



## Рерна за вградување

Упатство за употреба

### Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BCBIS17300KSB

385443999\_7/ MK/ SQ/ R.AI/ 21.01.26 18:58  
7768288336

## 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Содржина

|                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Упатства за безбедноста .....</b>                                                                                     | <b>4</b>  |
| 1.1 Наменета употреба .....                                                                                                | 4         |
| 1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња .....                                                                 | 5         |
| 1.3 Електрична безбедност .....                                                                                            | 6         |
| 1.4 Безбедност при транспорт .....                                                                                         | 8         |
| 1.5 Безбедност при инсталација ....                                                                                        | 8         |
| 1.6 Безбедност при употреба .....                                                                                          | 9         |
| 1.7 Предупредувања за температура .....                                                                                    | 9         |
| 1.8 Употреба на додатоци .....                                                                                             | 10        |
| 1.9 Безбедност при готвење .....                                                                                           | 10        |
| 1.10 Систем за пареа .....                                                                                                 | 12        |
| 1.11 Безбедност при одржување и чистење .....                                                                              | 12        |
| <b>2 Упатства за заштита на животната средина .....</b>                                                                    | <b>13</b> |
| 2.1 Директива за отпадот .....                                                                                             | 13        |
| 2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ ..... | 13        |
| 2.2 Информации за пакувањето .....                                                                                         | 13        |
| 2.3 Препораки за заштеда на енергија .....                                                                                 | 13        |
| <b>3 Вашиот производ .....</b>                                                                                             | <b>15</b> |
| 3.1 Вовед во производот .....                                                                                              | 15        |
| 3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот .....                                                              | 15        |
| 3.2.1 Контролна табла .....                                                                                                | 16        |
| 3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот .....                                                                         | 16        |
| 3.3 Функции за работа на рерната .                                                                                         | 17        |
| 3.4 Додатоци на производот .....                                                                                           | 17        |
| 3.5 Употреба на додатоците на производот .....                                                                             | 18        |
| 3.6 Технички спецификации .....                                                                                            | 21        |
| <b>4 Прва употреба .....</b>                                                                                               | <b>22</b> |
| 4.1 Прво поставување тајмер .....                                                                                          | 22        |
| 4.2 Прво чистење .....                                                                                                     | 22        |
| <b>5 Користење на рерната .....</b>                                                                                        | <b>23</b> |
| 5.1 Општи информации за користење на рерната .....                                                                         | 23        |

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2 Работење на контролната единица на рерната .....             | 23        |
| 5.3 Готвење со помош на пареа .....                              | 25        |
| 5.4 Поставки .....                                               | 26        |
| <b>6 Општи информации за готвењето .....</b>                     | <b>28</b> |
| 6.1 Општи предупредувања за печење во рерната .....              | 28        |
| 6.1.1 Печива и храна за во рерна ...                             | 29        |
| 6.1.2 Месо, риба и живина .....                                  | 32        |
| 6.1.3 Скара .....                                                | 33        |
| 6.1.4 Готвење со помош на пареа ..                               | 34        |
| 6.1.5 Тестирање на храна .....                                   | 35        |
| <b>7 Одржување и чистење .....</b>                               | <b>37</b> |
| 7.1 Општи информации за чистење                                  | 37        |
| 7.2 Додатоци за чистење .....                                    | 38        |
| 7.3 Чистење на контролната табла                                 | 38        |
| 7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење) ..... | 39        |
| 7.5 Лесно чистење со пареа .....                                 | 40        |
| 7.6 Чистење на вратата на рерната                                | 41        |
| 7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната .....     | 41        |
| 7.8 Чистење на сијалицата на рерната .....                       | 42        |
| <b>8 Решавање проблеми .....</b>                                 | <b>43</b> |



## 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.
- Овој уред е наменет за употреба до максимална висина од 2500 метри надморска височина.
- **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 чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

## 1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
  1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
  2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
  3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



### 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 апаратот треба да бидат на лесно достапно место. 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.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- 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 поврзување 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.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- 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.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобрените адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- 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:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

## 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 предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



## 1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.



## 1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- 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:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.



## 1.8 Употреба на додатоци

- Важно е соодветно да ги користите додатоците што се испорачуваат со производот. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоците на производот“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.



## 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.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- 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.

- Кога рерната е во употреба, НИКОГАШ не ставајте плех за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното од рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната, па дури и може да предизвика оштетување на кујнскиот елемент или подот во кујната.

Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:

- 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.
- За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатоците или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од

производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.

- Не ставајте го врз додатоците за време на претходно загревање.
- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите жичена скара, треба да поставите плех на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.

- 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. Не ставајте 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 додатоците 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.



### 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, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на

предната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.

## 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

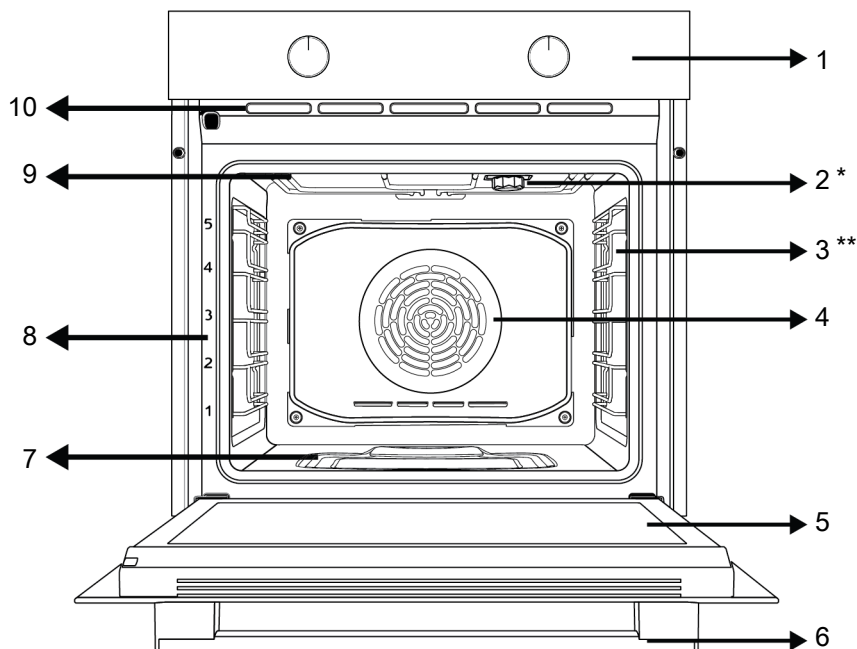
Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

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.

### 3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Базен за вода при готвење со помош на пареа

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

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.

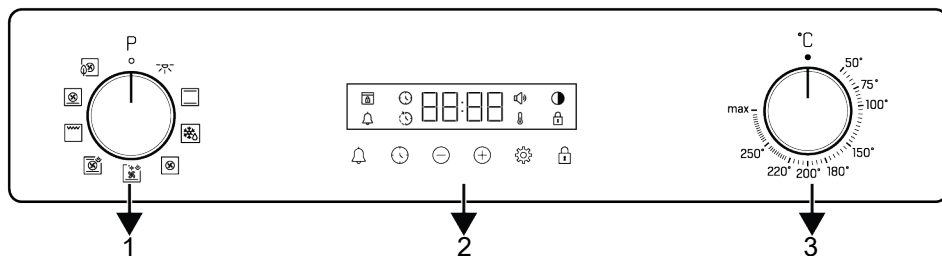
\*\* Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

### 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

МК



1 Тркалце за избирање на функција

2 Тајмер

3 Тркалце за избирање на температура

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

#### Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

#### Тркалце за избирање на температура

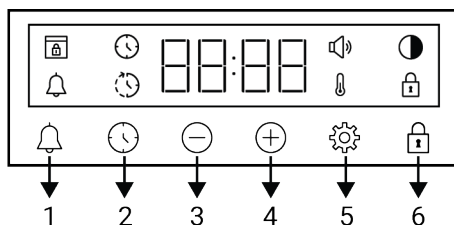
Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

#### Индикатор за внатрешна температура на рерната

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за температура на екранот на тајмерот. Симболот за температура се појавува на екранот кога ќе започне готвењето, а симболот за температура исчезнува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура. Кога температурата во

рерната паѓа под поставената температура, симболот за температура повторно се појавува.

#### Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

#### Симболи на дисплејот

- : Симбол за време на печење
- : Симбол за завршно време на печење \*
- : Симбол за аларм
- : Симбол за осветленоста
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за температура
- : Симбол за ниво на јачина на звук
- : Симбол за заклучена врата \*

\*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                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Сијаличка на рерната                      | -                         | Не работи грејачот во рерната. Само светилката на рерната свети.                                                                                                                                                                                             |
|    | 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          | *                         | 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 на дното со помош на вентилатор | *                         | Топол воздух што се загрева со долниот грејач се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Готвењето се врши со еден плех. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пареа.                                                   |
|    | Загревање со вентилатор                   | *                         | 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               | *                         | За да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да користите „Загревање со вентилатор“. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго.                                                                                                 |
|   | Пица функција                             | *                         | Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.                                                                                                                                                                                |
|  | "3D" функција                             | *                         | Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се готви се готви подеднакво и брзо. Готвењето се врши со еден плех. Оваа функција треба да се користи и за готвење со помош на пареа.      |
|  | Цела скара                                | *                         | Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.                                                                                                                                                      |

\* Вашиот производ работи во температурниот опсег наведен на копчето за температура.

### 3.4 Додатоци на производот

Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна

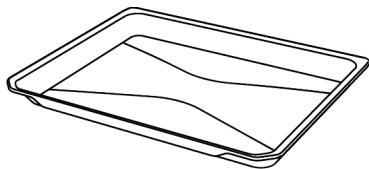
употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



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

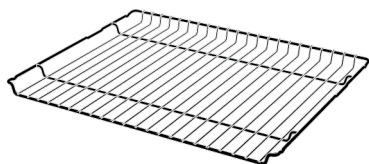
Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



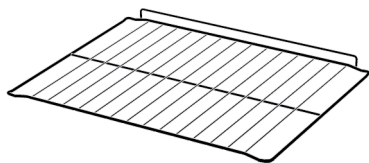
### Жичена скара

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

**На модели со жичени полица :**



**На модели без жичени полица :**

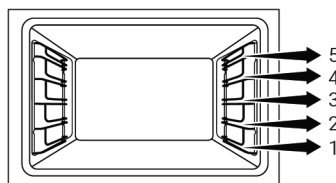


## 3.5 Употреба на додатоците на производот

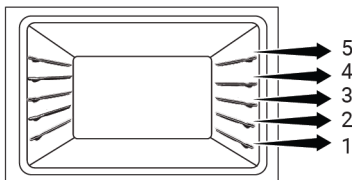
### Полици за готвење

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 полица :**



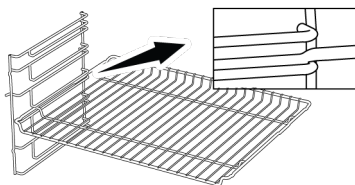
**На модели без жичени полица :**



**Поставување на метален ражен на полиците за готвење**

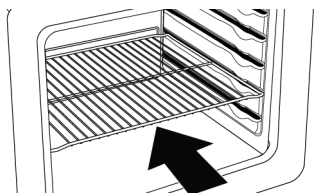
**На модели со жичени полица :**

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полица. 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 полица :**

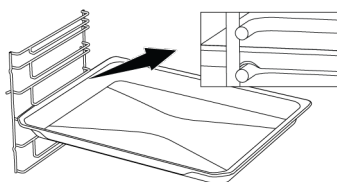
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полица. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



### Поставување на плехот на полиците за готвење

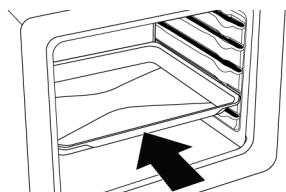
#### На модели со жичени полица :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полица. 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 полица :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полица. 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.

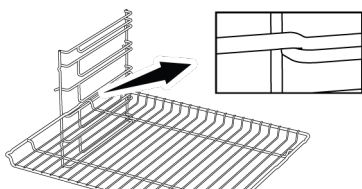


### Функција за запирање на металниот ражен

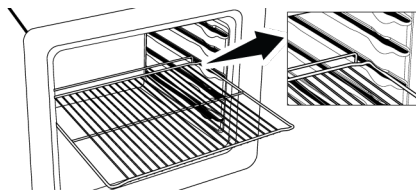
Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите

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 :

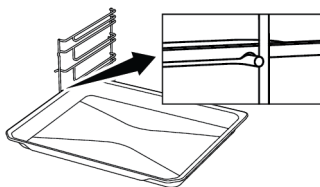


#### На модели без жичени полица :



### Функција за запирање на пле - На модели со жичени полица

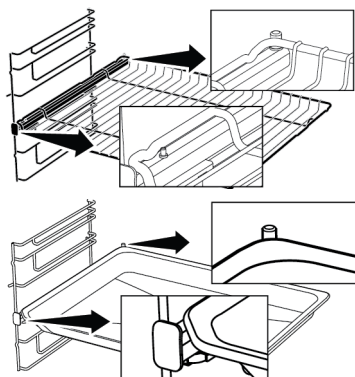
Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



### 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 <sup>2</sup> |
| Вкупна потрошувачка на енергија (kW)                                   | 3,3                                   |
| 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.

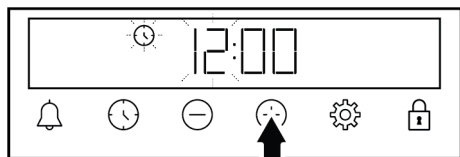
## 4 Прва употреба

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

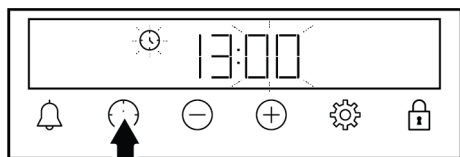
### 4.1 Прво поставување тајмер

**i** Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

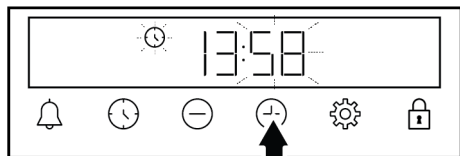
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите  $\oplus/\ominus$ .



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙️ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите  $\oplus/\ominus$  за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙️.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.

**i** Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.

**i** Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. 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“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почekaјте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

#### Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстранивте 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.

## 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. Воздржете се од покривање на овие отвори за вентилација. 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 (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.

Ако сакате светилката на рерната постојано да свети, изберете го статусот на работа „Сијаличка на рерната“ со тркалцето за избирање на функција.

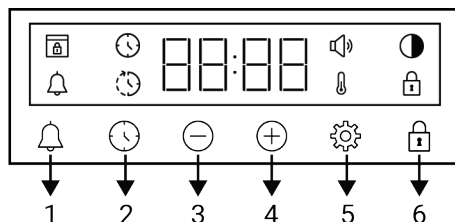
**ЗАБЕЛЕШКА:** За време на првата употреба може да се појават чад и миризмита неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризмите што се формираат.

### 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 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмирате.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за готвење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на готвење или времето на завршување на готвењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.

#### Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување

- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

### Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за завршно време на печење \*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за ниво на јачина на звук
-  : Симбол за заклучена врата \*

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

### Вклучување на рерната

Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

### Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).

### Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.



1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.

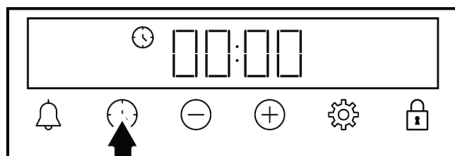
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.

⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на екранот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора да управувате со готвењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

### Готвење со поставување на времето за готвење:

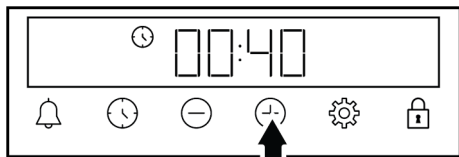
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на тајмерот.

1. Изберете готвење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на дисплејот за времето на готвење.



 Откако ќе ја поставите функцијата за работа и температурата, може да го поставите времето на готвење на 30 минути со допирање на копчето  директно за брзо поставување на времето за готвење и да го измените времето на копчињата .

3. Поставете го времето на готвење со тастерите  $\oplus/\ominus$ .



Времето за готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави симболот  $\text{⌋}$ . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  $\text{⌋}$  ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, на дисплејот ќе се појави „End“, а симболот  $\text{⌋}$  ќе светка и тајмерот ќе свири.
6. Предупредувањето свони две минути. Притиснете на кое било копче за да го прекинете звучното предупредување. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.



Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

### 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.

#### Општи предупредувања

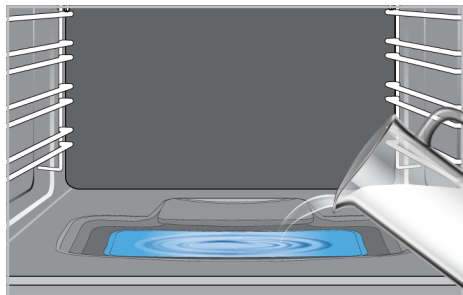
- Готвењето со помош на пареа може да се извршува само со функциите за готвење со помош на пареа наведени во упатството.
- Кондензацијата создадена на вратата на рерната по готвењето со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.
- Тргнете се настрана кога ја отворите 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.
- Ако вашиот производ има сонда за месо, проверете дали капакот на сонда за месо е затворен пред готвењето со помош на пареа. Во спротивно, може да има истекување на пареа од приклучокот за сондата за месо.

#### За готвењето со помош на пареа:

- Откако ќе ја проверите табелата за печење со помош на пареа и ќе ја поставите функцијата, одредете ги температурата, времето и количината на вода што треба да се додаде според храната што сакате да ја

готвите. Можете сами да ги поставите овие вредности за печење кои не се вклучени во табелата.

2. Истурете ја количината на вода што ќе ја користите според храната во базенот на дното на рерната.



**i** Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

3. Префрлете го тркалцето за избирање на функција на посакуваниот режим за работа со помош на пареа.
4. Префрлете го тркалцето за температура на посакуваната температура.

⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на дисплејот ќе се појави . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ќе исчезне.

5. Поставете ја храната во рерната на препорачаната положба на решетката.

⇒ Печењето ќе започне.

6. Откако ќе заврши печењето, исклучете ја рерната со поставување на тркалцата за функција и температура на положба за исклучено.

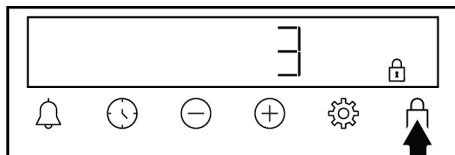
**i** Ако остане вода на дното на рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, преостанатата вода на дното на рерната може да предизвика калцификација.

## 5.4 Поставки

### Активирање на заклучувањето

Кога ја користите одликата за заклучување на тастерите, можете да го заштитите тајмерот од воснемирување.

1. Допрете го копчето додека не се појави симболот на екранот.



⇒ Симболот ќе се прикаже на екранот, а одбројувањето од 3-2-1 ќе започне. Заклучувањето на копчиња се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе допрете кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот ќе трепка.

**i** Доколку го отпуштите копчето пред да заврши одбројувањето, заклучувањето на копчиња нема да се активира.

**i** Копчињата за тајмер не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчиња. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

### Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето додека не го сними симболот од екранот.

⇒ Симболот ќе исчезне од екранот, а заклучувањето се оневозможува.

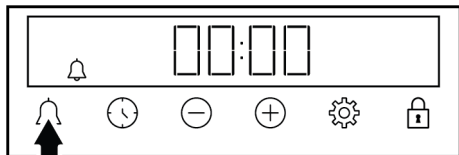
## Поставување на алармот

Можете исто така да го користите тајмерот 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.

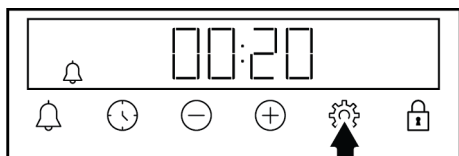


Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

1. Допрете го  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата /.



⇒ Откако ќе го поставите времето на алармот, симболот  ќе остане осветлен, а времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусо време се прикажува на екранот.

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

## Исклучување на алармот

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

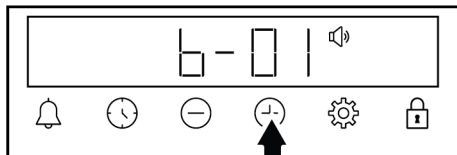
⇒ Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

### Ако сакате да го откажете алармот;

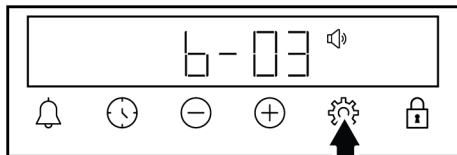
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на дисплејот за да го ресетира времето на алармот. Допрете го копчето  додека не се појави симболот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со допирање на тастерот  долго време.

### Приспособување на јачината на звукот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.



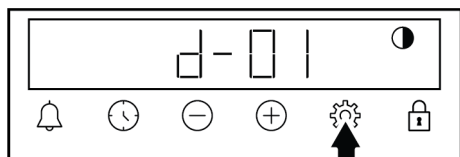
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата / . (b-01-b-02-b-03)



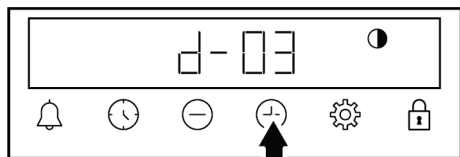
3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената јачина на звукот ќе стане активна по некое време.

### Поставување на осветленоста на екранот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете ја посакуваната осветленост со копчињата (+)/(-).  
(d-01-d-02-d-03)

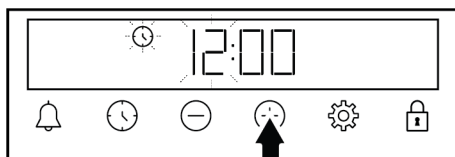


3. Допрете го копчето ⚙ за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената осветленост ќе стане активна по некое време.

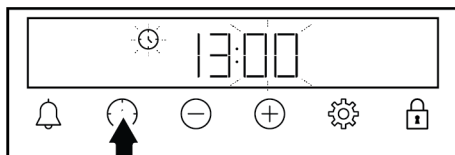
### Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле на рерната:

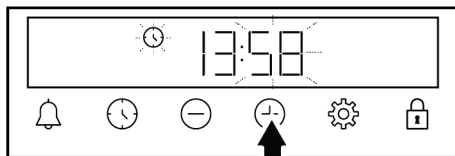
1. Допрете го копчето ⚙ додека не се појави симболот ⌚ на екранот.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите (+)/(-).



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите (+)/(-) за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.

## 6 Општи информации за готвењето

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.

### 6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворите вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворите 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 опсези.
- 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 сид.
- 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 садовите 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 однадвор 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 ... 45                         |
| 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                         |
| Ситни колачи   | Стандарден сад *                                                           | Загревање со вентилатор          | На модели со жичени полици : 3<br>На модели без жичени полици : 2 | 150              | 25 ... 35                         |
| Пандишпан      | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2                                                                 | 160              | 25 ... 40                         |
| Пандишпан      | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара ** | Загревање со вентилатор          | 2                                                                 | 160              | 30 ... 40                         |
| Бисквити       | Сад за печива *                                                            | Загревање на дното и на плафонот | 3                                                                 | 170              | 25 ... 40                         |
| Бисквити       | Сад за печива *                                                            | Загревање со вентилатор          | 3                                                                 | 170              | 20 ... 30                         |
| Печива         | Стандарден сад *                                                           | Загревање на дното и на плафонот | 2                                                                 | 200              | 30 ... 50                         |
| Печива         | Стандарден сад *                                                           | Загревање со вентилатор          | 2                                                                 | 180              | 35 ... 50                         |
| Земичка        | Стандарден сад *                                                           | Загревање на дното и на плафонот | 2                                                                 | 200              | 20 ... 35                         |
| Земичка        | Стандарден сад *                                                           | Загревање со вентилатор          | 3                                                                 | 180              | 20 ... 30                         |
| Инегрален леб  | Стандарден сад *                                                           | Загревање на дното и на плафонот | 3                                                                 | 200              | 30 ... 45                         |

| Храна           | Додатоци што треба да се користат                                    | Функција за работа               | Позиција на полицата | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Интегрален леб  | Стандарден сад *                                                     | Загревање со вентилатор          | 3                    | 200              | 30 ... 40                         |
| Лазанџи         | Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **                 | Загревање на дното и на плафонот | 2 или 3              | 200              | 30 ... 45                         |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2                    | 180              | 50 ... 70                         |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара ** | Загревање со вентилатор          | 2                    | 170              | 50 ... 70                         |
| Пица            | Стандарден сад *                                                     | Загревање на дното и на плафонот | 2                    | 250              | 10 ... 20                         |
| Пица            | Стандарден сад *                                                     | Пица функција                    | 2                    | 280              | 5 ... 10                          |

### Предлози за готвење со два плеха

| Храна        | Додатоци што треба да се користат       | Функција за работа      | Позиција на полицата | Температура (°C)                                                    | Време на печење (минути) (прибл.)                                                 |
|--------------|-----------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ситни колачи | 2-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4                | На модели со жичени полици :150<br>На модели без жичени полици :140 | На модели со жичени полици : 25 ... 40<br>На модели без жичени полици : 30 ... 45 |
| Бисквити     | 2-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4                | 170                                                                 | 25 ... 35                                                                         |
| Печива       | 1-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 1 - 4                | 180                                                                 | 35 ... 45                                                                         |
| Земичка      | 2-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4                | 180                                                                 | 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.

### 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                    | 180              | 30 ... 40                         |
| Бисквити     | Стандарден сад *                  | 3                    | 200              | 30 ... 40                         |
| Печива       | Стандарден сад *                  | 3                    | 220              | 40 ... 50                         |
| Земичка      | Стандарден сад *                  | 3                    | 200              | 30 ... 40                         |

\*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.

## 6.1.2 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 и на плафонот | 3                    | 15 минути 250/ макс, после 180 ... 190 | 60 ... 80                         |
| Јагнешки бут (1,5-2 kg)           | Стандарден сад *                                      | Загревање на дното и на плафонот | 3                    | 15 минути 250/ макс, после 170         | 110 ... 120                       |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg)         | Жичена скара *<br>Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното и на плафонот | 2                    | 15 минути 250/ макс, после 190         | 60 ... 80                         |
| Пржено пилешко (1,8-2 kg)         | Жичена скара *<br>Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање со вентилатор          | 2                    | 200 ... 220                            | 60 ... 80                         |

| Храна                     | Додатоци што треба да се користат                     | Функција за работа               | Позиција на полицата | Температура (°C)                          | Време на печење (минути) (прибл.) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| Пржено пилешко (1,8-2 kg) | Жичена скара *<br>Ставете еден сад на пониска полица. | "3D" функција                    | 2                    | 15 минути 250/<br>макс, после 190         | 60 ... 80                         |
| Мисирка (5.5 kg)          | Стандарден сад *                                      | Загревање на дното и на плафонот | 1                    | 25 минути 250/<br>макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Мисирка (5.5 kg)          | Стандарден сад *                                      | "3D" функција                    | 1                    | 25 минути 250/<br>макс, после 180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Риба                      | Жичена скара *<br>Ставете еден сад на пониска полица. | Загревање на дното и на плафонот | 3                    | 200                                       | 20 ... 30                         |
| Риба                      | Жичена скара *<br>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 ... 4                           |

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“ 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 плех.

#### Предлози за печење со еден плех - "3D" функција

| Храна                    | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C)              | Количина на вода која треба да се користи (ml) | Време на внесување вода    | Време на печење (минути) (прибл.) | Прибл. тежина на храна (g) |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Инегрален леб            | Стандарден сад *                  | 2                    | 200                           | 200                                            | пред претходното загревање | 30 ... 35                         | 820                        |
| Цела кокошка со зеленчук | Стандарден сад *                  | 2                    | 25 минути 250/макс, после 190 | 250                                            | пред претходното загревање | 60 ... 70                         | 2000                       |
| Ребра                    | Стандарден сад *                  | 3                    | 180                           | 250                                            | пред претходното загревање | 65 ... 75                         | 1000                       |
| Јагнешки бут со зеленчук | Стандарден сад *                  | 3                    | 170                           | 350                                            | пред претходното загревање | 90 ... 110                        | 2000                       |

| Храна             | Додатоци што треба да се користат | Позиција на полицата | Температура (°C) | Количина на вода која треба да се користи (ml) | Време на внесување вода    | Време на печење (минути) (прибл.) | Прибл. тежина на храна (g) |
|-------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Земичка во квасец | Стандарден сад *                  | 3                    | 180              | 200                                            | пред претходното загревање | 25 ... 35                         | 1200                       |
| Чизкејк           | Стандарден сад *                  | 3                    | 120              | 200                                            | пред претходното загревање | 45 ... 55                         | 1450                       |

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

### 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 институти 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<br>На модели без жичени полици :2   | 140              | 15 .. 25                          |
| Ситни колачи | Стандарден сад *                                                           | Загревање на дното и на плафонот | 3                                                                 | 160              | 25 ... 35                         |
| Ситни колачи | Стандарден сад *                                                           | Загревање со вентилатор          | На модели со жичени полици : 3<br>На модели без жичени полици : 2 | 150              | 25 ... 35                         |
| Пандишпан    | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара ** | Загревање на дното и на плафонот | 2                                                                 | 160              | 25 ... 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 cm со затворац за жичена скара ** | Загревање со вентилатор          | 2                    | 160              | 30 ... 40                         |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **       | Загревање на дното и на плафонот | 2                    | 180              | 50 ... 70                         |
| Пита од јаболко | Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **       | Загревање со вентилатор          | 2                    | 170              | 50 ... 70                         |

### Предлози за готвење со два плеха

| Храна        | Додатоци што треба да се користат       | Функција за работа      | Позиција на полицата | Температура (°C)                                                    | Време на печење (минути) (прибл.)                                                 |
|--------------|-----------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Колачи       | 2-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4                | 140                                                                 | 15 ... 25                                                                         |
| Ситни колачи | 2-Стандарден сад *<br>4-Сад за печива * | Загревање со вентилатор | 2 - 4                | На модели со жичени полици :150<br>На модели без жичени полици :140 | На модели со жичени полици : 25 ... 40<br>На модели без жичени полици : 30 ... 45 |

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.) |
|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| Ќофте (телешко) - 12 количина | Жичена скара                      | 4                    | 250              | 20 ... 30                         |
| Тост                          | Жичена скара                      | 4                    | 250              | 1 ... 4                           |

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.

### Јогурт

#### Подготовка на јогурт;

- Отстранете ги додатоците и страничните жичени полици (доколку ги има) од површината за готвење.
- Поставете го садот за јогурт на дното од површината за готвење.
- По подготовката на јогуртот, оставете го да отстои во фрижидер најмалку 12 часа.

4. Држете ја вратата од рерната полуотворена во текот на целото време.

| Храна  | Функција за работа      | Позиција на полицата          | Температура (°C) | Време на печење (минути) (прибл.) |
|--------|-------------------------|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Јогурт | Загревање со вентилатор | Дното на просторот за готвење | 50 - 60          | 240 ... 360                       |

## 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 нивното 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 производи за чистење на пареа за чистење.
- 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 пареа, 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. Искристете го апаратот со детергент за миене 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 искристете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

#### 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, искристете 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

- 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.

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Доколку вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна, нетрајна нечистотија. (Видете „Лесно чистење со пареа“.)
- За тешки дамки, може да се користи средство за чистење на рерна и скара препорачано на веб-страницата на вашиот бренд на производот. Не користете надворешно средство за чистење на рерна. Ако површината е многу извалкана, малку навлажнете ја и нежно исчистете ја со четка со меки влакна или жица за чистење. Избегнувајте примена на прекумерен притисок.

### **Каталитички површини**

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови 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 миење 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 Додатоци за чистење**

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.

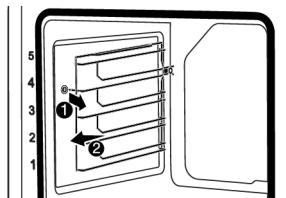
### Чистење на страничните сидови на рерната

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 полица 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 полица:

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.



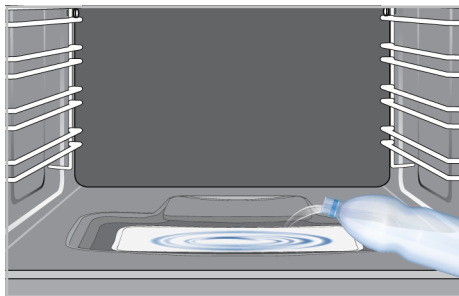
3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

### Чистење на базенот со вода на основата на рерната

Во зависност од честоста на користење на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.

**За да го отстраните бигорот кој може да настане во базенот со вода на основата на рерната по операциите на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа, по секои 2 или 3 операции:**

1. додајте 350 cc бел оцет (киселоста на оцетот не смее да надмине 6%) во базенот со вода на основата на рерната.



2. Почекајте најмалку 30 минути за да дозволите оцетот да ги раствори остатоците од бигор на амбиентална температура.
3. Исчистете го базенот со вода со мека, мокра крпа, а потоа со сува мека крпа.

**i** Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за да го чистите базенот со вода на основата на рерната. Не чистете го со гребене бигорот кој може да се формира во базенот со вода на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.

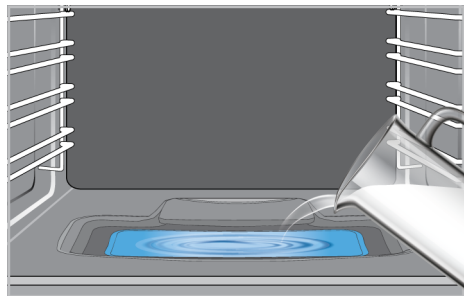
**За да се зголеми ефикасноста на отстранувањето бигор најверојатно во базенот со вода, покрај горенаведените чекори за отстранување бигор, по секои 10 употреби:**

Изберете функција за работа во која е активен долниот грејач и вклучете ја рерната на 100 °C 2-3 минути. Потоа, исклучете ја рерната и испрскајте ја внатрешноста на рерната и скарата со средството за чистење препорачано на веб-локацијата за брендот на Вашиот производ во базенот со вода на дното на рерната и оставете да отстои 5 минути. По 5 минути избришете го вирот вода на дното на рерната со влажна микрофибер крпа и потоа исушете го.

## 7.5 Лесно 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.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Наполнете го базенот на подот од рерната со 200 мл вода.



**i** Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.

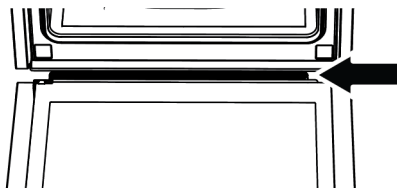
3. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 20 минути на 100°C.

Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворите вратата.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

**i** Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода 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.

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

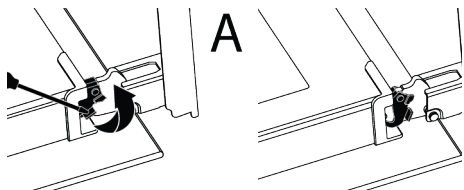
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „**Вадење на вратата на рерната**“ и „**Вадење на внатрешните стакла на вратата**“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент 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.



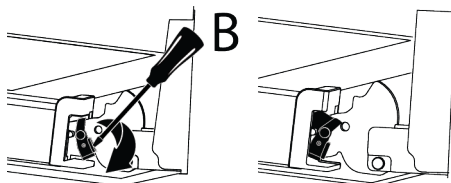
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

### Вадење на вратата на рерната

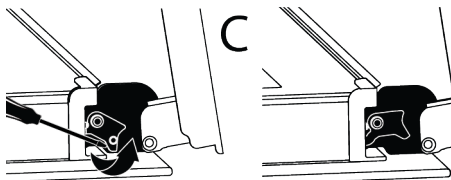
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори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



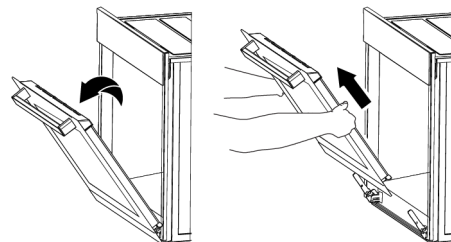
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



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



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.



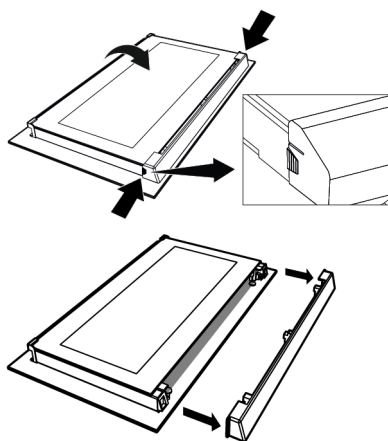
За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

### 7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

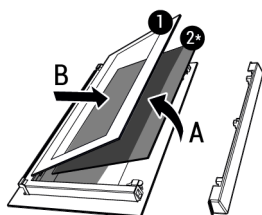
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

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 миене 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.

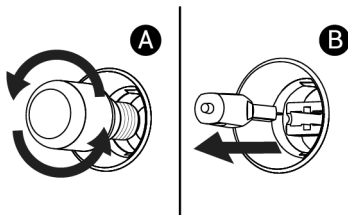
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури 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.



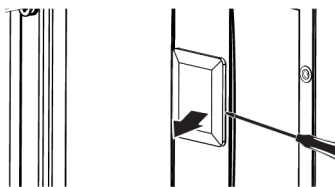
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



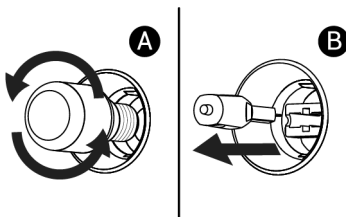
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

#### 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. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
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.

### (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 тркала на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

| Дополнителни информации за упатството за употреба:       | Технички информации за оперативните режими со мала моќност во согласност со Регулативата на ЕУ 2023/826 |                   |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Режим                                                    | ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТТ)                                                                         | ПЕРИОД (МИНУТИ) * |
| Исклучено                                                | -                                                                                                       | -                 |
| Во мирување                                              | -                                                                                                       | -                 |
| Режим на подготвеност со информации или приказ на статус | 0,8                                                                                                     | 20                |
| Мрежно подготвеност                                      | -                                                                                                       | -                 |

\*: Периодот по кој опремата автоматски доаѓа до режим на подготвеност, режим на исклучување или мрежно подготвеност за неколку минути и заокружен до најблиската минута.



## Mirë se vini!

I dashur klient,

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

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

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

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



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tabela e përmbajtjes

|          |                                                                                |           |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Udhëzimet e sigurisë .....</b>                                              | <b>48</b> |
| 1.1      | Përdorimi i planifikuar .....                                                  | 48        |
| 1.2      | Siguria e fëmijëve, personave të<br>cenueshëm dhe kafshëve<br>shtëpiake.....   | 49        |
| 1.3      | Siguria elektrike .....                                                        | 50        |
| 1.4      | Siguria gjatë transportit .....                                                | 51        |
| 1.5      | Siguria e instalimit.....                                                      | 52        |
| 1.6      | Siguria gjatë përdorimit.....                                                  | 53        |
| 1.7      | Paralajmërimet për temperaturën                                                | 53        |
| 1.8      | Përdorimi i aksesorëve të<br>produktit.....                                    | 54        |
| 1.9      | Siguria gjatë gatimit .....                                                    | 54        |
| 1.10     | Sistemi i avullit .....                                                        | 55        |
| 1.11     | Siguria e mirëmbajtjes dhe<br>pastrimit.....                                   | 56        |
| <b>2</b> | <b>Udhëzimet për ambientin .....</b>                                           | <b>56</b> |
| 2.1      | Direktiva për mbetjet .....                                                    | 56        |
| 2.1.1    | Përputhja me direktivën WEEE<br>dhe hedhja e produktit pas<br>përdorimit ..... | 56        |
| 2.2      | Informacionet për paketimin .....                                              | 57        |
| 2.3      | Rekomandime për kursimin e<br>energjisë.....                                   | 57        |
| <b>3</b> | <b>Produkti juaj .....</b>                                                     | <b>58</b> |
| 3.1      | Prezantimi i produktit .....                                                   | 58        |
| 3.2      | Prezantimi dhe përdorimi i panelit<br>të kontrollit të produktit.....          | 58        |
| 3.2.1    | Paneli i kontrollit .....                                                      | 59        |
| 3.2.2    | Prezantimi i panelit të kontrollit<br>të furrës .....                          | 59        |
| 3.3      | Funksionet e përdorimit të furrës.                                             | 59        |
| 3.4      | Aksesorët e produktit .....                                                    | 60        |
| 3.5      | Përdorimi i aksesorëve të<br>produktit.....                                    | 61        |
| 3.6      | Specifikimet teknike.....                                                      | 63        |
| <b>4</b> | <b>Përdorimi i parë .....</b>                                                  | <b>64</b> |
| 4.1      | Cilësimi i kohëmatësit të parë .....                                           | 64        |
| 4.2      | Pastrimi fillestar .....                                                       | 64        |
| <b>5</b> | <b>Përdorimi i furrës .....</b>                                                | <b>65</b> |
| 5.1      | Informacione të përgjithshme për<br>përdorimin e furrës.....                   | 65        |
| 5.2      | Funksionimi i njësisë së kontrollit<br>të furrës.....                          | 65        |

|          |                                                                   |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.3      | Gatimi me ndihmën e avullit .....                                 | 67        |
| 5.4      | Cilësimet.....                                                    | 68        |
| <b>6</b> | <b>Informacion i përgjithshëm rreth<br/>gatimit .....</b>         | <b>70</b> |
| 6.1      | Paralajmërimet të përgjithshme<br>rreth pjekjes në furrë.....     | 70        |
| 6.1.1    | Ëmbëlsira dhe ushqime në<br>furrë.....                            | 70        |
| 6.1.2    | Mishi, peshku dhe shpendët.....                                   | 73        |
| 6.1.3    | Skarë .....                                                       | 74        |
| 6.1.4    | Gatimi me ndihmën e avullit.....                                  | 75        |
| 6.1.5    | Ushqime të testuara.....                                          | 76        |
| <b>7</b> | <b>Mirëmbajtja dhe pastrimi .....</b>                             | <b>78</b> |
| 7.1      | Informacione të përgjithshme për<br>pastrimin .....               | 78        |
| 7.2      | Aksesorët e pastrimit .....                                       | 79        |
| 7.3      | Pastrimi i panelit të kontrollit .....                            | 79        |
| 7.4      | Pastrimi i pjesës së brendshme<br>të furrës (zona e gatimit)..... | 80        |
| 7.5      | Pastrim i lehtë me avull.....                                     | 81        |
| 7.6      | Pastrimi i derës së furrës .....                                  | 81        |
| 7.7      | Heqja e xhamit të brendshëm të<br>derës së furrës .....           | 82        |
| 7.8      | Pastrimi i llambës së furrës .....                                | 83        |
| <b>8</b> | <b>Zgjidhja e problemeve.....</b>                                 | <b>84</b> |

**SQ**



## 1 Udhëzimet e sigurisë

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



### 1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- Kjo pajisje është menduar për përdorim deri në një lartësi maksimale prej 2500 metrash mbi nivelin e detit.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

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



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose mendore, ose që kanë mungesë përvojë dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
  1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
  2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
  3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
  4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".

### 1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha poet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kabloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kabloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
- Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllove mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
- Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.

- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



#### 1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.

- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me filluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

## 1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohet se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.



## 1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fiken energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.
- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.

- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.



## 1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur

prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.

- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.



### 1.8 Përdorimi i aksesoreve të produktit

- Është e rëndësishme të përdorni aksesoret e ofruar me produktin në mënyrë të përshtatshme. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve të produktit**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.



### 1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.

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

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

- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjes së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të

tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.

- Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehjes paraprake.
- Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.

- Kur përdorni skarë teli, një tepsi duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

### **1.10 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.

- 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 soluione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.
- Mos përdorni aksesorë që mund të gërryen nga avulli gjatë gatimit.



## 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. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.

## 2 Udhëzimet për ambientin

### 2.1 Direktiva për mbetjet

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

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



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur

në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

### **Përputhja me direktivën RoHS:**

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

## **2.2 Informacionet për paketimin**

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

## **2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë**

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

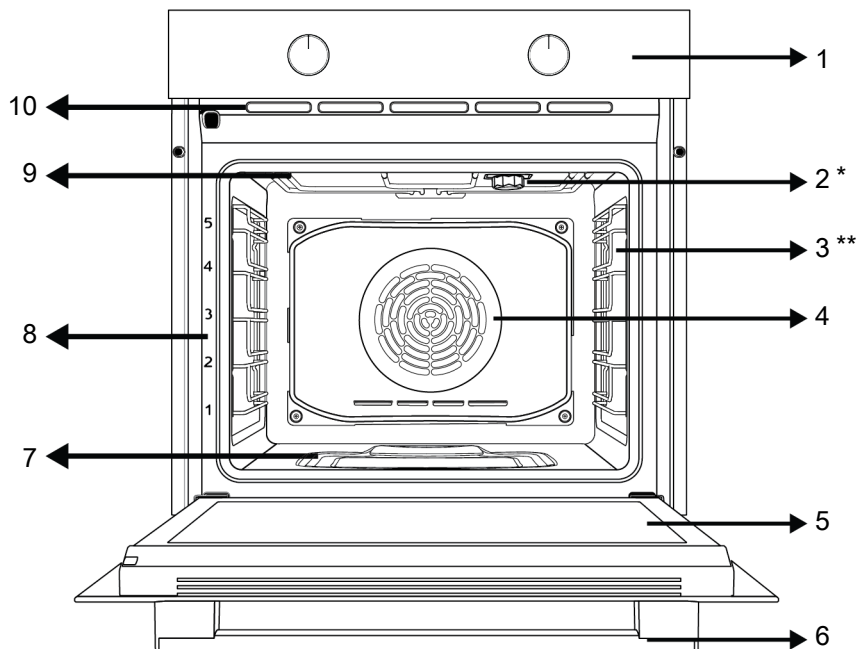
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

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

## 3 Produkti juaj

### 3.1 Prezantimi i produktit

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Bazeni i ujit për gatimin me ndihmën e avullit

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

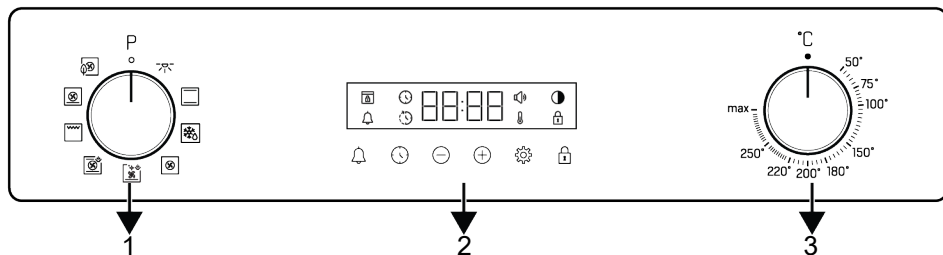
\* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

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

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

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

### 3.2.1 Paneli i kontrollit



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

- 2 Kohëmatësi

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

### 3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

#### Doreza e zgjedhjes së funksionit

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

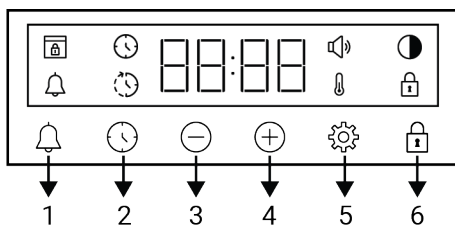
#### Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

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

#### Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës në ekranin e kohëmatësit. Simboli i temperaturës shfaqet në ekran kur fillon gatimi dhe simboli i temperaturës zhduket kur pajisja arrin temperaturën e caktuar. Kur temperatura brenda furrës bie nën temperaturën e caktuar, simboli i temperaturës rishfaqet.

#### Kohëmatësi



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

#### Simbolet e ekranit

- : Simboli i kohës së pjesjes
- : Simboli i kohës së përfundimit të pjesjes \*
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i ndriçimit
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i nivelit të vullmit
- : Simboli i bllokimit të derës \*

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

### 3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i

modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

| Simboli i funksionit | Përshkrimi i funksionit                     | Gama e temperaturës (°C) | Përshkrimi dhe përdorimi                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Llambë furre                                | -                        | Asnjë ngrohës nuk funksionon në furrë. Vetëm llamba e furrës ndizet.                                                                                                                                                                                                              |
|                      | Funksionimi me ventilator                   | -                        | Furra nuk ngrohet. Funksionon vetëm ventilatori (në murin e pasmë). Ushqimi i ngrirë me granula shkrihet ngadalë në temperaturën e dhomës, ushqimi i gatuar ftohet. Koha e nevojshme për të shkrië një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.       |
|                      | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme             | *                        | Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.                                                                                                        |
|                      | Ngrohje e poshtme me ndihmën e ventilatorit | *                        | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi i poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.                                    |
|                      | Ngrohje me ventilator                       | *                        | Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh.                                                               |
|                      | Ngrohje me ventilator eko                   | *                        | Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator". Por, koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë.                                                                                                                             |
|                      | Funksioni i picës                           | *                        | Ngrohja e poshtme dhe ngrohja e ventilatorit funksionojnë. Është i përshtatshëm për të gatuar pica.                                                                                                                                                                               |
|                      | Funksioni "3D"                              | *                        | Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për gatimin me ndihmën e avullit. |
|                      | Grill i plotë                               | *                        | Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.                                                                                                                                                                                   |

\* Produkti juaj funksionon në intervalin e temperaturës të specifikuar në çelësin e temperaturës.

### 3.4 Aksesorët e produktit

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

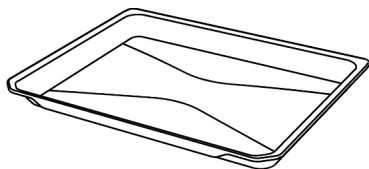
ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.



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

### Tavë standarde

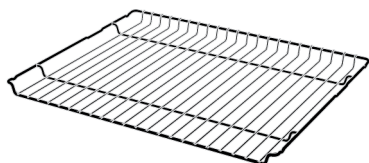
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqe të copave të mëdha.



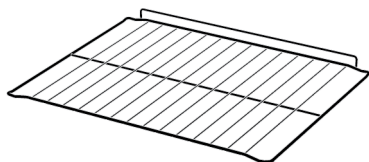
### Grila e telit

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

#### Në modelet me rafte teli :



#### Në modelet pa rafte teli :

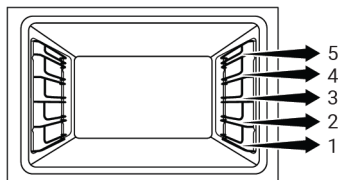


## 3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit

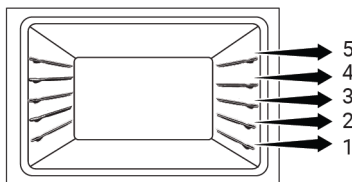
### Raftet e gatimit

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

#### Në modelet me rafte teli :



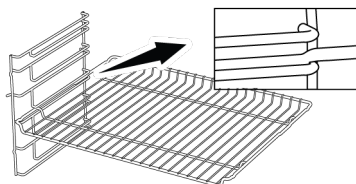
#### Në modelet pa rafte teli :



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

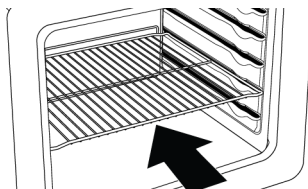
#### Në modelet me rafte teli :

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



#### Në modelet pa rafte teli :

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

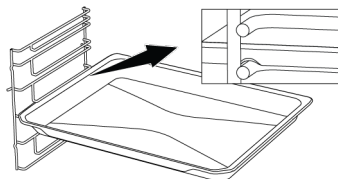


### Vendosja e tavës në raftet e gatimit

#### Në modelet me rafte teli :

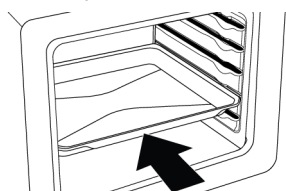
Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për

gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



### Në modelet pa rafte teli :

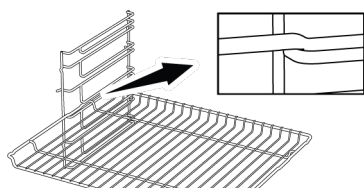
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



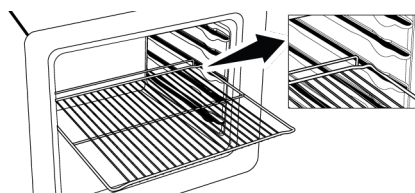
### Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

### Në modelet me rafte teli :



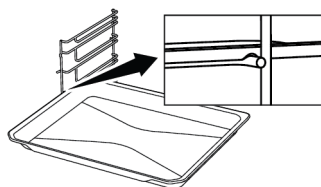
### Në modelet pa rafte teli :



SQ

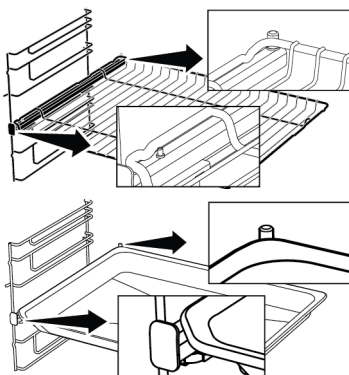
### Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

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



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

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



## 3.6 Specifikimet teknike

SQ

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

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

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



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



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



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

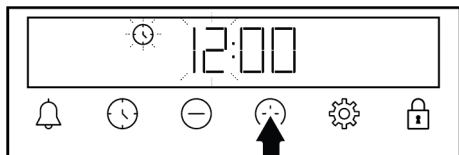
## 4 Përdorimi i parë

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

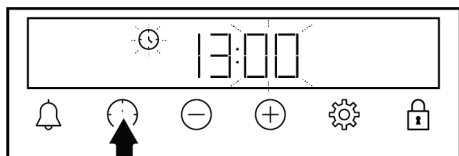
### 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

**i** Caktoni gjithmonë kohën e ditës para se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatuani në disa modele furre.

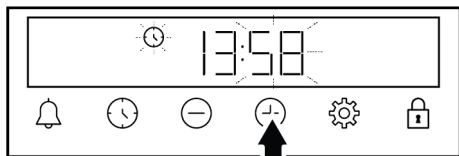
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli ⌚.
2. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖.



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



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



5. Konfirmoni duke prekur butonat ⌚ ose ⚙️.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⌚ zhduket në ekran.

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

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

### 4.2 Pastrimi fillestar

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

#### Përpara përdorimit të aksesorëve:

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

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

gërres, 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 ventilimi i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

SQ

## 5 Përdorimi i furrës

### 5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

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

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Përmbahuni nga mbulimi i këtyre hapjeve të ventilimit. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuani duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

#### Ndriçimi i furrës

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

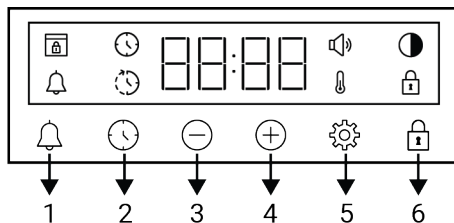
Nëse dëshironi që llamba e furrës të jetë e ndezur vazhdimisht, zgjidhni statusin e përdorimit "Llambë furre" me çelësin e zgjedhjes së funksionit.

### 5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

**Informacion i përgjithshëm për njësinë e kontrollit të furrës**

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet pritur për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim gatimi, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e gatimit është caktuar kur fillon gatimi, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e gatimit ose koha e përfundimit të gatimit; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin ⌚ për një kohë të gjatë.

#### Kohëmatësi



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

#### Simbolet e ekranit

⌚ : Simboli i kohës së pjekjes

 : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes \*

 : Simboli i alarmit

 : Simboli i ndriçimit

 : Simboli i bllokimit të butonave

 : Simboli i temperaturës

 : Simboli i nivelit të volumit

 : Simboli i bllokimit të derës \*

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

## Ndezja e furrës

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

## Fikja e furrës

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

## Gatimi manual për të zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

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



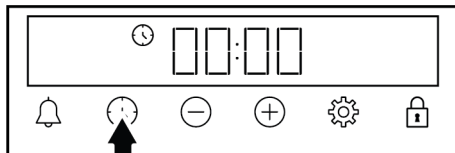
1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.
  - ⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe simboli  do të shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin

temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket. Furra nuk fiket automatikisht pasi gatimi manual bëhet pa caktuar kohën e gatimit. Ju duhet ta kontrolloni gatimin dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar gatimi, fiken furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

## Gatimi duke caktuar kohën e gatimit:

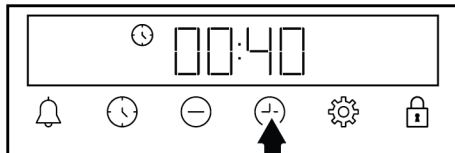
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e gatimit në kohëmatës.

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



-  Pas caktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, mund të caktoni kohën e gatimit për 30 minuta duke prekur butonin  direkt për përcaktimin e shpejtë të kohës së gatimit dhe ndryshoni kohën me butonat .

3. Caktoni kohën e gatimit me butonat  .



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

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

- ⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e gatimit fillon të numërojë mbrapsht dhe simboli  shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket.
- 5. Pas përfundimit të kohës së caktuar të gatimit, në ekran shfaqet "**End**", simboli  pulson dhe dëgjohet sinjali i kohëmatësit.
- 6. Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Shtypni çdo buton për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

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

### 5.3 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. Ndhima 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, ndhima 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.

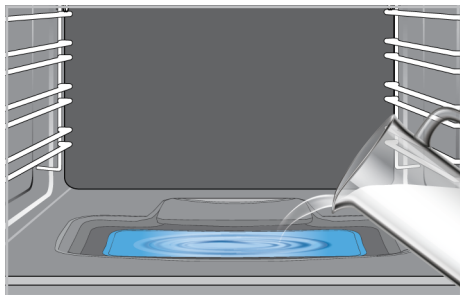
#### Paralajmërimet të përgjithshme

- Gatimi me ndihmën e avullit mund të kryhet vetëm me funksionet e gatimit me ndihmën e avullit të specifikuara në manual.
- Kondensimi i krijuar në derën e furrës pas gatimit me ndihmën e avullit 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.
- Nëse produkti juaj ka një sondë mishi, sigurohuni që mbulesa e sondës së mishit të jetë e mbyllur përpara gatimit me ndihmën e avullit. Përndryshe, mund të ketë rrjedhje avulli nga priza e sondës së mishit

#### Për gatimin me ndihmën e avullit:

1. Pasi të keni kontrolluar tabelën e pjekjes me ndihmën e avullit dhe duke vendosur funksionin, përcaktoni temperaturën, kohën dhe sasinë e ujit që do të shtoni sipas ushqimit që dëshironi të gatoni. Ju mund t'i vendosni vetë këto vlera për pjekje që nuk përfshihen në tabelë.
2. Derdhni sasinë e ujit që do të përdorni sipas ushqimit tuaj në bazenin në fund të furrës.



-  Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.
- 3. Kalojeni çelësin e zgjedhjes së funksionit në modalitetin e dëshiruar të funksionimit me ndihmën e avullit.

4. Kalojeni çelësin e temperaturës në temperaturën e dëshiruar.

⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe në ekran do të shfaqet simboli . Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli do të zhduket.

5. Vendoseni ushqimin në furrë në pozicionin e rekomanduar të raftit.

⇒ Fillon pjekja.

6. Pasi të ketë përfunduar pjekja, fiken furrën duke i vendosur butonat e funksionit dhe të temperaturës në pozicionin e fikur.

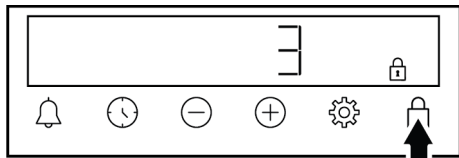
Nëse uji mbetet në fund të furrës pas çdo gatimi me avull, thajeni ujin e mbetur me një leckë të thatë pasi furra të jetë ftohur. Përndryshe, uji që mbetet në dyshtenë e furrës mund të shkaktojë kalcifikim.

## 5.4 Cilësimet

### Aktivizimi i kyçit të butonave

Duke përdorur veçorinë e bllokimit të çelësave, mund ta mbron kohëmatësin nga ndërhyrjet.

1. Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli .



⇒ Simboli shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i butonave aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur bllokimi i butonave, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli pulson.

Nëse e lëshoni butonin përpara përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i butonave nuk do të aktivizohet.

Butonat e kohëmatësit nuk mund të përdoren kur bllokimi i butonave është aktiv. Kyç i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

### Çaktivizimi i kyçit të butonave

1. Prekni butonin derisa simboli të zhduket nga ekrani.

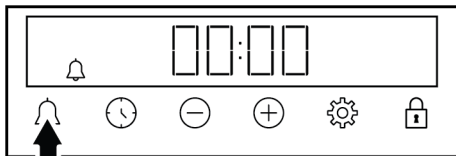
⇒ Simboli zhduket nga ekrani dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.

### Vendosja e alarmit

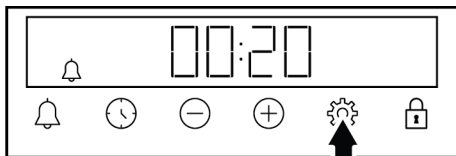
Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë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

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

1. Prekni butonin deri sa simboli të shfaqet në ekran.



2. Vendosni kohën e alarmit me butonat / .



- ⇒ Pas caktimit të kohës së alarmit, simboli  qëndron i ndezur dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

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

### Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zazor.

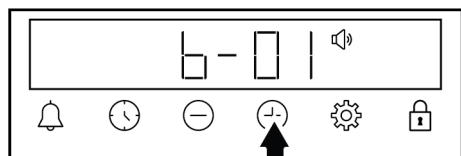
- ⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

### Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

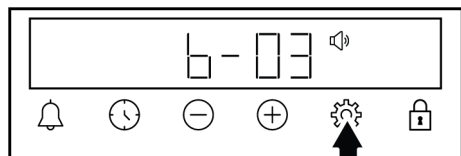
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin  derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.

### Rregullimi i volumit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



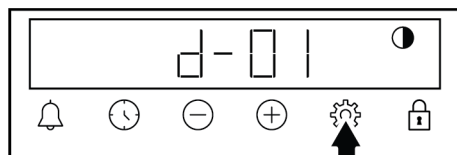
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat  / . **(b-01-b-02-b-03)**



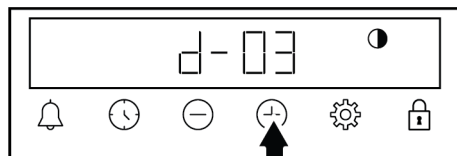
3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Volumi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

### Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



2. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat  / . **(d-01-d-02-d-03)**

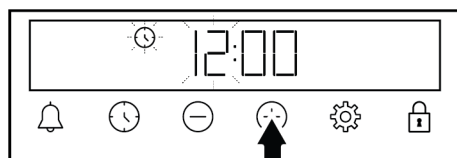


3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

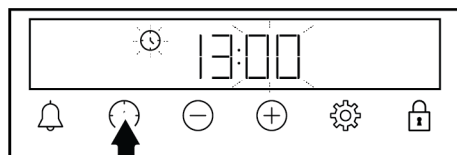
### Ndryshimi i orës

Në furrën tuaj, për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

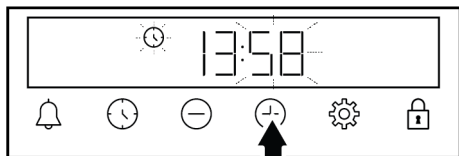
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat  / .



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



4. Prekni butonat  /  për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat ⌚ ose ⚙️.
- ⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⌚ zhduket në ekran.

SQ

## 6 Informacion i përgjithshëm rreth gatimit

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

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

### 6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

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

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

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

#### 6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

##### Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuhet duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.

- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.
- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.

### Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.

- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjitëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

### Këshilla për brumërat

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

### Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

#### Sugjerime për pjekje me një tavë

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

| Ushqimi      | Aksesor i për t'u përdorur                                               | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Pandispanjë  | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 160              | 30 ... 40                            |
| Biskota      | Tavë për brumëra *                                                       | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 170              | 25 ... 40                            |
| Biskota      | Tavë për brumëra *                                                       | Ngrohje me ventilator           | 3                  | 170              | 20 ... 30                            |
| Brumëra      | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 200              | 30 ... 50                            |
| Brumëra      | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 180              | 35 ... 50                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 200              | 20 ... 35                            |
| Simite       | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | 3                  | 180              | 20 ... 30                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 200              | 30 ... 45                            |
| Bukë e plotë | Tavë standarde *                                                         | Ngrohje me ventilator           | 3                  | 200              | 30 ... 40                            |
| Lazanja      | Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2 ose 3            | 200              | 30 ... 45                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 180              | 50 ... 70                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 170              | 50 ... 70                            |
| Pica         | Tavë standarde *                                                         | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 250              | 10 ... 20                            |
| Pica         | Tavë standarde *                                                         | Funksioni i picës               | 2                  | 280              | 5 ... 10                             |

## Sugjerime për gatimin me dy tava

| Ushqimi        | Aksesori për t'u përdorur                  | Funksioni i përdorimit | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C)                                               | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)                                         |
|----------------|--------------------------------------------|------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Torta të vogla | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | Në modelet me rafte teli :150<br>Në modelet pa rafte teli :140 | Në modelet me rafte teli : 25 ... 40<br>Në modelet pa rafte teli : 30 ... 45 |
| Biskota        | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | 170                                                            | 25 ... 35                                                                    |
| Brumëra        | 1-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 1 - 4              | 180                                                            | 35 ... 45                                                                    |
| Simite         | 2-Tavë standarde *<br>4-Tavë për brumëra * | Ngrohje me ventilator  | 2 - 4              | 180                                                            | 20 ... 30                                                                    |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

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

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

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

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

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

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

### 6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

#### Pikat kryesore të pjekjes në skarë

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

- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatuani 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 *                                             | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 60 ... 80                            |
| Këmbë qengji (1,5-2 kg)         | Tavë standarde *                                             | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 15 min. 250/ maks, pas 170         | 110 ... 120                          |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 200 ... 220                        | 60 ... 80                            |
| Pulë e skuqur (1,8-2 kg)        | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D"                  | 2                  | 15 min. 250/ maks, pas 190         | 60 ... 80                            |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Mish gjeldeti (5,5 kg)          | Tavë standarde *                                             | Funksioni "3D"                  | 1                  | 25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190 | 150 ... 210                          |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |
| Peshk                           | Grila e telit *<br>Vendosni një tavë në një raft më të ulët. | Funksioni "3D"                  | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

### 6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsiçet si

dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

## Paralajmërime të përgjithshme

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

## Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.

## Tabela e skarës

| Ushqimi                                                                                                                                                  | Aksesori për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Peshk                                                                                                                                                    | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                            |
| Copa pule                                                                                                                                                | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 35                            |
| Qofte (mish viçi) - 12 sasia                                                                                                                             | Grila e telit             | 4                  | 250              | 20 ... 30                            |
| Bërxollë qengji                                                                                                                                          | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                            |
| Biftek - (mish në kuba)                                                                                                                                  | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                            |
| Bërxollë viçi                                                                                                                                            | Grila e telit             | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                            |
| Gratin me perime                                                                                                                                         | Grila e telit             | 4 - 5              | 220              | 20 ... 30                            |
| Bukë e thekur                                                                                                                                            | Grila e telit             | 4                  | 250              | 1 ... 4                              |
| Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.<br>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 specifikuara në manual. Shikoni seksionin "Funksionet e përdorimit të furrës" për funksionet e gatimit me ndihmën e avullit.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.

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

Kohëzgjatjet e specifikuara 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 - Funkzioni "3D"

| Ushqimi                | Aksesor i për t'u përdorur | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C)             | Sasia e ujit të përdorur (ml) | Koha e marrjes së ujit  | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) | Pesha e përafërt e ushqimeve (g) |
|------------------------|----------------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Bukë e plotë           | Tavë standarde *           | 2                  | 200                          | 200                           | para ngrohjes paraprake | 30 ... 35                            | 820                              |
| Pulë e plotë me perime | Tavë standarde *           | 2                  | 25 min. 250/<br>max, pas 190 | 250                           | para ngrohjes paraprake | 60 ... 70                            | 2000                             |
| Biftekt me brinjë      | Tavë standarde *           | 3                  | 180                          | 250                           | para ngrohjes paraprake | 65 ... 75                            | 1000                             |
| Këmbë qengji me perime | Tavë standarde *           | 3                  | 170                          | 350                           | para ngrohjes paraprake | 90 ... 110                           | 2000                             |
| Simite me maja         | Tavë standarde *           | 3                  | 180                          | 200                           | para ngrohjes paraprake | 25 ... 35                            | 1200                             |
| Tortë me djathë        | Tavë standarde *           | 3                  | 120                          | 200                           | para ngrohjes paraprake | 45 ... 55                            | 1450                             |

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

### 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                        | Aksesor i për t'u përdorur | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit                                           | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *           | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 140              | 20 ... 30                            |
| Bukë pa maja (biskotë e ëmbël) | Tavë standarde *           | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli :3<br>Në modelet pa rafte teli :2   | 140              | 15 .. 25                             |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *           | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 3                                                            | 160              | 25 ... 35                            |
| Torta të vogla                 | Tavë standarde *           | Ngrohje me ventilator           | Në modelet me rafte teli : 3<br>Në modelet pa rafte teli : 2 | 150              | 25 ... 35                            |

| Ushqimi      | Aksesorë për t'u përdorur                                                | Funksioni i përdorimit          | Pozicioni i raftit | Temperatura (°C) | Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht) |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Pandispanjë  | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 160              | 25 ... 40                            |
| Pandispanjë  | Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **  | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 160              | 30 ... 40                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohja e sipërme dhe e poshtme | 2                  | 180              | 50 ... 70                            |
| Kek me mollë | Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli ** | Ngrohje me ventilator           | 2                  | 170              | 50 ... 70                            |

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

### Skarë

| Ushqimi                                                                                                                                                  | 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 ... 4                              |
| Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.<br>Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes. |                           |                    |                  |                                      |

### Kos

#### Përgatitja e kosit;

- Hiqni aksesoret dhe raftet anësore prej teli (nëse ka) nga zona e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit të kosit në pjesën e poshtme të zonës së gatimit.
- Pasi të keni përgatitur kosin, lëreni të pushojë në frigorifer për të paktën 12 orë.

4. Mbajeni derën e furrës gjysmë të hapur gjatë gjithë kohës.

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

## 7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

### 7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

#### Paralajmërime të përgjithshme

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

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

#### Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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

#### Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.

- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Nëse produkti juaj ka një funksion pastrimi të lehtë me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërti të lehta jo të përhershme. (Shihni "Pastrim i lehtë me avull".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës suaj të produktit. Mos përdorni një pastrues të jashtëm furre. Nëse sipërfaqja është shumë e ndotur, lagni pak dhe pastrojeni butësisht me një furçë ose tel fërkimi me fije të buta. Shmangni ushtrimin e presionit të tepërt.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

### **Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera**

#### **Sipërfaqet katalitike**

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

#### **Sipërfaqet e xhamit**

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

- 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 çelësa kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.

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

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

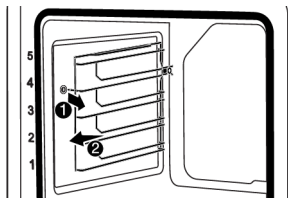
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

### Pastrimi i mureve anësore të furrës

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

### Për të hequr raftet anësore të telit:

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



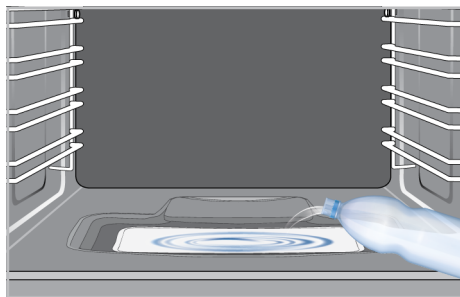
3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

### Pastrimi i ujit në bazën e furrës

Në varësi të shpeshtësisë së operacioneve të pastrimit të lehtë me avull nga gatimi me avull dhe fortësisë së ujit të përdorur, mund të shfaqen njolla skorjesh në bazenin e ujit në bazën e furrës.

**Për të hequr skorjet që mund të shfaqen në bazenin e ujit në bazën e furrës pas operacioneve të pastrimit të lehtë të gatimit me avull me ndihmën e avullit, pas çdo 2 ose 3 operacionesh:**

1. Shtoni 350 cc uthull të bardhë (aciditeti i uthullës nuk duhet të kalojë 6%) në bazenin e ujit në bazën e furrës.



2. Prisni të paktën 30 minuta për të lejuar që uthulla të shpërndajë mbetjet e gëlqeres në temperaturën e ambientit.
3. Pastroni bazenin e ujit me një pecetë të butë të lagur dhe thajeni me një pecetë të thatë.



Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acide ose kloride për të pastruar bazenin e ujit në bazën e furrës. Mos i pastroni kalcifikimet që mund të krijohen në bazenin e ujit në bazën e furrës duke i gërvishur. Në rast të kundërt, baza e produktit do të dëmtohet.

**Për të rritur efikasitetin e heqjes së kalcifikimeve të mundshme në bazenin e ujit, përveç hapave të mësipërm të pastrimit, pas çdo 10 përdorimesh:**

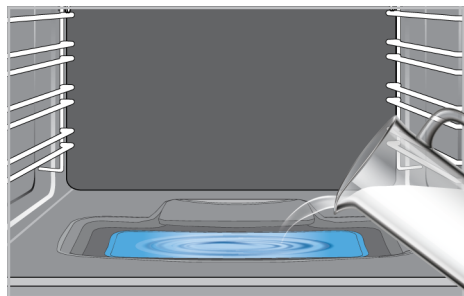
Zgjidhni një funksion përdorimi në të cilin ngrohësi i poshtëm është aktiv dhe përdorni furrën në 100°C për 2-3 minuta. Më pas, fikeni furrën dhe spërkatni pjesën e brendshme të furrës dhe pastruesin e

skarës të rekomanduar në faqen e internetit për markën e produktit tuaj në bazenin e ujit në bazën e furrës dhe lëreni për 5 minuta. Pas 5 minutash, fshijeni ujin në dyshtenë e furrës me një pecetë të lagur me mikrofibër dhe thajeni.

## 7.5 Pastrim i lehtë me avull

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

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës.
2. Mbushni bazenin në bazën e furrës me 200 ml ujë.



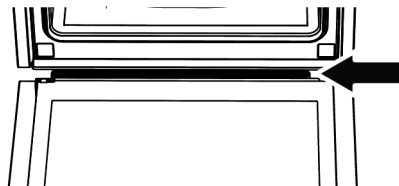
**i** Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.

3. Vendoseni furrën në modalitetin e funksionimit të pastrimit të lehtë me avull dhe vendoseni në 100°C për 20 minuta.

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

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

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



## 7.6 Pastrimi i derës së furrës

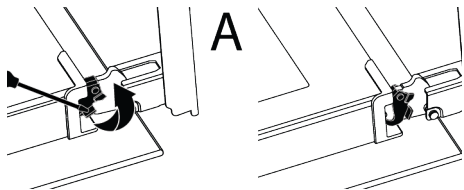
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet **"Heqja e derës së furrës"** dhe **"Heqja e xhamave të brendshëm të derës"**. Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të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

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

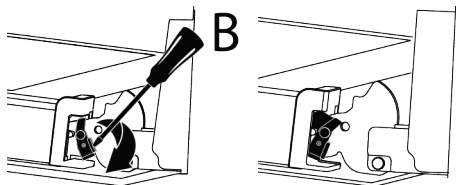
### Heqja e derës së furrës

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.

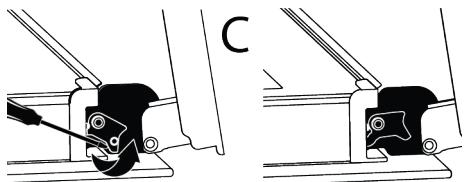
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4. Mentesha e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të deryve.



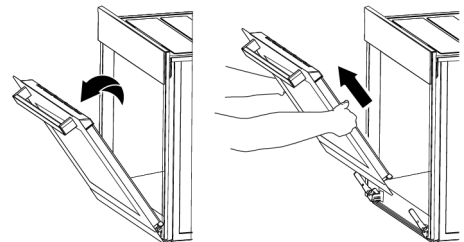
5. Mentesha e llojit (B) është e disponueshme në llojet e deryve me mbyllje të butë.



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



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



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

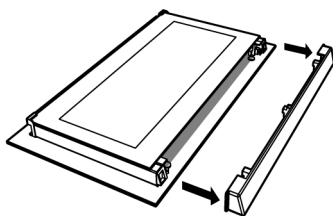
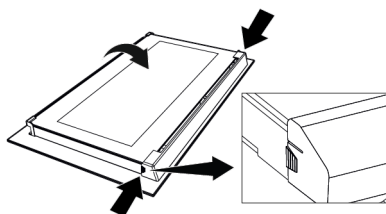


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

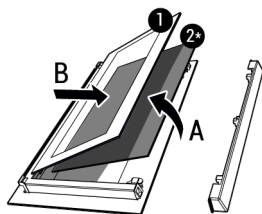
## 7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

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



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



1 Xhami më i brendshëm

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

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

## 7.8 Pastrimi i llambës së furrës

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

## Zëvendësimi i llambës së furrës

### Paralajmërime të përgjithshme

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

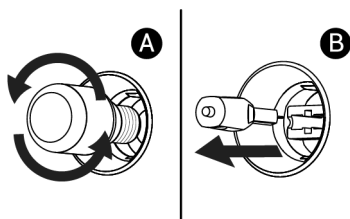
### Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

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

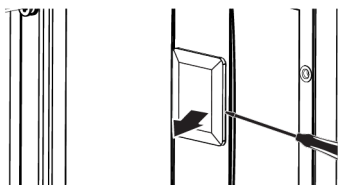
re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



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.



## 8 Zgjidhja e problemeve

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

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

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

**Gjatë gatimit shfaqen pika uji**

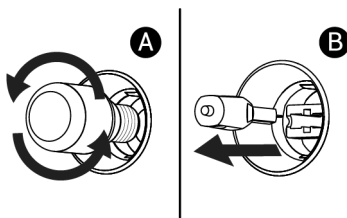
- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

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

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

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

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



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

**Produkti nuk funksionon.**

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

**Drita e furrës nuk ndizet.**

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën 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 automatën e

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

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

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

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

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





