : Симбол за заклучена врата *
-  : Симбол за отстранување на управување *

📶 : Символ за Wifi *

* : Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

⇒ Откако рерната ќе се вклучи, на екранот се прикажува функцијата за прва употреба. Функцијата за работа, температурата, времето на печење и алармот може да се прилагодат кога екранот е во овој статус.

i Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 5 минути, а на екранот ќе се прикаже часовникот.

Исклучување на рерната

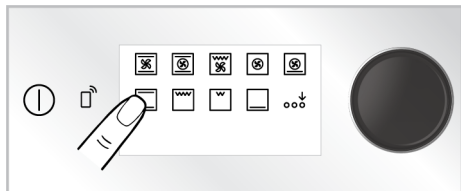
Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. На екранот ќе се прикаже часовникот.

Рачно печење со избор на температура и функција за работење.

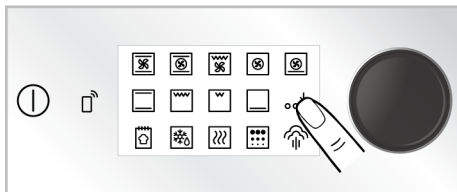
Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за печење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180 °C се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.

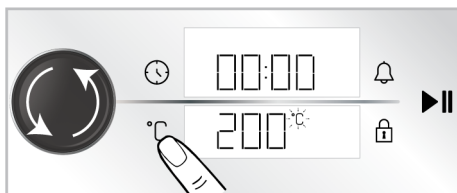


3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалце на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево.

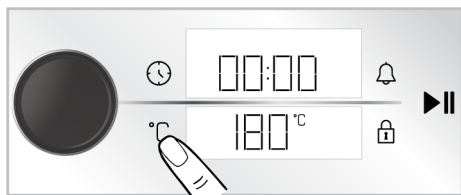
⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.



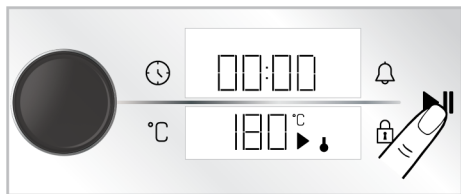
i Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



6. По поставување на функцијата за работење и температурата допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.



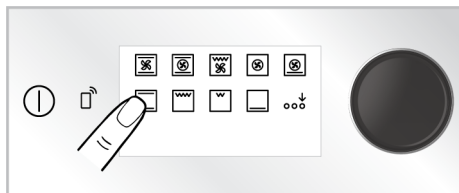
⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат символите ↓ и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што внатрешната температура на рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од символот ↓. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

Печење со поставување на времето за печење:

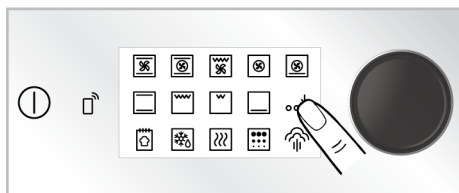
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за

храната и со поставување на времето за печење на тајмерот. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките за 180 °C и време на печење од 45 минути се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.
2. Допрете ја функцијата за работење која сакате да ја активирате на екранот за функции.

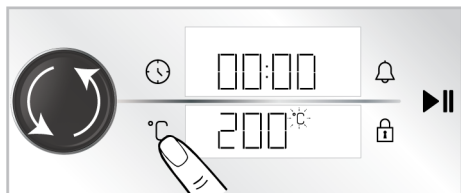


3. Ако функцијата што сакате да ја активирате не е меѓу функциите на работење што се појавуваат први на екранот за функции, можете да ги активирате функциите за работа во долниот ред со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. За да ја измените температурата, притиснете еднаш на контролното тркалец на рерната или допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалец на рерната надесно/налево.

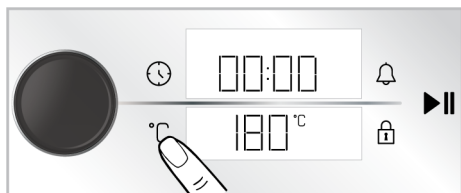
⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.



i Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

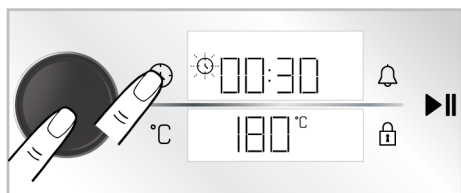
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.



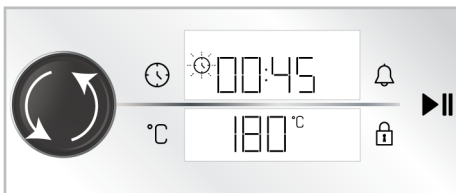
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната еднаш или допрете го тастерот ⌚ еднаш за времето на печење.

⇒ Поставената вредност од 30 минути се појавува на екранот за тајмер/времметраење и симболот ⌚ трепка.



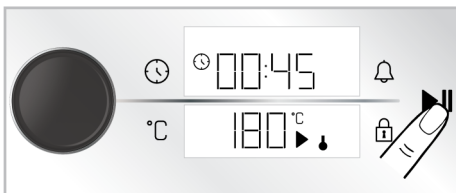
i За брзо прилагодување на времето за печење, можете да го активирате времето за печење на 30 минути со притискање на контролното тркалце на рерната или допирање на тастерот ⌚ откако ќе се постават функцијата за работење и температурата, а времето може да го измените со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.

7. Приспособете го времето на печење со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот ⌚.



i Времето на печење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

8. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето на печење, допрете го тастерот ▶|| за да започнете со печење.



⇒ Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција за работа и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат симболите ! и ▶. Како што внатрешната температура на

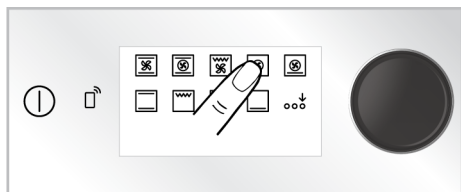
рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од симболот ↓. Кога приспособеното време на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане.

- Предупредувањето свони една минута. Доколку го допрете тастерот ►|| додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Рерната ќе се исклучи доколку се допре тастерот ⓪. Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

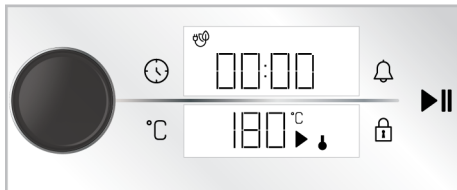
Еко загревање со вентилатор

Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да ја користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за печење ќе биде малку подолго.

- Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ⓪.
- Допрете и задржете ја функцијата за работа „Загревање со вентилатор“ на екранот за функции 3 секунди.



- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се прикаже симболот 🕒 на екранот за тајмер/вретметраење и се активира функцијата „Еко загревање со вентилатор“.



- Може да ја измените поставената температура и поставеното време за печење како што е опишано во претходните делови. Потоа може да започнете со печење.

- ⇒ Во режимот „Еко загревање со вентилатор“, светилката свети пократко од другата функција за печење поради заштеда на енергија додека се пече.

Функција за автоматско готвење (SmartBakePro)

Со оваа функција, можете автоматски да ги готвите оброците тестирани во нашите лаборатории без да ја поставите функцијата за работа, температурата и времето на печење благодарение на сензорите во производот.

Автоматско печење оброци:

A01 автоматски се прикажува на контролната табла. За други режими, можете да готвите со избирање преку апликацијата „HomeWhiz“ или можете да го преземете режимот на Вашиот омилен оброк што можете да го користите најмногу наместо оброкот A01 на контролната табла и да го користите овој режим преку контролната табла.

| Режим | Храна | Позиција на полицата | Додатоци што треба да се користат |
|-------|----------------|----------------------|---|
| A01 | Торта во садот | 3 | Стандарден сад* |
| A02 | Торта во калап | 2 | Кружен калап за колач на жичена скара** |
| A03 | Пандишпан | 2 | Заклучен калап за колач на жичена скара** |

| Режим | Храна | Позиција на полицата | Додатоци што треба да се користат |
|-------|----------------|----------------------|---|
| A04 | Колаче | 3 | Метален сад за колачиња на жичена скара** |
| A05 | Бисквити | 3 | Стандарден сад* |
| A06 | Интегрален леб | 2 | Стандарден сад* |
| A07 | Свежа пица | 3 | Стандарден сад* |

* Овие додатоци можеби не се испорачани во Вашиот модел.

** Овие додатоци не се вклучени во Вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.



Горната табела ги прикажува режимите на оброци овозможени во „HomeWhiz“. Режимите на храна може да се зголемат со ажурирање. За ова, можете да ги видите најновите режими на храна преку апликацијата „HomeWhiz“.

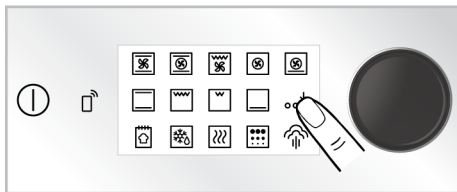
Општи предупредувања за автоматско печење

- Функцијата за работење, температурата и времето не може да се постават во оваа функција.
- Времето за печење варира во зависност од тежината на оброкот. На екранот ќе се прикаже времетраењето.
- Рерната мора да биде ладна за оваа функција да работи правилно. Доколку рерната не е доволно ладна, кога ќе го допрете тастерот ►|| за да започне автоматското печење, на екранот ќе се појави предупредувањето „HOT“, рерната ќе даде звучен сигнал и симболот 🔊 ќе почне да трепка на екранот. Кога ќе биде доволно ладно за рерната, допрете го повторно тастерот ►|| и предупредувањето „HOT“ нема да се појави на екранот и симболот 🔊 ќе свети постојано.
- Не отворајте ја рерната кога е активна функцијата за автоматско печење. Доколку се отвори, сензорот за печење ќе се деактивира, а печењето ќе престане.
- Користете ја препорачаната положба на решетката и додатокот за печење за оптимално печење.

- Доколку се префрлите на функцијата за автоматско печење додека печењето е активно во друга функција за работа, печењето ќе престане.

Активирање на функцијата за автоматско печење

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.
2. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.

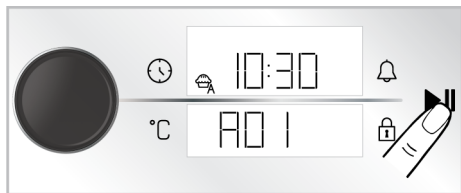


3. Допрете „Функција за автоматско готвење (SmartBakePro)“ на екранот за функции.




- ⇒ На екранот ќе се активира режимот „A01“. Користете ја апликацијата „HomeWhiz“ за да изберете режим во согласност со видот на храна што ќе ја печете.

4. Започнете со печење со допирање на тастерот ►||.



- ⇒ Благодарение на сензорите, рерната автоматски ги прилагодува функцијата, температурата и времето во зависност од тежината на храната и веднаш почнува да работи. На екранот ќе се појави симболот ►||. Кога ќе заврши печењето, на екранот ќе се појави текст „End“, се дава звучно предупредување и печењето ќе престане.

 Кога ќе заврши автоматското печење, можете да го допрете тастерот ►|| за да се продолжи со печење дополнителни 5 минути. На екранот се прикажува одбројување од 5.

5.3 Готвење со помош на пареа

Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. Подобри резултати при печење се постигнуваат со помош на пареа Помошта на пареа ќе се погрижи површината на печивата да биде посветла, нивната кора да биде покрцкава, а тие да бидат покрупни. Исто така, помошта со пареа ја намалува загубата на влага во храната како што е месото и овозможува посочно да се зготват одвнатре и да бидат повкусни.

Има 2 различни нивоа на поддршка за пареа: ниско и високо ниво на пареа. За време на печењето, се пушта пареа во рерната на одредени интервали. Општо, ниското ниво на пареа се препорачува за печење пецива како што се торти, кифли, леб, додека пак високото ниво на пареа се препорачува за печење храна

од типот на месо (како што се големи парчиња месо, цело пилешко). Оваа функција може да зависи од храната што ја готвите. За оваа цел погледнете ја табелата за печење.

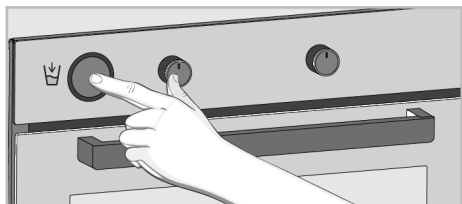
МК

Општи предупредувања

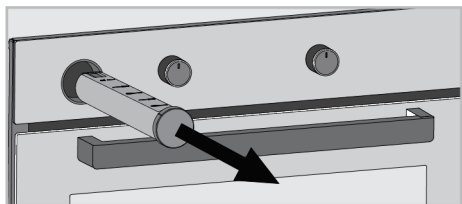
- Готвењето со помош на пареа може да се прави само на температури над 120 °C.
- Капацитетот на резервоарот за вода е 250 мл. Не ставајте повеќе од 250 мл вода во резервоарот за вода за време на печењето.
- Кондензацијата создадена на вратата на рерната по готвењето со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.
- Тргнете се настрана кога ја отворате вратата на рерната бидејќи може да излезе пареа и топлина за време на и по готвењето со помош на пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- Ако остане вода во рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, остатокот вода може да доведе до калцификација.

За готвењето со помош на пареа:

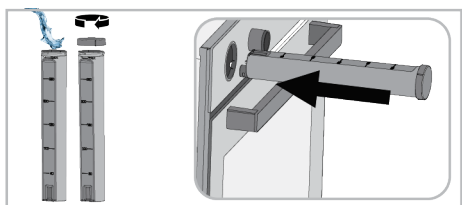
1. Започнете со печење откако ќе ја проверите табелата за готвење со помош на пареа и ќе ги поставите функцијата, температурата и времето според храната што сакате да ја готвите. Можете да ја одредите количината на вода што треба да се додаде, температурата, функцијата за печење и времето за печење што не се во табелата.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната.




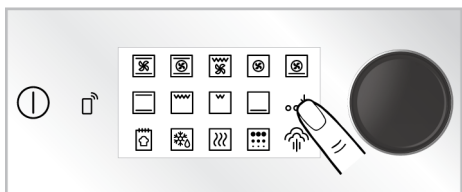
3. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.



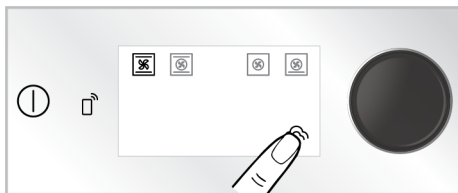
4. Отворете го капакот на резервоарот за вода и наполнете го со количината наведена во табелата за печење.



5. Затворете го капакот и поставете го резервоарот за вода на неговото место.
6. Поставете ја храната во рерната на препорачаната положба на решетката.
7. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот .
8. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.




9. Допрете „Функција за пареа“ на екранот за функции.

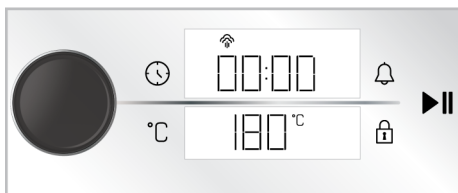


- ⇒ На екранот се прикажани функциите за печење со кои можете да готвите со помош на пареа. Активната функција на работење повеќе се осветлува.

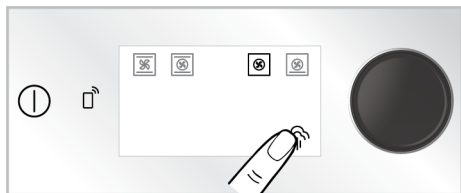
10. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите со помош на пареа.



- ⇒ На екранот се појавуваат претходно одредената температура и симболот  (високо ниво на пареа) специфично за избраната функција.

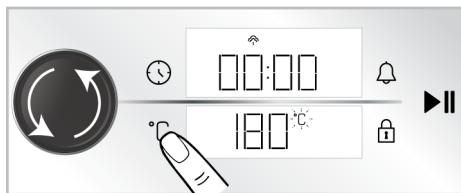


11. Можете да го префрлите нивото на пареа на ниско во зависност од видот на храна. Допрете на Функција за пареа за да префрлите.



12. На екранот се појавува претходно поставената температура за функцијата за работа што ја избравте. Допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево за да ја измените температурата.

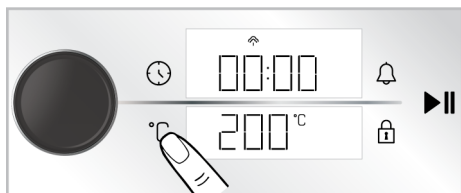
⇒ Символот °C ќе трепка на екранот за температура.



i Ако ја измените функцијата за работа по менувањето на претходно поставената температура за функцијата за работа, последно поставената температура ќе се прикаже на екранот. Меѓутоа, ако избраната температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се прикажува највисоката температура на таа функција за работење.

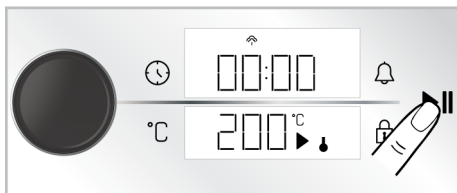
13. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

⇒ Символот °C ќе свети постојано на екранот за температура.






14. Можете да го поставите времето за печење или да готвите рачно со тоа што сами ќе го контролирате печењето. За да го поставите времето на печење, погледнете го делот „Печење со поставување на времето на печење“.

15. По поставување на функцијата за работење и температурата допрете го тастерот ►|| за да започнете со печење.






⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. На екранот за температура се прикажуваат символите ! и ►. Времето на печење ќе започне да одбројува на екранот. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со символот !. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното печење се извршува без поставување на време за печење. Мора да управувате со печењето и сами да ја исклучите рерната. Кога печењето ќе заврши допрете го тастерот ►|| за да го завршите печењето или допрете го тастерот ① за целосно да ја исклучите рерната.

⇒ **Ако времето на печење не е поставено:** Рерната ќе започне веднаш да работи со избраната функција и температура, а на екранот ќе се појави одбројување на времето на печење. На екранот за температура се прикажуваат символите ! и ►. Како што температурата внатре во рерната ја достигнува поставената

температура, ќе се осветли секоја фаза од температурата на рерната со симболот . Кога времето на печење ќе заврши, се појавува текстот „End“ на екранот за температура, тајмерот ќе даде звучно предупредување, а печењето ќе престане. Предупредувањето свони една минута. Доколку го допрете тастерот  додека се дава звучното предупредување, а на екранот за температура се прикажува текстот „End“, рерната ќе продолжи да работи на неодредено време. Исклучете ја рерната со допирање на копчето . Доколку се допре некој тастер освен овие, звучното предупредување ќе престане.

За време на готвењето со помош на пареа:


- Ако има доволно вода во резервоарот за вода, рерната продолжува со печењето со помош на пареа додека водата не истече од резервоарот.
- Ако водата во резервоарот за вода истече или ако нема додадено доволно вода симболот  или  ќе почне да светка на екранот и по некое време ќе даде звучно предупредување. Во меѓувреме, рерната ќе продолжи да готви без пареа.
- Ако сакате да го откажете звучното предупредување и да продолжите да печете без пареа, допрете го копчето . Звучното предупредување престанува и рерната продолжува да готви без пареа.
- За да се продолжи со печењето со помош на пареа, отстранете го резервоарот за вода, наполнете го со доволно вода и поставете го на неговото место. Рерната ќе започне себе да си обезбедува пареа со повлекување вода од резервоарот.

- За време на готвењето со помош на пареа, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален, особено кога преостанатата вода во резервоарот за вода е на ниско ниво.

По готвењето со помош на пареа:



- Некоје време откако готвењето со помош на пареа ќе заврши, рерната ќе ја повлече преостанатата вода од генераторот назад во резервоарот. Во меѓувреме, звукот на работењето на пумпата од рерната е нормален.
- Кога останатата вода ќе се повлече, исцедете ја останатата вода во резервоарот за вода од хигиенски причини.
- Поради здравствени ризици, испразнете го резервоарот за вода и додајте свежа вода пред секое почнување со печење со помош на пареа.

5.4 Поставки


 Одбројувањето 3-2-1 се прикажува на екранот во менијата или поставките кои ќе бидат активирани со притискање подолго време. Кога ќе помине одбројувањето, се активира релевантното мени или поставка.


Активирање на заклучувањето

Со користење на функцијата за заклучување, можете да ја заштитите единицата за управување од пречки.


1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времетраење.





- ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  се


прикажува на екранот за тајмер/ времетраење и се активира заклучувањето. Откако ќе се постави заклучувањето на копчиња ако се допре некој тастер или се притисне контролното тркалце на рерната, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот  ќе трепка.



 Додека е активно заклучувањето на копчиња, тастерите на контролната единица не може да се користат. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.


Деактивирање на заклучувањето


1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за тајмер/времметраење.


⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  ќе исчезне од екранот за тајмер/ времетраење и се деактивира заклучувањето.

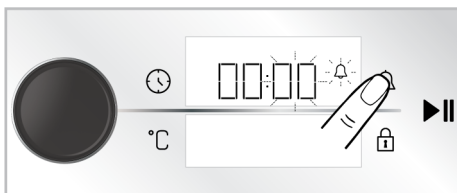
Поставување на алармот


Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.


 Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

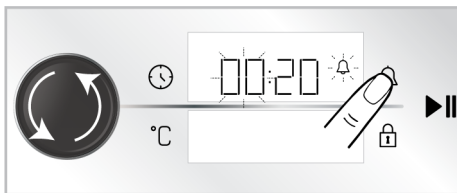
1. Допрете го тастерот  за да го поставите времето на алармот.


⇒ Полето за минути и симболот  ќе започнат да трепкаат на екранот за тајмер/времметраење.





2. Прво поставете ги минутите со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за тајмер со допирање на тастерот  еднаш.

3. Приспособете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево. Допрете го повторно тастерот  за да ја потврдите поставката.



⇒ Симболот  постојано свети и времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот за тајмер/времметраење.

4. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка симболот  и ви дава звучно предупредување.


 Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусото време се прикажува на екранот за тајмер/ времетраење.


Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша една минута. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

⇒ Сопрено е аудио предупредување.

Ако сакате да го откажете алармот;


1. Допрете го еднаш тастерот  за да го поставите повторно времето на алармот.

⇒ На екранот за тајмер/ времетраење ќе почне да трепка симболот .

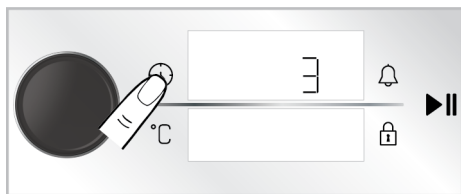
2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека времето на алармот достигне „00:00“.

Поставување на гласноста

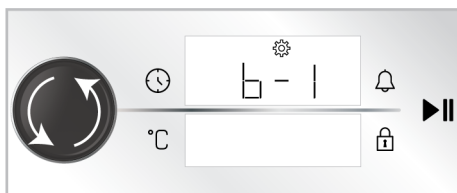
Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.


1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.


⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.

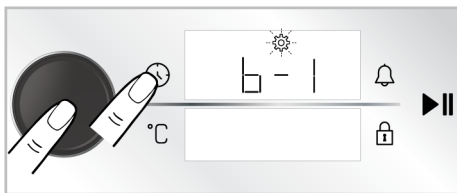


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за тајмер/времметраење.




3. Активирајте ја поставката за тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.

⇒ На екранот за тајмер/ времетраење почнува да трепка симболот .




4. Приспособете го посакуваниот тон со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.

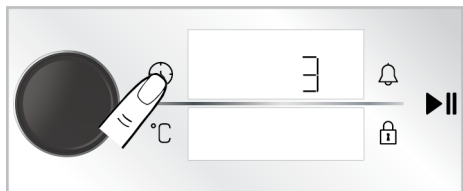
5. Потврдете го поставениот тон со повторно допирање на копчето  или притискање на контролното тркалце на рерната.

Поставување на осветленоста на екранот

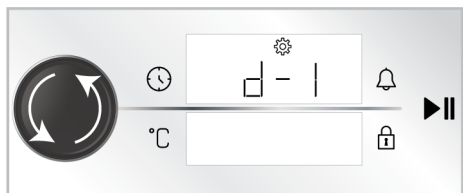
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.



1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

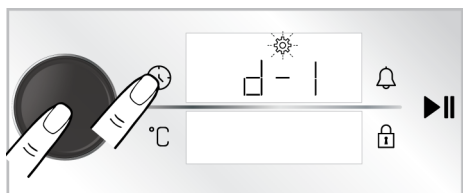
⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.




2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „d-1“, „d-2“ или „d-3“ на екранот за тајмер/времетраење.



3. Активирајте ја поставката за осветленост со повторно допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.
 - ⇒ На екранот за тајмер/времетраење почнува да трепка симболот .




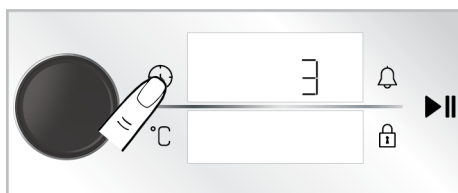
4. Приспособете ја посакуваната осветленост со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.
5. Потврдете ја осветленоста со повторно допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.


Поставување на функцијата за брзо загревање (засилувач)

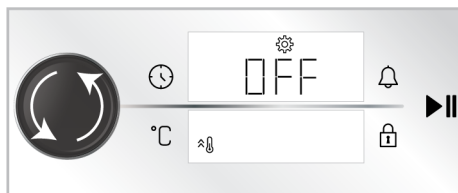
Можете автоматски да ракувате со печењето на Вашиот производ со функцијата за брзо загревање. За оваа цел, треба да ја активирате поставката



за брзо загревање. Вашата рерна треба да биде исклучена за да ја изврши оваа поставка.

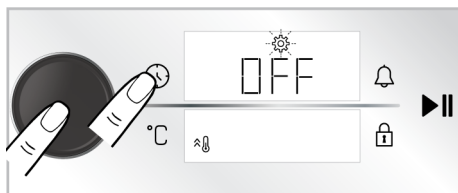
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето  околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.
 - ⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.



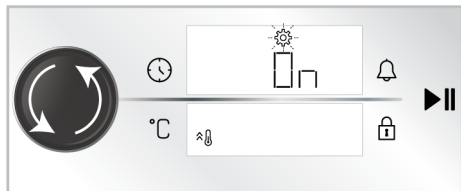
2. Вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево додека не се појави симболот  и се појави „OFF“ на екранот.



3. Активирајте ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на тастерот  или притискање на контролното тркалце на рерната.
 - ⇒ На екранот за тајмер/времетраење почнува да трепка симболот .



4. Префрлете ја поставката „OFF“ на екранот на „ON“ со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево.



5. Потврдете ја поставката за загревање (засилувач) со повторно допирање на тастерот ⌚ или притискање на контролното тркалце на рерната еднаш.



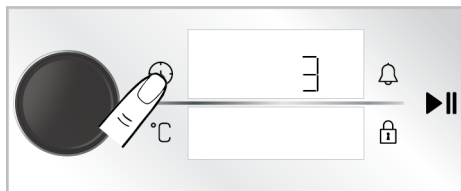
Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со вртење на поставката на „OFF“ може да се откаже поставката за брзо загревање.

Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

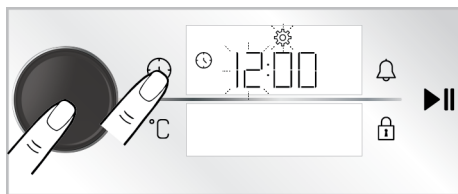
1. Додека рерната е исклучена (а времето од денот е прикажано на екранот), допрете го копчето ⌚ околу 3 секунди за да го активирате менито за поставки.

⇒ Екранот прикажува одбројување 3-2-1. Кога ќе заврши одбројувањето, се активира менито за поставки.



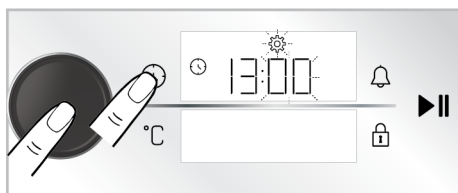
2. Активирајте го полето за тајмер со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

⇒ Полето за тајмер и симболот ⚙️ трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



3. Поставете го времето со вртење на контролното тркалце на рерната надесно/налево и активирајте го полето за минути со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

⇒ Полето за минути и симболот ⚙️ трепкаат на екранот за тајмер/ времетраење.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката со притискање на контролното тркалце на рерната еднаш или допирање на тастерот ⌚ еднаш.

⇒ Времето е поставено и симболот ⚙️ постојано свети.



Поврзување на рерната со безжична мрежа и воведување на апликацијата „HomeWhiz“

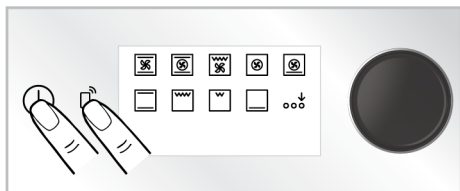
Можете да ја поврзете рерната со безжична мрежа и да ја контролирате преку апликацијата „HomeWhiz“ со pameten уред. За таа цел, прво инсталирајте ја апликацијата „HomeWhiz“ на Вашиот pameten уред.

Апликацијата „HomeWhiz“ е достапна на IOS и Android оперативните системи за мобилни.

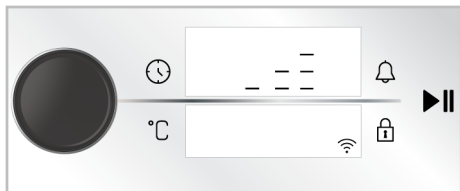
i По преземање на апликацијата „HomeWhiz“, следете ги упатствата на апликацијата за да создадете свој дом.

i Можете да ја завршите процедурата на поврзување на рерната со безжична мрежа и да го активирате далечинскиот управувач на рерната следејќи ги упатствата дадени на апликацијата.

1. За да ја префрлите рерната во режим на поставување, истовремено допрете ги тастерите  и  околу 3 секунди кога рерната е исклучена (часовникот ќе се прикаже на екранот).



- ⇒ Кога рерната ќе се префрли во режим на поставување, се прикажува анимација на екранот каде што трепкаат неколку линии.



2. Отворете ја апликацијата „HomeWhiz“ што ја инсталиравте на Вашиот pamетен уред. Откако ќе го создадете домот, изберете ја рерната од под кујнски апарати и внесете го серискиот број на вашиот производ во апликацијата и следете ги чекорите опишани во апликацијата.



i Серискиот број на Вашиот производ е број кој почнува со „77...“, сместен на дното на предната корица на прирачникот.



МК





3. Завршето со воведување на вашата рерна во апликацијата со следење на упатствата дадени на апликацијата.





Активирање на далечинскиот управува на рерната

По воведување на апликацијата „HomeWhiz“ на рерната, за да активирате далечинска контрола:

1. Допрете го копчето  еднаш, додека не се прикаже симболот  на екранот..

⇒ На екранот ќе се прикажат симболот , заедно со симболот .



i Ако симболот  не се прикаже, допирајте го копчето  додека на екранот не се појави симболот . Ако не сте го вовеле Вашиот уред во апликацијата „HomeWhiz“, симболот  ќе трепне еднаш и ќе се чуе сигнал за грешка.

i Ако на екранот се појави симболот , но се слушне сигнал за грешка кога ќе се притисне тастерот  и ако симболот  не се прикаже на екранот или симболот  трепка, проверете ја интернет врската на производот. Ако е во ред интернет врската, а продолжи проблемот, повторете ги чекорите за инсталација.

Бришење на спарување на рерна поврзана со Homewhiz

Откако го додадовте Вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“, корисничката сметка што ја користевте за „HomeWhiz“ ќе ги спари информациите за Вашиот производ. За да избришете некое спарување поради тоа што сте изгубиле

пристап до сметката за апликацијата или поради други причини, треба да го направите следново.

1. Додека производот е исклучен (а времето од денот е прикажано на дисплејот), допирајте ги копчињата  и  околу 5 секунди.

⇒ Дисплејот прикажува одбројување од 5.

2. Откако ќе заврши одбројувањето, на екранот ќе се појави анимација за бришење на спарувањето.


3. Откако процесот на бришење на спарувањето ќе заврши без никаков проблем, ќе се слушне звучно предупредување, а рерната ќе се рестартира.



Ако се појави проблем при бришењето на спарувањето, а процесот не може да се заврши, ќе се слушне сигнал за грешка.

4. Можете повторно да го спарите производот со Вашата сметка на „HomeWhiz“ откако ќе заврши бришењето на спарувањето.

Усогласеност со стандардите и информации за тестирање / Декларација за сообразност на ЕУ

| | |
|---|--|
|  | Фазите на развој, производство и продажба на овој производ се спроведуваат според безбедносните правила наведени во целото релевантно законодавство на Европската Унија. |
| Фреквентен опсег | : 2.4 Ghz |
| Макс. пренос на електрична енергија | : max. 100 mW |
| СЕ декларација за сообразност | |
| Arçelik A.Ş. изјавува дека производот е во согласност со Директивата 2014/53/EU. Достапна е детална RED Изјава за усогласеност онлајн на веб страницата support.beko.com заедно со дополнителните документи на страницата за Вашиот производ. | |

Дефинираниот период на поддршка за ажурирање на софтверот поврзан со сајбер-безбедноста на производот е гарантниот период на производот. По овој период, ажурирањата на софтверот поврзани со сајбер безбедноста не се загарантирани.

5.5 Користење на сондата за месо

Општи информации и предупредувања

- За да работите со сондата за месо, рерната треба да се постави на одредена функција и температура на работење.
- Ако пред да ја користите сондата сте го поставиле тајмерот на рерната на одредено време на печење, времето автоматски ќе се откаже кога ќе ја инсталирате сондата за месо.

- Не можете да ги користите решетките над конекторот на сондата за месо додека готвите со сондата.
- По секоја употреба исчистете ја сондата за месо со влажна крпа, а потоа исушете ја со сува крпа.
- Доколку не се прикаже **75C** на функциите каде е активирана сондата за месо, проверете дали конекторот е цврсто поставен на неговото место.
- Доколку врвот на сензорот на сондата за месо се користи без да се стави во месото, врвот на сензорот ќе ја открие температурата во рерната и ќе го прекине готвењето кога ќе се достигне поставената температура. Меѓутоа, ако сондата за месо е изложена на 250 °C или повеќе, сензорот ќе стане бескорисен.

- Работната температура може да биде најмалку 30 °C повисока од температурата на сондата за месо. Пример: Доколку температурата на сондата за месо е поставена на 70 °C, работната температура ќе се постави на минимум 100 °C.
- Температурата во средината на месото (најстудената точка) треба да биде најмалку 63°C во однос на безбедност на храната.
- Температурата на средината на најстудената точка на месото од живината треба да биде најмалку 74°C во однос на безбедност на храната, а централната температура треба да биде 85°C за добро подготвеното месо.

Референтна табела за опсегпт за готвење црвено месо:

Ниво на готвење Температура во средината на месото* (°C)

Недопечено сино 55-59

Недопечено 60-62

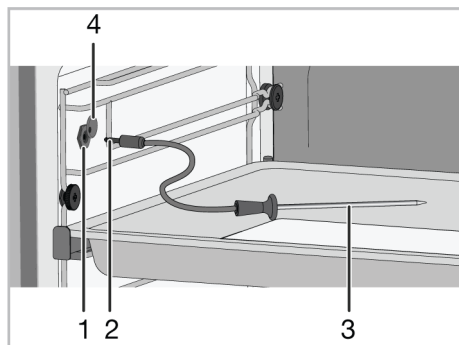
Средно печено 63-70

Средно 71-76

Добро печено 77-81

Препечено ≥ 82

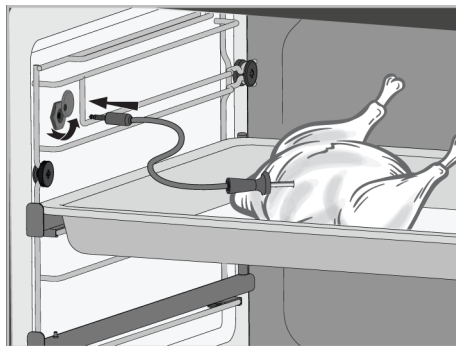
1. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
2. Лизгајте го капакот на отворот (4) на страничниот ѕид на рерната нагоре и вметнете го конекторот за сондата за месо (2) во отворот за сондата за месо (1).



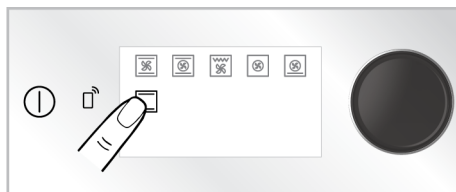
1 Место за сондата за месо

- 2 Конектор на сондата за месо
- 3 Врв на сензорот на сондата за месо
- 4 Капаче на отворот за сондата за месо

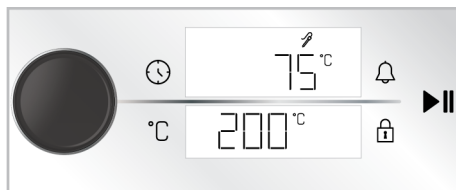
3. Внесете го врвот на сензорот на сондата во јадењето што ќе го готвите.



4. Кога сондата за месо е прикачена на производот, функциите за работа што може да ги користи сондата за месо ќе се прикажат на екранот за функции. Допрете ја функцијата со која сакате да ракувате со сондата за месо.

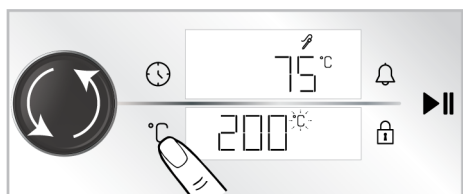


5. 75 °C, што е препорачана температура за сондата за месо и ќе се прикаже на екранот на индикаторот за тајмер/времетраење. Препорачаната температура за избраната функција за работа ќе се прикаже на екранот на индикаторот за температура.



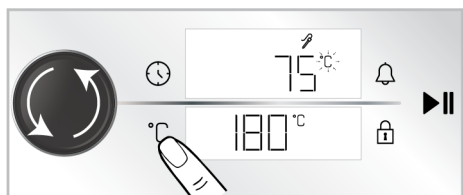
6. За да ја измените претходно одредената температура за работа што ја избравте, допрете го тастерот °C и свртете го контролното тркалце на рерната налево/надесно.
7. Поставете ја вредноста на внатрешната температура за рерната со која сакате да готвите со помош на тркалцето за температура.

⇒ Ке трепка симболот °C до температурата на функцијата.



8. Повторно допрете го тастерот °C и вртете го контролното тркалце на рерната надесно/налево за да ја измените температурата на сондата за месо.

⇒ Ке трепка симболот °C до температурата на сондата за месо.

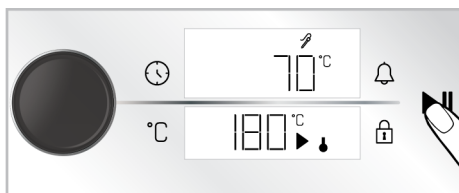


9. За да започне печењето, допрете го тастерот ►||.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.



- ⇒ Додека готвите со сонда за месо, наизменично со интервали од приближно 3 секунди ќе се прикажат вистинската температура на храната во која е ставена сондата и внатрешната температура на сондата за месо што ја поставивте. Сензорот за сонда за месо автоматски открива дека внатрешната температура на месото ја достигнува поставената температура за сондата за месо и ќе го прекине готвењето кога температурата во месото ќе ја достигне оваа температура. Ако ја извадите сондата пред крајот на готвењето, на екранот ќе се појави „End“ (Крај) и готвењето ќе заврши.

10. Кога ќе заврши готвењето, на екранот ќе се прикаже пораката „End“, а рерната ќе даде звучно предупредување. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.
11. Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.

- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсеги.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот ѕид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на сатовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.

- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
 - Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но еднадвор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.
- Совети за печива**
- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
 - Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
 - Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
 - Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|----------------|--|--|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Торта во садот | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Торта во калап | Калап за колач на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Бисквити | Сад за печива * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Бисквити | Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Печива | Стандарден сад * | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 2 | 180 | 35 ... 45 |

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------|--|----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Земичка | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Земичка | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Инегрален леб | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Инегрален леб | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Лазањи | Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 или 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Пица | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Пица | Стандарден сад * | Пица функција | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Предлози за готвење со два плеха

| | | | | | |
|--------|---|-------------------------|-------|-----|-----------|
| Печива | 1-Стандарден сад * 4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 1 - 4 | 180 | 40 ... 50 |
|--------|---|-------------------------|-------|-----|-----------|

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

- Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.
- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Ситни колачи | Стандарден сад * | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Бисквити | Стандарден сад * | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Печива | Стандарден сад * | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Земичка | Стандарден сад * | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------------------------|---|--|----------------------|--|-----------------------------------|
| Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 3 | 15 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Јагнешки бут (1,5-2 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 2 | 15 минути 250/ макс, после 190 | 60 ... 80 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање со вентилатор | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | "3D" функција | 2 | 15 минути 250/ макс, после 190 | 60 ... 80 |
| Мисирка (5.5 kg) | Стандарден сад * | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 1 | 25 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|------------------|---|--|----------------------|--|-----------------------------------|
| Мисирка (5.5 kg) | Стандарден сад * | "3D" функција | 1 | 25 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Риба | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | "3D" функција | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убава кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен, колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Риба | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Парчиња пилешко | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Ќофте (телешко) - 12 количина | Жичена скара | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Јагнешка кременадла | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Кременадла - (парчиња месо) | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Телешка кременадла | Жичена скара | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Зеленчук гратин | Жичена скара | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Тост | Жичена скара | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

6.1.4 Готвење со помош на пареа









Општи информации

- Готвењето со помош на пареа може да се извршува само со функциите за готвење со помош на пареа наведени во упатството. Видете во делот „Функции за работа на рерната“ [► 72] за функциите за готвење со помош на пареа.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.

Времетраењата наведени на времето на снабдување со вода го покажуваат времето што истекло по загревањето однапред.

- Табелата за готвење содржи препораки за готвење тестирани од производителот. Можете да ја поставите количината на вода, температурата, функцијата за готвење со помош на пареа и времето за храна што не се во табелата.
- Гответе со помош на пареа со еден плекс.

Предлози за печење со еден плех

| Храна | Додатоц и што треба да се користат | Позиција на полица | Функција за работа | Температура (°C) | Количина на вода која треба да се користи (ml) | Ниво на пара | Време на внесување вода (минути)* | Време на печење (минути) (прибл.) | Прибл. тежина на храна (g) |
|---------------------------|--|--------------------|--|-------------------------------------|--|---|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Интегрален леб | Стандарден сад * | 2 | Загревање со вентилатор | 180 | 200 |  | пред претходното загревање | 30 ... 40 | 820 |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица. | 2 | Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор | 25 минути 250/макс, после 190 | 250 |  | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Ребра (единечно парче) | Стандарден сад * | 3 | "3D" функција | 180 | 250 |  | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Јагнешки бут со зеленчук | Стандарден сад * | 3 | "3D" функција | 170 | 250+250*** |  | по претходното загревање (веднаш) | 80 ... 100 | 2000 |
| Земичка во квасец | Стандарден сад * | 3 | Загревање со вентилатор | 180 | 150 |  | пред претходното загревање | 20 ... 30 | 1200 |
| Чизкејк | Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара **** | 3 | Загревање со вентилатор | 120 | 200 |  | 30 | 60 ... 70 | 1450 |
| Пилешки копан | Стандарден сад * | 3 | "3D" функција | 200 | 150 |  | по претходното загревање (веднаш) | 20 ... 30 | 800 |
| Печен компир | Стандарден сад * | 3 | "3D" функција | 190 | 100 |  | 25 | 45 ... 55 | 500 |

| Храна | Додатоц и што треба да се користат | Позиција на полицата | Функција за работа | Температура (°C) | Количина на вода која треба да се користи (ml) | Ниво на пара | Време на внесување вода (минути)* | Време на печење (минути) (прибл.) | Прибл. тежина на храна (g) |
|--------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------------|--|---|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Лепче за хамбургер | Стандарден сад * | 3 | Загревање со вентилатор | 180 | 200 |  | пред претходното загревање | 20 ... 30 | 800 |
| Скуша со зеленчук | Стандарден сад * | 3 | "3D" функција | 200 | 100 |  | по претходното загревање (веднаш) | 15 ... 25 | 500 |

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Го покажува времето што истекло по загревањето однапред.

*** Додајте уште 250 мл вода на средина на времето за готвење.

**** Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.5 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------------|--|----------------------------------|---|------------------|-----------------------------------|
| Колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Колачи | Стандарден сад * | Загревање со вентилатор | На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Ситни колачи | Стандарден сад * | Загревање на дното и на плафонот | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Функција за работа | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------|--|----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Пандишпан | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара ** | Загревање со вентилатор | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Предлози за готвење со два плеха

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

| Храна | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Кофте (телешко) - 12 количина | Жичена скара | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Тост | Жичена скара | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивно то горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така,

работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.

- Не користете средства за чистење со пара.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пара, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што

гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).

- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту еден составен дел на апаратот во машина за миеење садови.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/ нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.

- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.
- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните ѕидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички ѕидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките ѕидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките ѕидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.

- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Cleaning Accessories

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

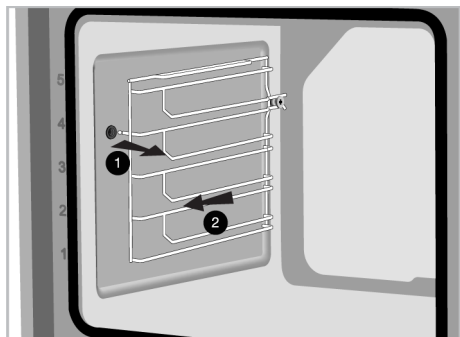
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полици пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полици:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.



3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

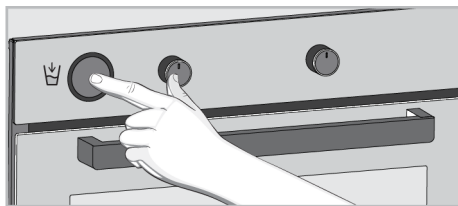
7.5 Чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

Општи предупредувања

- Времето, температурата и поставката за пареата на функцијата за чистење на пареа не може да се променат.
- Ако водата истече во првите 5 минути по започнувањето на функцијата за чистење на пареа, ако резервоарот за вода е изваден за време на чистењето или вратата е отворена, функцијата за чистење ќе се откаже.
- Ако внатрешната температура на рерната е над 120 °C, функцијата за чистење на пареа нема да започне.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната и извадете го резервоарот од неговиот отвор. Наполнете го резервоарот со 200 мл вода.



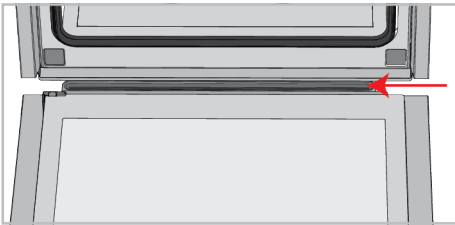
3. Поставете го резервоарот за вода на неговото место.
4. Вклучете ја рерната со допирање на тастерот ①.
5. Активирајте го долниот ред на функции на работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.
6. Допрете на „Чистење со пареа“ на долниот ред на екранот за функции.
7. Започнете со чистење со допирање на тастерот ►||.
 - ⇒ Чистењето започнува, а на екранот ќе се појави времето на чистење со пареа. Ова време не може да се измени.
8. На крајот од времето, се појавува „00:00“ на екранот.
9. Отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа.
10. За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за чистење со параа, се очекува водата на дното на рерната да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

11. (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



7.6 Чистење на вратата на рерната

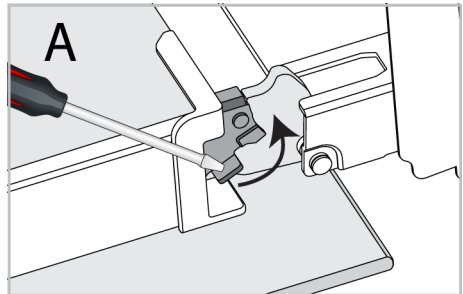
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.



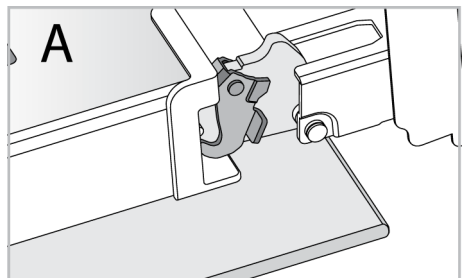
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.

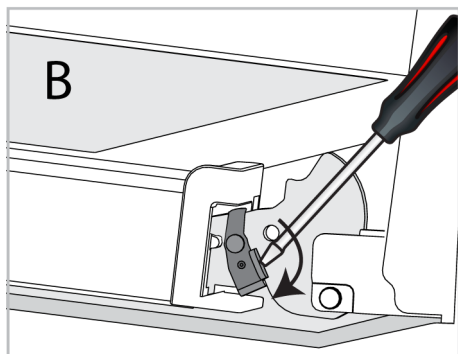


Илустрација 1: Шарки - затворена позиција

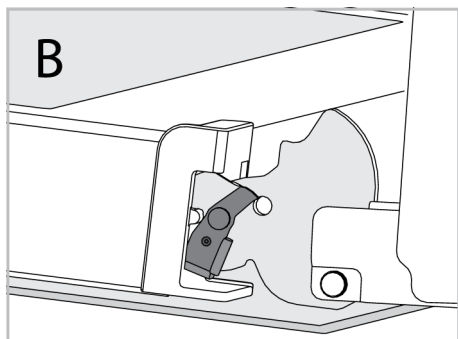


Илустрација 2: Шарки - отворена позиција

5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.

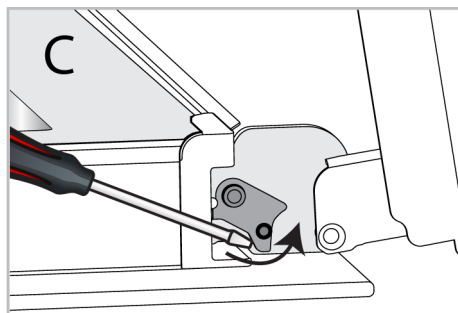


Илустрација 3: Шарки - затворена позиција

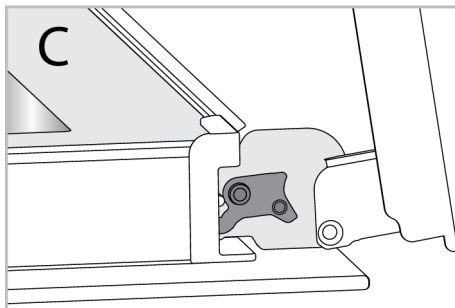


Илустрација 4: Шарки - отворена позиција

6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.

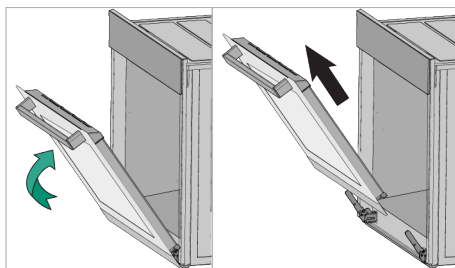


Илустрација 5: Шарки - затворена позиција



Илустрација 6: Шарки - отворена позиција

7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

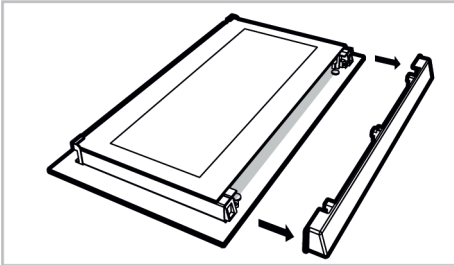
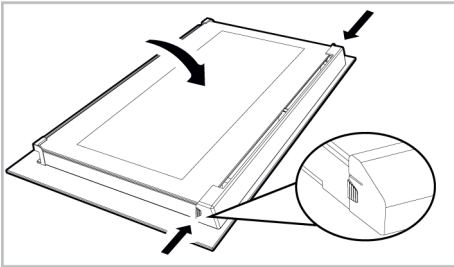
i За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

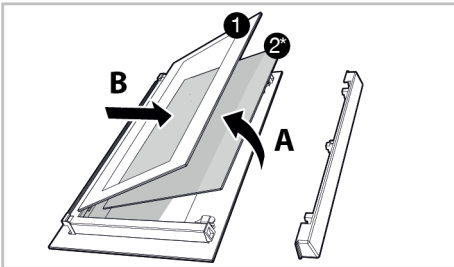
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.

2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



- 1 Највнатрешно стакло
2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го

закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).

6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.
7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

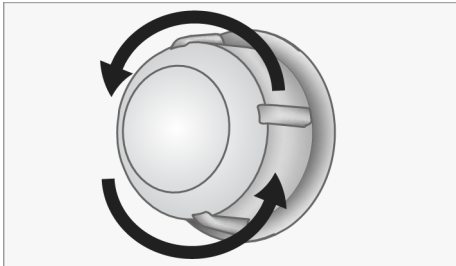
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај

овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.

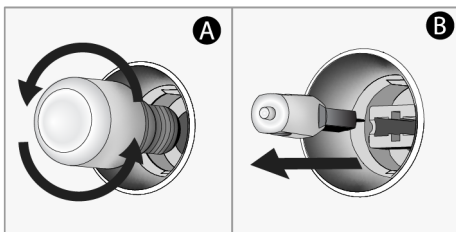
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



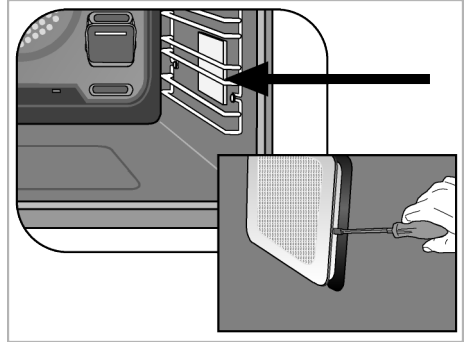
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



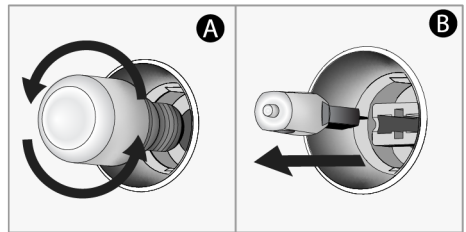
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена повеќе од 5 минути, поставката за време направена за готвење ќе се откаже и грејачите нема да работат.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркалца на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

Откако ќе започне готвењето, симболот ► ќе трепка на екранот и има звучно предупредување.

- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> Проверете дали вратата на рерната е целосно затворена. Контактирајте со овластен сервис ако дефектот продолжи.

Командата што сакате да ја испратите од апликацијата „HomeWhiz“ не поминува. (доколку се исполнети условите за далечински пристап)

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Апликацијата „HomeWhiz“ не го прикажува статусот на рерната правилно.

- Вашата врска може да биде прекината некое време. >>> Проверете дали рерната е поврзана со безжичната мрежа и исклучете и вклучете ја апликацијата.

Откако го воведовте Вашиот производ во апликацијата „HomeWhiz“ , доколку има грешка што вели „Настана грешка при поврзувањето на Вашиот производ со Вашиот дом и со просторијата што ја наведовте. Овој уред припаѓа во друг дом.“ или доколку заборавивте во која сметка на „HomeWhiz“

- Избришете го спарувањето следејќи ги упатствата во делот „Бришење на спарување на рерна поврзана со „HomeWhiz“ “ и повторете го спарувањето од почеток.

Се прикажува предупредувањето „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“ за време на инсталирањето на производот во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случај повеќе од еден куќен апарат во вашиот дом да е поставен во режим на поставување истовремено и да емитува сигнал со Bluetooth, може да најдете на предупредување „Откриени се повеќе Bluetooth мрежи“ додека се инсталира во апликацијата „HomeWhiz“ . >>> Исклучете ги режимите на инсталација на другите апарати и продолжете да користите само еден апарат со вклучен режим на инсталација.

Се појавуваат услови на јазик различен од јазикот што го наведов во апликацијата „HomeWhiz“ .

- Во случаи кога моќта на интернетот е мала, може да се појават термините на различни јазици во апликацијата homewhiz, различни од јазиците што сте ги дефинирале во апликацијата. >>> Ова не е грешка.

