

# beko

## Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv

## Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBIM17300BMPSF

385443203\_3/ HU/ SQ/ R.AB/ 04.03.24 19:58  
7724086759

# Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

## A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-  
MEZTE-  
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

## **Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tartalomjegyzék

<b>1 Biztonsági utasítások.....</b>	<b>4</b>	5.3 Beállítások.....	24
1.1 Rendeltetészerű használat .....	4	<b>6 Általános információk a sütésről .</b>	<b>26</b>
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	4	6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	26
1.3 Elektromos biztonság .....	5	6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	26
1.4 Szállítási biztonság .....	7	6.1.2 Hús, hal és baromfi .....	29
1.5 Telepítés biztonsága.....	8	6.1.3 Grill .....	30
1.6 A használat biztonsága.....	8	6.1.4 Tesztelt ételek .....	30
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	9	<b>7 Karbantartás és tisztítás.....</b>	<b>32</b>
1.8 Kiegészítők használata .....	9	7.1 Általános tisztítási információk ....	32
1.9 A főzés biztonsága.....	9	7.2 Tisztító tartozékok.....	33
1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	11	7.3 A kezelőpanel tisztítása .....	33
1.11 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis) .....	11	7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér) .....	34
<b>2 Környezetvédelmi utasítások .....</b>	<b>12</b>	7.5 Easy Steam tisztítás .....	34
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	12	7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás ..	34
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása .....	12	7.7 A sütőajtó tisztítása.....	36
2.2 Csomagolási információk.....	12	7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása .....	37
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	12	7.9 A sütőlámpa tisztítása .....	38
<b>3 Az Ön készüléke .....</b>	<b>13</b>	<b>8 Hibaelhárítás.....</b>	<b>39</b>
3.1 Termék bemutatása .....	13		
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	13		
3.2.1 Kezelőpanel.....	14		
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	14		
3.3 A sütő működési funkciói .....	14		
3.4 Termék tartozékai .....	15		
3.5 A termék tartozékainak használata.....	16		
3.6 Műszaki adatok .....	19		
<b>4 Első használat .....</b>	<b>20</b>		
4.1 Először idő beállítás .....	20		
4.2 Kezdeti tisztítás .....	20		
<b>5 A sütő használata .....</b>	<b>21</b>		
5.1 Általános információk a sütő használatához .....	21		
5.2 A sütő vezérlőegységének működése.....	21		

## 1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.

### 1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.

### 1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező

- személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kapnak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.
- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
  - A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
  - A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
  - Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
  - Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
  - **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
  - Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.
  - Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhetnek az ajtó zsanérai.
  - Az elhasználadott és használhatatlan termékek kidobása előtt:
    1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
    2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
    3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
    4. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a termékkel, amikor az üresjáratú üzemmódban van.



### 1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a

- terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
  - Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
  - Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
  - Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
  - Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
  - Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
  - A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
  - Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
  - Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
  - Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
  - Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszolótipushoz) átalakító adapter használata szükséges.
  - Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
  - A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.

Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdozsból.

Ha a termék rendelkezik tápkábelrel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



#### 1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

## 1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezetékkel, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy

a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.

- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

## 1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdozsból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontozhoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.



- Soha ne használja a terméket, ha ítéloképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtájának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtáját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.

### 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

### 1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtáját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

### 1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

- A főzőterületen lévő ételmara-  
dékok, például az olaj, meg-  
gyulladhatnak. Főzés előtt tá-  
volítsa el ezeket a maradéko-  
kat.
  - Ételmérgezés veszélye: Sütés  
előtt vagy után ne hagyja az  
ételt 1 óránál hosszabb ideig a  
sütőben állni. Ellenkező eset-  
ben ételmérgezést vagy beteg-  
séget okozhat.
  - Zárt konzervdobozokat és  
üvegedényeket ne melegítsen  
a sütőben. A konzervdoboz-  
ban/üvegben felgyülemelő nyo-  
más miatt az szétrobbanhat.
  - Ne helyezzen sütőlemezeket,  
edényeket vagy alumíniumfóli-  
át közvetlenül a sütő aljára. A  
felgyülemlett hó károsíthatja a  
sütő alját.
- A zsíros pergamenpapír vagy ha-  
sonló anyagok használatakor  
ügyeljen a következő óvintézkedésekre:
- Helyezze a zsírpapírt egy  
edénybe vagy a sütő tartozéká-  
ra (tálca, drótrács stb.) az étel-  
lel együtt, és tegye az előmele-  
gített sütőbe.
  - Annak érdekében, hogy ne ér-  
jen a sütő fűtőelemeihez és a  
forró levegő áramlását nem  
akadályozza, távolítsa el a tar-  
tozékokról vagy edényekről le-  
lógó zsírpapír felesleges része-  
it. Ne használjon zsírpapírt a  
gyártó által megadott maximá-  
lis hőmérsékletnél magasabb  
sütőhőmérsékleten. Soha ne  
tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
  - Előmelegítés közben ne tegye  
a tartozékokra.
  - Mindig nyomja le egy tányérral  
vagy hasonló tárggyal, hogy  
megakadályozza, hogy az  
anyag a sütőben lévő légáram-  
lás miatt szétrepüljön.
  - Csak a szükséges felületet fed-  
je le a tálca belsejében.
  - Minden használat után a tálcát  
meg kell tisztítani, és a tálcá-  
ban használt zsírpapírt vagy  
hasonló anyagokat ki kell cse-  
rélni. Ellenkező esetben a tál-  
cára csepegő folyadékot füstöt  
okoznak, de akár meg is gyul-  
ladhatnak.
  - A termék fedelének kinyitása-  
kor megváltozik a légáramlás.  
A zsírpapír érintkezhet a fűtő-  
elemekkel és meggyulladhat.
  - Ha sütéshez grillrácsot hasz-  
nál, az alsó rácsra egy tálcát  
kell helyezni. Ellenkező eset-  
ben a sütő aljára csöpögő ét-  
olaj és egyéb összetevők erős  
füstöt képezhetnek, és lángok-  
hoz vezethetnek.
  - Grillezés közben zárja be a sü-  
tő ajtaját. A forró felületek égé-  
si sérüléseket okozhatnak!

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



### 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.



### 1.11 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek forróbbak lesznek, mint normál használat során. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyerekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.
- Az öntisztítás során az ételmaradékok elégetése miatt füst keletkezik. A tisztítási folyamat során jól szellőztesse a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmaradékokat. Távolítson el minden tartozékot és főzőeszközt a sütőből. Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből.
- Ha a sütő fölött főzőlap van, ne működtesse a főzőlapot a prolizálás alatt.

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### 2.1 Hulladékról szóló irányelv

#### 2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam

végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

#### Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvnek (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

### 2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

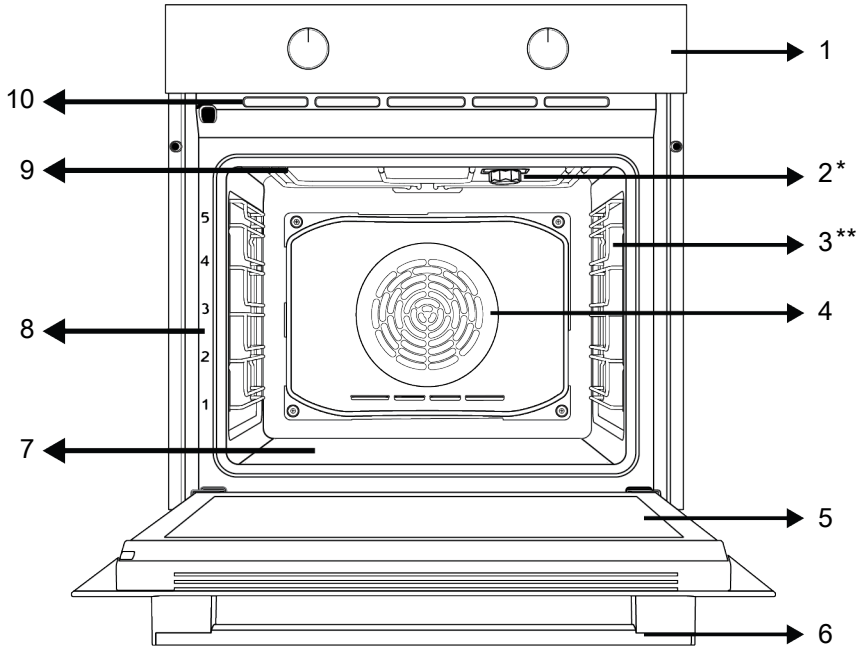
### 2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatóak.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két süttőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

### 3.1 Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)

9 Felső fűtőtest

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)

6 Kezelés

8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

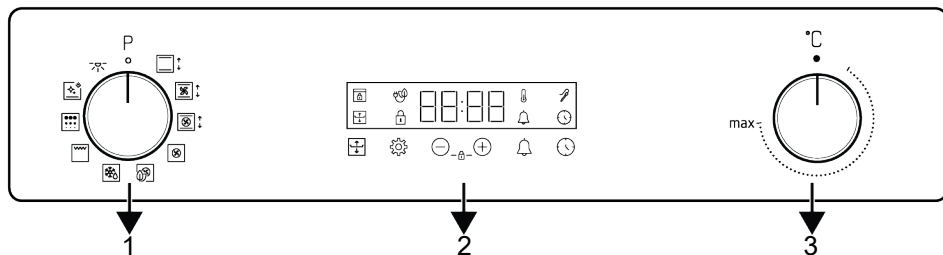
\* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

\*\* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.

### 3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

### 3.2.1 Kezelőpanel



1 Funkcióválasztó gomb

2 Időzítő

3 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

### 3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása

#### Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

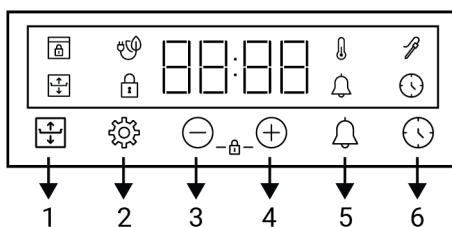
#### Hőmérséklet gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

#### Sütő belső hőmérséklet jelző

Az időzítő kijelzőjén láthatja a sütő belső hőmérsékletét. A sütő addig melegszik, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartja, és a 3 soros melegítési animáció a jobb szélén villog. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket, ez az animáció leáll, és a „C” szimbólum folyamatosan megjelenik a beállított hőmérsékleti érték mellett.

#### Időzítő



1 Rugalmas főzés gomb

2 Beállítások gomb

3 Csökkentés gomb

4 Növelés gomb

5 Riasztás gomb

6 Idő beállítás gomb

#### Szimbólumok megjelenítése

🕒 : Sütési idő szimbólum

👉 : Rugalmas főzési szimbólum

🔔 : Riasztás szimbólum

🍷 : Hússzonda szimbólum \*

🔒 : Nyomógomb zár szimbólum

🌡️ : Hőmérséklet szimbólum

🌀 : Sütés öko ventilátorral szimbólum











🚪 : Ajtó zár szimbólum \*

\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

### 3.3 A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és

legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje elterhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik fűtőtest. Csak a sütő lámpa világít.
	Működtetés ventilátorral	-	A sütő nincs felmelegítve. Csak a ventilátor (a hátsó falon) működik. A fagyasztott, szemcsés ételeket szobahőmérsékleten lassan kiolvasztjuk, a főtt ételeket lehűtjük. Egy egész húsdarab felolvasztásához hosszabb időre van szükség, mint a szemes élelmiszerek esetében.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmos süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltökhöz sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmos olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulásra van szükségük. Ezt a funkciót az easystem tisztításhoz is használni lehet.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	A ventilátor által felmelegített forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a ventilátorral együtt a sütőben. Alkalmos többtálcás főzéshez különböző polcszinteken.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés” helyett a 160-220°C tartományban. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.
	„3D” funkció	40-280	Működik a felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátorfűtés funkció. A főzendő termék minden oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Pirólízis	-	A sütő öntisztítására szolgál, magas hőmérsékleten. Nézzze meg a karbantartás és tisztítás fejezetben található előírásokat erre a funkcióra vonatkozóan.

### 3.4 Termék tartozékai

Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodellől füg-

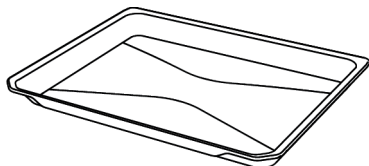
ően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

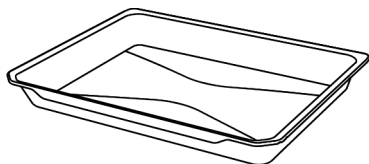
### Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



### Mély tálca

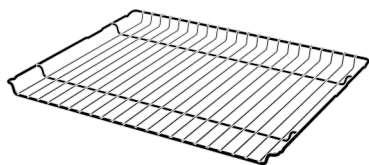
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



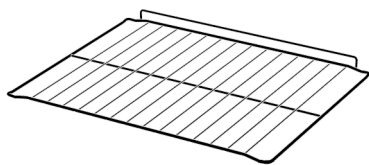
### Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**



**A rácsos polc nélküli modelleknél :**

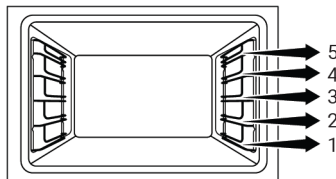


## 3.5 A termék tartozékainak használata

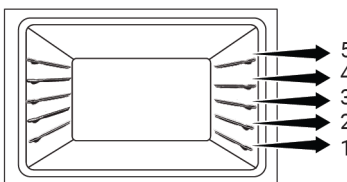
### Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**



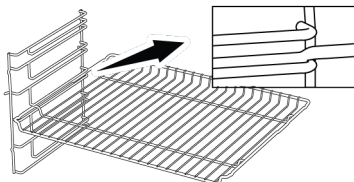
**A rácsos polc nélküli modelleknél :**



### A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**

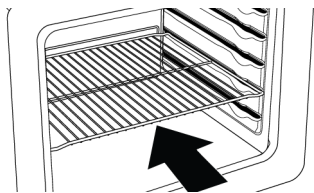
Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácsot a rácspolc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



**A rácsos polc nélküli modelleknél :**

Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.

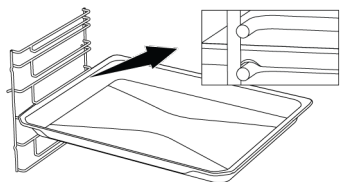




### A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

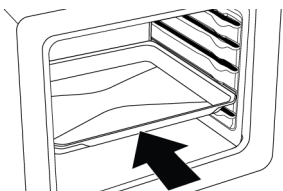
#### A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcaát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az előlő oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcaát a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



#### A rácsos polc nélküli modelleknél :

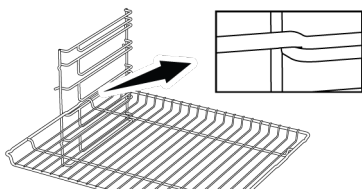
Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcaának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcaát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az előlő oldalon kell lennie.



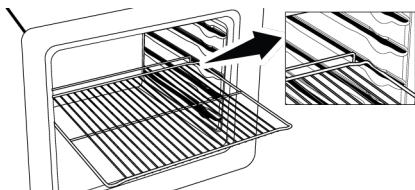
### A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kivetheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

#### A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

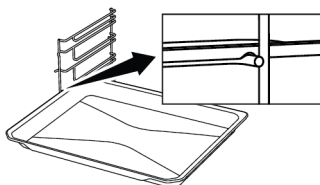


#### A rácsos polc nélküli modelleknél :



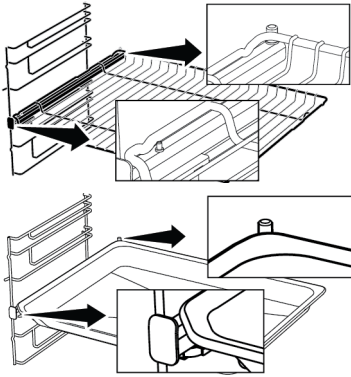
### Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzataból, és húzza maga felé, amíg eléri az előlő oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megállító aljzaton.



### A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálca vagy a grillrács könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcaikat és grillrácsokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek előlő és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).



### 3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,3
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a termékben vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

## 4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

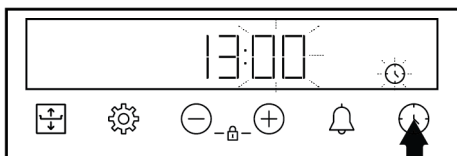
### 4.1 Először idő beállítás

**i** A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

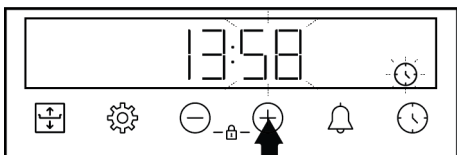
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a ⌚ szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a ⌚ vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. A ⌚ gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a ⌚ szimbólum eltűnik a kijelzőről.

**i** Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a ⌚ szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napszakot a napszak beállításával vagy a ⌚ gomb megérintésével, amikor a "12:00" állásban van. A napszak beállítását később módosíthatja az "Beállítá-sok" részben leírtak szerint.

**i** Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

### 4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói [▶ 14]". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

#### A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

**MEGJEGYZÉS:** Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van

szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

## 5 A sütő használata

### 5.1 Általános információk a sütő használatához

**Hűtőventilátor ( A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. )**

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék első részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőt időzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

### Sütő világítás


A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

Néhány sütési funkcióban a lámpa az energiatakarékosság érdekében soha nem kapcsol be.

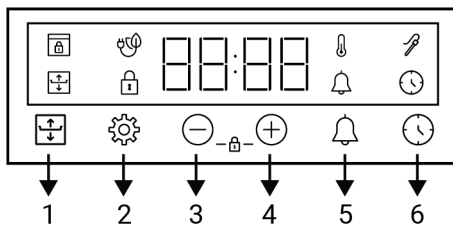
Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemmódot a funkcióválasztó gombbal.

### 5.2 A sütő vezérlőegységének működése

**A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetési**





- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen főzési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Abban az esetben, ha a főzési idő vagy a főzés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.


### Időzítő



- 1 Rugalmas főzés gomb
- 2 Beállítások gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Riasztás gomb
- 6 Idő beállítás gomb

### Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Rugalmas főzési szimbólum
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum \*

 : Nyomógomb zár szimbólum

 : Hőmérséklet szimbólum

 : Sütés öko ventilátorral szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum \*

\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

## A sütő bekapcsolása

Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

## A sütő kikapcsolása.



A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

## Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet.





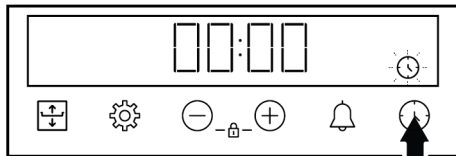
1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.




⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A főzést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).


## Főzés a főzési idő beállításával:

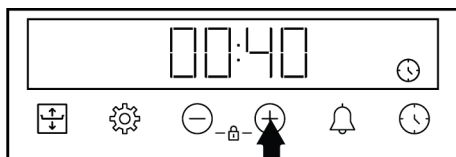
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a főzési időt az időzítőn.


1. Válassza ki a főzéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a főzési időre vonatkozóan.





 A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a főzési idő gyors beállításához a  gomb közvetlen megérintésével beállíthatja a főzési időt 30 percre, és a  gombokkal módosíthatja az időt.


3. Állítsa be a sütési időt a  gombokkal.



 A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított főzési idő elkezd visszafelé számolni és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik.

5. A beállított főzési idő letelte után a kijelzőn megjelenik az "End" felirat, a  szimbólum villog és az időzítő csipog.
6. A figyelmeztetés két percig szól. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

### Rugalmas főzés (Flexi Crisp)

Azokban az esetekben, amikor azt szeretné, hogy a sütő sütése során a sütő teteje vagy alja jobban megbarnuljon, a "Rugalmas főzés (Flexi Crisp)" funkció használatával jobb sütést érhet el. Ezzel a funkcióval beállítható, hogy a főzés során több hő adjon a felső vagy az alsó felületnek.



A rugalmas főzési funkciót a Felső és alsó fűtés, „3D” funkció és Légkeveréses felső/alsó fűtés üzemmódokban használhatja 150°C-250°C közötti hőmérsékleten.



Ha a rugalmas főzési funkció aktív működése közben hőmérséklet- és funkcióváltásra kerül sor, a rugalmas főzési funkció automatikusan megszűnik.

### Rugalmas főzés ajánlott időbeosztás táblázat

A rugalmas főzési funkcióhoz beállított főzési időnek megfelelő javasolt rugalmas főzési idők az alábbi táblázatban találhatóak.



Ha a rugalmas főzési funkciót nem fejezi be, 15 perc elteltével automatikusan megszűnik.


Főzési idő (perc)	Rugalmas főzési funkció használati idő (perc)
0 - 15	utolsó 5
15 - 45	utolsó 10
45 - fent	utolsó 15

### A rugalmas főzési funkció használata:

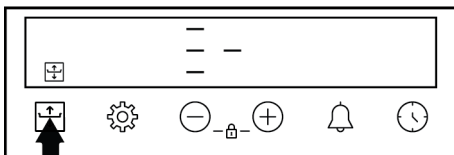
1. Indítsa el a főzést a működési funkció és a hőmérséklet kiválasztásával, ahol a rugalmas főzési funkció aktív.




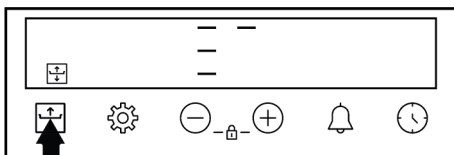
A rugalmas főzési funkciót a főzési idő beállítása nélkül, kézi vezérléssel vagy a főzési idő beállításával is használhatja.


2. A barnítani kívánt felület esetében először érintse meg egyszer a  gombot.

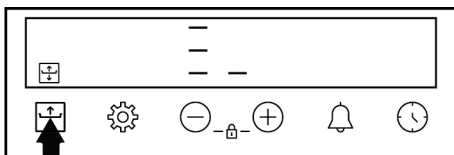
⇒ Az első érintésre a sütő továbbra is normálisan működik, és a képernyőn 3 sor mellett egyetlen középső sor jelenik meg.





⇒ A  gomb ismételt megérintésével aktiválódik a felső felület sütési szintje, és a kijelzőn a 3 sor mellett egyetlen felső szint sor jelenik meg.



⇒ A  gomb ismételt megérintésével aktiválódik az alsó felület sütési szintje, és a kijelzőn a 3 vonal mellett egyetlen vonal jelenik meg az alsó szinten.



3. A  szimbólum a beállítás elvégzése után kb. 5 másodperccel világít, a főzési idő lejártával vagy a hátralévő főzési idővel együtt.


**i** A rugalmas főzési funkció manuális megszüntetéséhez nyomja meg a  gombot, hogy a kijelzőn a 3 sor mellett lévő szintvonal a középső szintre kerüljön.

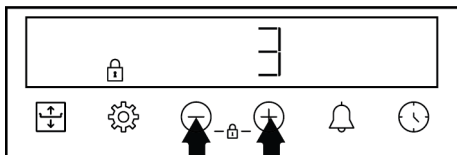
**i** A főzés biztonsága szempontjából a rugalmas főzési funkció legfeljebb 15 percig aktív. Ezután automatikusan visszatér a normál főzési szintre, és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.



### 5.3 Beállítások

#### A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg egyszerre a  $\oplus/\ominus$  gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum.





⇒ A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villogni fog.

**i** Ha a visszaszámlálás vége előtt engedje el a  $\ominus$  gombot, a kulcszár nem aktiválódik.

**i** Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

#### A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg egyszerre a  $\oplus/\ominus$  gombokat, amíg a kijelzőn eltűnik a  szimbólum.

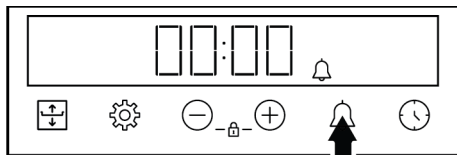
⇒ A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

#### A hangjelzés beállítása

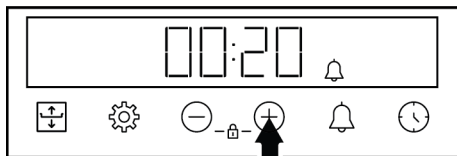
A termék időzítőjét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.


**i** A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum.



2. A  $\oplus/\ominus$  gombokkal állítsa be a riasztás idejét.



⇒ Az ébresztési idő beállítása után a  szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

3. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztést ad.



## A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

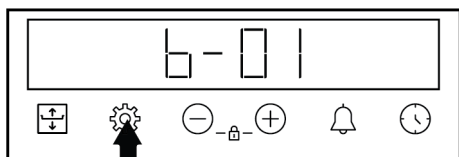
⇒ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

## Ha törölni szeretné a riasztást;

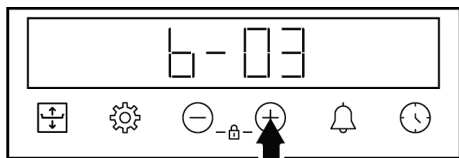
1. Érintse meg a 🔔 gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 🔔 szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a ⊖ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00".
2. A riasztást a 🔔 gomb hosszan tartó megérintésével is törölheti.

## A hangerő beállítása

1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **b-01-b-02-b-03** értékek egyike.



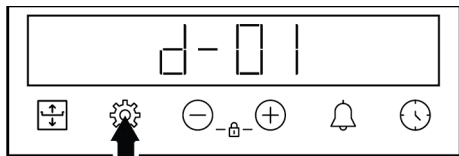
2. A ⊕/⊖ gombokkal állítsa be a kívánt szintet. (**b-01-b-02-b-03**)



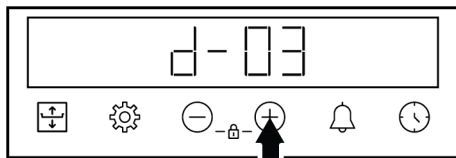
⇒ Érintse meg a ⚙️ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerő beállítás egy idő után aktívvá válik.

## A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **d-01-d-02-d-03** értékek egyike.



2. A ⊕/⊖ gombokkal állítsa be a fényerőt. (**d-01-d-02-d-03**)

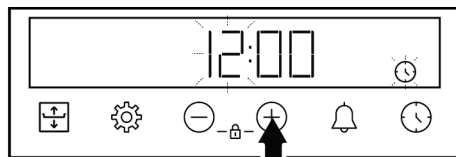


⇒ Érintse meg a ⚙️ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A fényerő beállítás egy idő után aktívvá válik.

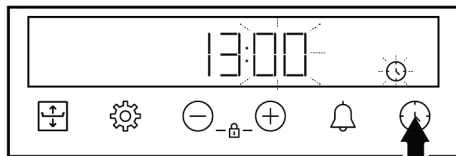
## A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

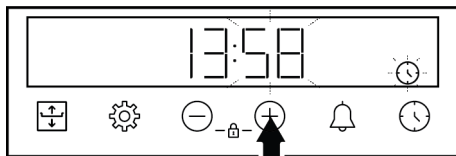
1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a 🕒 szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. A 🕒 gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a 🕒 szimbólum eltűnik a kijelzőről.

## 6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

### 6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.

- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

### 6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

#### Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagot frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

#### Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.

- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
  - Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
  - Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Típek a tésztahoz**
- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzési időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcat.
  - Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztahoz használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
  - Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

## Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

### Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Sütik-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 40
Sütik-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

\*\*Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

### Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Süti-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 ... 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	35 ... 45
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

\*\*Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

### Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" keze-lőfunkcióval

• A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékosági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	3	180	30 ... 40
Sütik-k	Standard tálca *	3	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	3	220	40 ... 50
Zsemle	Standard tálca *	3	200	30 ... 40

\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

## 6.1.2 Hús, hal és baromfi

### A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsbán, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

### Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 170	110 ... 120
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

\*\*Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

### 6.1.3 Grill

A vörös húsok, halak és baromfihúsok grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húsok, a nyársra tűzött húsok, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

#### Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezzen közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

#### Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányborda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

### A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

### 6.1.4 Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő átelek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

## Főző táblázat a teszt ételekhez

### Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fémforma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fémforma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

\*\*Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

### Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

\*\*Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

## Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

## 7 Karbantartás és tisztítás

### 7.1 Általános tisztítási információk

#### Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy klóridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.

- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

#### Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kiféhéredését okozzák.

#### Zománczott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.



- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás [▶ 34]").
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

### Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

### Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.

- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

### Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

## 7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

## 7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

## 7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

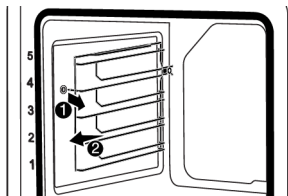
### A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

### Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalról az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.

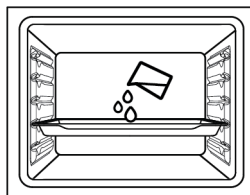


3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

## 7.5 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.



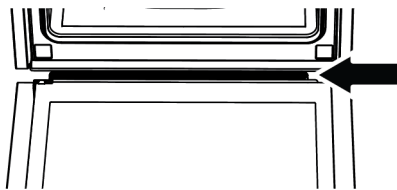
3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 15 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződések. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapoghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

(A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.) A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tocsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



## 7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás

A sütő pirolízis funkcióval van ellátva. A sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik fel, és addig ég, amíg a meglévő szennyeződé-

sek hamuvá nem válnak. Erős füst keletkezhet. Biztosítson jó szellőzést. A magas hőmérsékletű tisztítást körülbelül minden 10. használat után el kell végezni.

### Általános figyelmeztetések



#### A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyermekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- A pirolízis funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó polcokat (ha vannak). Ha nem távolítja el, a tartozékok és az oldalsó drótpolcok megsérülnek.
- Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisállók-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, a tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Tisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.
- Ne tisztítsa az ajtótomítést. Az üvegszálas tömítés nagyon érzékeny és könnyen sérül. Ha az ajtótomítés megsérült, cserélje ki egy hivatalos szervizből származó újjal.



### A pirolízis funkció elindítása:

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne fedje eltávolítani a drótpolcot.
2. A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmарadékokat.
3. Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.
  - ⇒ A kijelzőn villog a "**P2:00**". Ha a készülék Eco pirolízis funkcióval van felszerelve, a kijelzőn először 2

másodperccig a "**Pro**" üzenet jelenik meg, majd a "**P2:00**" üzenet kezd villogni.




Ha a kijelzőn nem jelenik meg a "**Pro**", majd az "**ECO**" üzenet, a készülék nem rendelkezik Eco pirolízis funkcióval.

4. Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb "**max**" (maximális) hőmérsékletre.
5. Amikor a pirolízis funkció elindul, a "**P2:00**" felgyullad és elkezd visszaszámlolni. A pirolízis ideje (2 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
6. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
7. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az „**End**” felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. Miután a kijelzőn megjelenik a "**End**" felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
9. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
10. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.




A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn "**H**" jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

## Öntisztító funkció magas hőmérséklettel - Öko pirolízis (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

- ✓ Ha sütője nem nagyon szennyezett, javasoljuk az "Pirólízis - energiatakarékos mód" funkció használatát. Az "Pirólízis - energiatakarékos mód" funkció kevesebb időt vesz igénybe, mint a "Pirólízis" funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, az "Pirólízis - energiatakarékos mód" funkció nem biztos, hogy elegendő. Ebben az esetben tisztítsa meg a "Pirólízis" funkcióval.
1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne fedje eltávolítani a drótpolcot.
  2. A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmaredekokat.
  3. Válassza ki a "pirolízis" (Pirólízis) funkciót.
    - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig a **"P2:00"** és a **"Pro"** üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet villogni kezd.
  4. Érintse meg a ⊕ vagy a ⊖ gombot.
    - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig az **"ECO"** üzenet jelenik meg, majd a **P1:30** üzenet villogni kezd.
  5. Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb **"max"** (maximális) hőmérsékletre.
  6. A pirolízis funkció indításakor a **P1:30** kigyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (1,5 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
  7. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogan-

tyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

8. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az **„End”** felirat jelenik meg a kijelzőn.
9. Miután a kijelzőn megjelenik a **"End "** felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
10. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
11. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.



A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn **"H "** jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

## 7.7 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtó és ablakok eltávolítását a **"A sütőajtó eltávolítása"** és **"Az ajtó belső üvegének eltávolítása"** című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

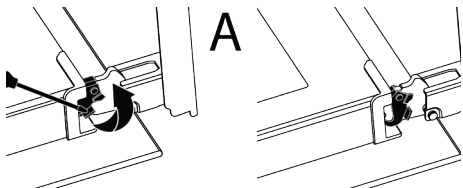


Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

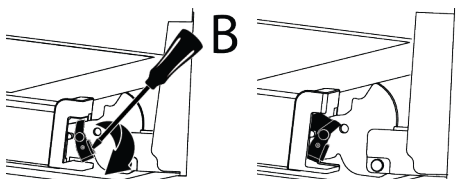
### A sütőajtó eltávolítása

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.

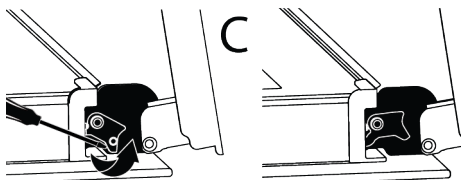
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



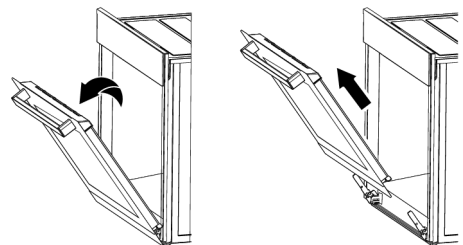
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

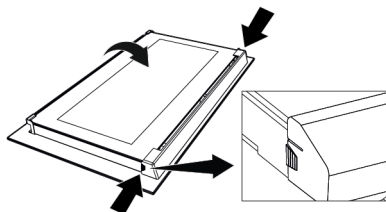


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljazaton lévő klip-szek záródjanak.

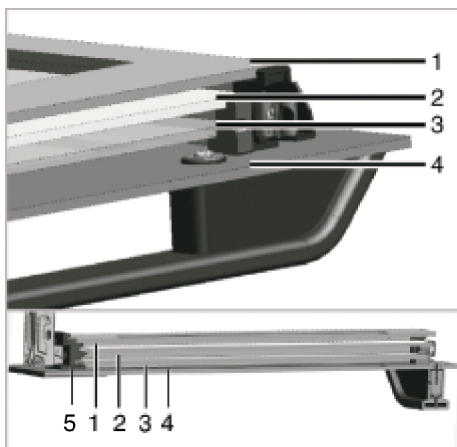
## 7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

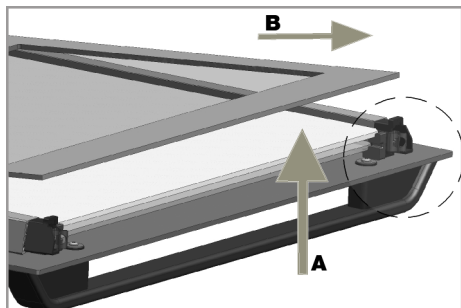


2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Legbelső üveg            | 2 Második belső üveg |
| 3 Harmadik belső üveg      | 4 Külső üveg         |
| 5 Műanyag üveg nyílás-alsó |                      |

3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



4. Ismételje meg ugyanezt a folyamatot a második és harmadik üveg eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításának első lépése a második és a harmadik üveg (2, 3) cseréje. Az ábrán látható módon helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével.

A második és harmadik belső üveg rögzítési sorrendje nem fontos, mivel ezek felcserélhetők.

A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka az alsó műanyag nyílásokhoz (5) illeszkedjen. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg **"kattanó"** hangot nem hall.



Tisztítás után minden üveget újra össze kell szerelni.

## 7.9 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárass ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

### A sütőlámpa cseréje

#### Általános figyelmeztetések

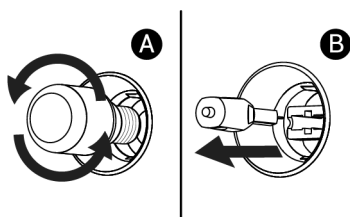
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

#### Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

**Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,**

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.

## 8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

**A sütő működése közben gőz keletkezik.**

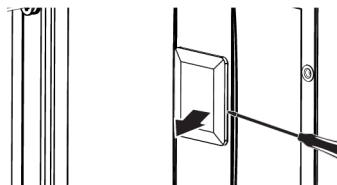
- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

**Főzés közben vízcseppek jelennek meg**

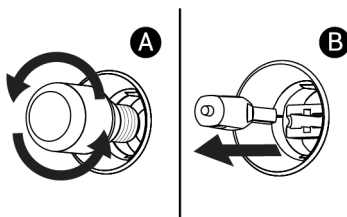
- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

**A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.**

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

**A termék nem működik.**

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

**A sütő lámpája nem világít.**

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.

- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosíték-dobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

#### **A sütő nem melegít.**

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosíték-dobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.





## Mirë se vini!

---

I dashur klient,

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

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

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

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



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehët.

**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 Udhëzimet e sigurisë.....</b>	<b>44</b>
1.1 Përdorimi i planifikuar .....	44
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	44
1.3 Siguria elektrike .....	45
1.4 Siguria gjatë transportit .....	47
1.5 Siguria e instalimit.....	48
1.6 Siguria gjatë përdorimit.....	48
1.7 Paralajmërimet për temperaturën	49
1.8 Përdorimi i aksesorëve .....	49
1.9 Siguria gjatë gatimit .....	50
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	51
1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza).....	51
<b>2 Udhëzimet për ambientin.....</b>	<b>52</b>
2.1 Direktiva për mbetjet .....	52
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit .....	52
2.2 Informacionet për paketimin .....	52
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	52
<b>3 Produkti juaj .....</b>	<b>54</b>
3.1 Prezantimi i produktit.....	54
3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	54
3.2.1 Paneli i kontrollit .....	55
3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës .....	55
3.3 Funkcionet e përdorimit të furrës.	55
3.4 Aksesorët e produktit.....	56
3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit.....	57
3.6 Specifikimet teknike.....	60
<b>4 Përdorimi i parë .....</b>	<b>61</b>
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë .....	61
4.2 Pastrimi fillestar .....	61
<b>5 Përdorimi i furrës .....</b>	<b>62</b>
5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	62
5.2 Funkcionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	62

5.3 Cilësimet.....	65
<b>6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes .....</b>	<b>67</b>
6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	67
6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	67
6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	70
6.1.3 Skarë .....	71
6.1.4 Ushqime të testuara.....	72
<b>7 Mirëmbajtja dhe pastrimi.....</b>	<b>74</b>
7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin .....	74
7.2 Aksesorët e pastrimit .....	75
7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	75
7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	76
7.5 Pastrim i lehtë me avull.....	76
7.6 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë.....	77
7.7 Pastrimi i derës së furrës .....	78
7.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës .....	79
7.9 Pastrimi i llambës së furrës .....	80
<b>8 Zgjidhja e problemeve .....</b>	<b>82</b>



## 1 Udhëzimet e sigurisë

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



### 1.1 Përdorimi i planifikuar

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

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



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike,

sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.

- **PARALAJMËRIM:**Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda mbi të dhe mos lejoni fëmijët të ulen mbi të. Kjo mund të bëjë që furra të përmbysset ose të dëmtohen menteshat e derës.
- Përpara se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
  1. Hiqeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
  2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni 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 ai është në gjendje 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

- elektricitet 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 polet nga rrjeti.
  - Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
  - Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
  - Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
  - Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
  - Sigurohuni që kabllloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
  - Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
  - Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllave mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
  - Përdorni vetëm kabllon origjinal. Mos përdorni kabllon të prera ose të dëmtuar.
  - 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 flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

## 1.5 Siguria e instalimit

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

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të 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 fikenit energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është



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

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

### 1.7 Paralajmërimet për temperaturën

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

### 1.8 Përdorimi i aksesorëve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesorëve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesorët në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.



## 1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
  - Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
  - Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
  - Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
  - Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:
- Vendosni 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 një raft për tiganisje, një tabaka duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



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

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



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

- Gjatë vetëpastrimit, sipërfaqet bëhen më të nxehta se gjatë përdorimit standard. Mbajini fëmijët larg.
- Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie! Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini

fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.

- Gjatë vetëpastrimit, do të lëshohet tym për shkak të djegies së mbetjeve ushqimore. Ajrosni mirë kuzhinën tuaj gjatë procesit të pastrimit.
- Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një

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

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

## 2 Udhëzimet për ambientin

### 2.1 Direktiva për mbetjet

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

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



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

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

#### Përputhja me direktivën RoHS:

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

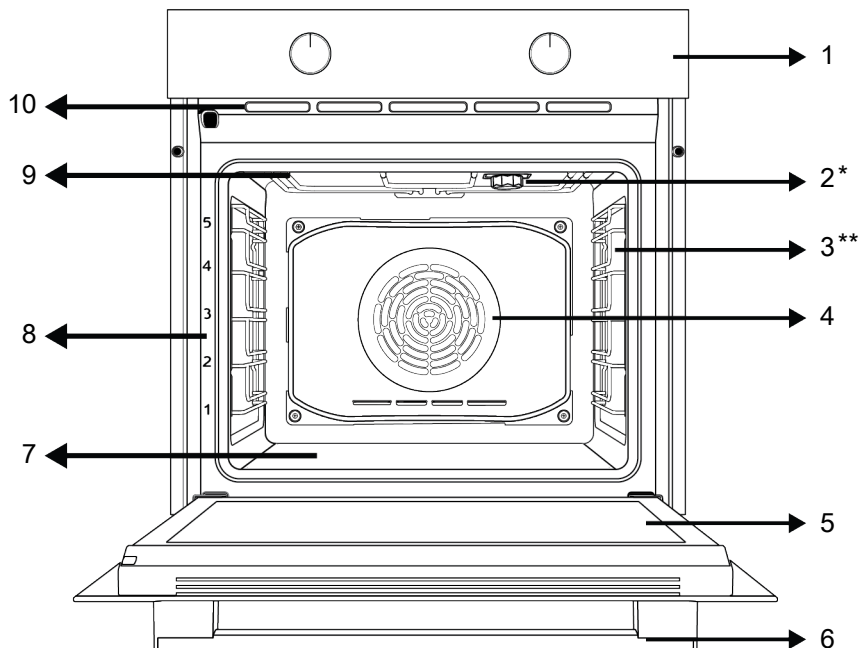
- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.

- 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 gatvani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatvani ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.
- Mos e hapni derën e furrës gjatë pjekjes në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko ". Nëse dera nuk hapet, temperatura e brendshme optimizohet për të kursyer energji në funksionin e përdorimit "Ngrohje me ventilator eko " dhe kjo temperaturë mund të ndryshojë nga ajo që shfaqet në ekran.

## 3 Produkti juaj

### 3.1 Prezantimi i produktit

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

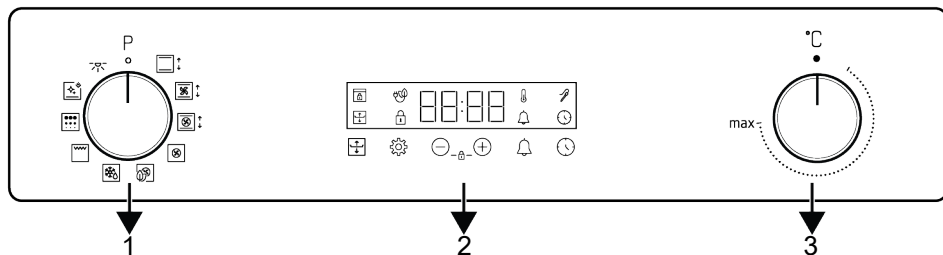
\* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

\*\* 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.

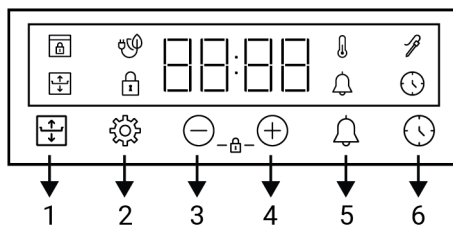
#### Doreza e temperaturës

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

#### Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

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

### Kohëmatësi



- 1 Çelës fleksibël gatimi
- 2 Butoni i cilësimeve
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i alarmit
- 6 Butoni i cilësimit të kohës

#### Simbolet e ekranit











- : Simboli i kohës së pjekjes
- : Simboli fleksibël i gatimit
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i sondës së mishit \*
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik
- : 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 shkriër një pjesë të tërë mishi është më e gjatë se sa për ushqimet me drithëra.
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	40-280	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	40-220	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohje me ventilator	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësi me ventilator shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Është i përshtatshëm për gatim me shumë tava në nivele të ndryshme raftesh.
	Ngrohje me ventilator eko	160-220	Për të kursyer energji, mund ta përdorni këtë funksion në vend që të përdorni "Ngrohje me ventilator" në intervalin 160-220°C. Por; koha e gatimit do të jetë pak më e gjatë.
	Funksioni "3D"	40-280	Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i plotë	40-280	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Piroliza	-	Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.

### 3.4 Aksesorët e produktit

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

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

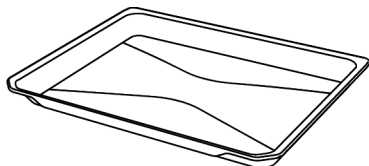




Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

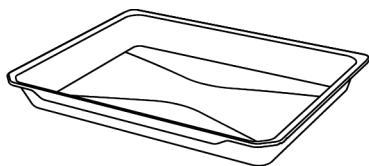
### Tavë standarde

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



### Tavë e thellë

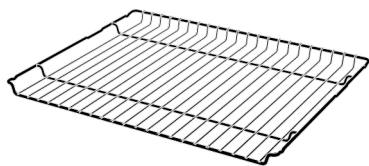
Përdoret për pasta, skuqje të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



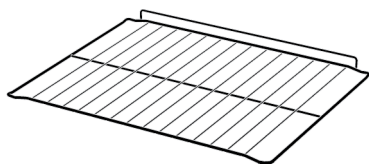
### Grila e telit

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

#### Në modelet me rafte teli :



#### Në modelet pa rafte teli :

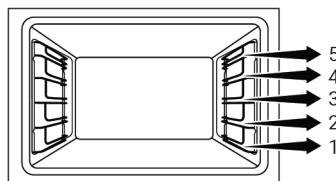


## 3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

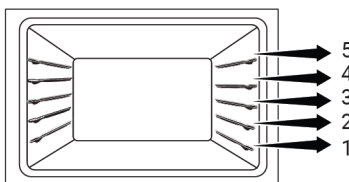
### Raftet e gatimit

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

#### Në modelet me rafte teli :



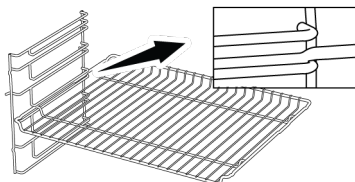
#### Në modelet pa rafte teli :



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

#### Në modelet me rafte teli :

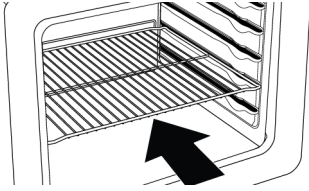
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi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



#### Në modelet pa rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në

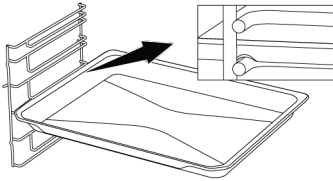
raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



### Vendosja e tavës në raftet e gatimit

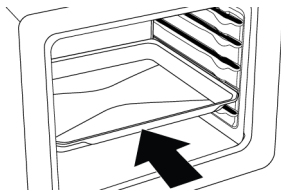
#### Në modelet me rafte teli :

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



#### Në modelet pa rafte teli :

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

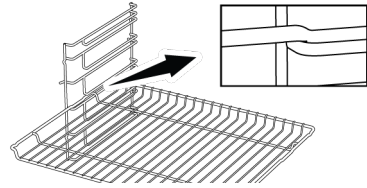


#### Funksioni i ndalimit të skarës me tela

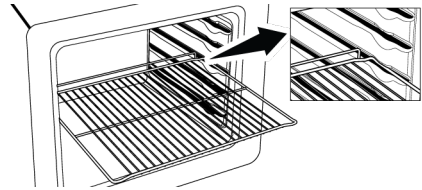
Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me

tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

#### Në modelet me rafte teli :

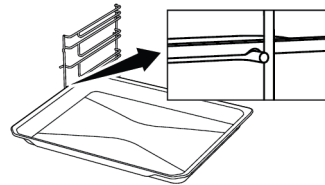


#### Në modelet pa rafte teli :



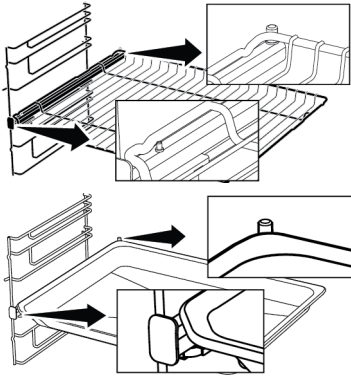
#### Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

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



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

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



### 3.6 Specifikimet teknike

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

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

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



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



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







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

## 4 Përdorimi i parë



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

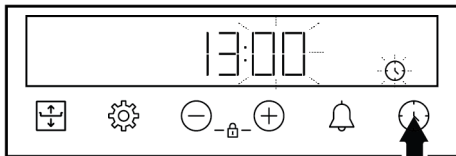
### 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë



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

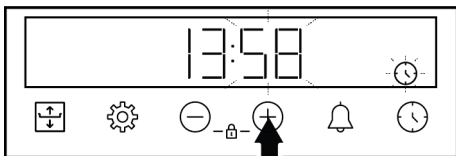
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat  / .





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







4. Prekni butonat  /  për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  zhduket në ekran.

 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 caktuar orën ose duke prekur butonin  kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni orën më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

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

### 4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdorni 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 [► 55]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

#### Përpara përdorimit të aksesorëve:

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

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

**NJOFTIM:** Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm

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

## 5 Përdorimi i furrës

### 5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

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

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

### Ndriçimi i furrës


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

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

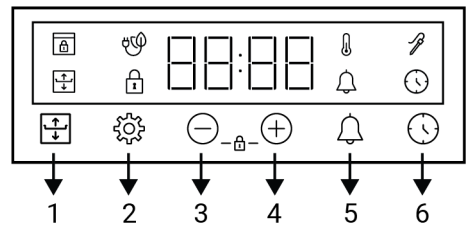
Nëse dëshironi që llamba e furrës të jetë e ndezur vazhdimisht, zgjidhni statusin e përdorimit "Llambë furre" me çelësin e zgjedhjes së funksionit.

### 5.2 Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës

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




- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 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 prituri 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 Çelës fleksibël gatimi
- 2 Butoni i cilësimeve
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i alarmit
- 6 Butoni i cilësimit të kohës


### Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli fleksibël i gatimit
-  : Simboli i alarmit

 : Simboli i sondës së mishit \*

 : Simboli i bllokimit të butonave

 : Simboli i temperaturës

 : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik

 : 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 gatuar 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 gatuar me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.

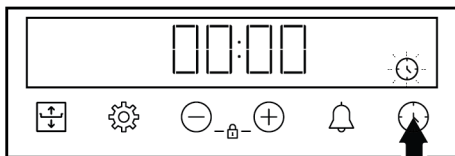
⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe simboli  do të shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket. Furra nuk fiket automatikisht pasi gatimi manual




bëhet pa caktuar kohën e gatimit. Ju duhet ta kontrolloni gatimin dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar gatimi, fiksi furrën duke rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).



## Gatimi duke caktuar kohën e gatimit:

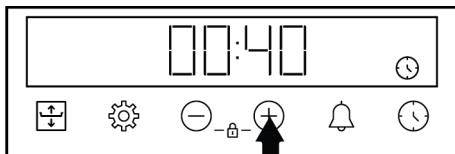
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e gatimit në kohëmatës.


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.

### Gatim fleksibël (Flexi Crisp)


Në rastet kur dëshironi që pjesa e sipërme ose e poshtme të skuqet më shumë gjatë gatimit tuaj në furrë, mund të arrini një gatim më të mirë duke përdorur veçorinë "Gatim fleksibël (Flexi Crisp)". Me këtë funksion, ai rregullohet për t'i dhënë më shumë nxehtësi sipërfaqes së sipërme ose të poshtme gjatë gatimit.

 Mund të përdorni veçorinë fleksible të gatimit në funksionet e përdorimit Ngrohja e sipërme dhe e poshtme, Funkcioni "3D" dhe Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit mes temperaturave 150°C-250°C.

 Nëse ndryshimet e temperaturës dhe funksionit bëhen ndërkohë që veçoria e gatimit fleksibël është aktive, veçoria e gatimit fleksibël do të anulohet automatikisht.

### Tabela e kohëve të rekomanduara për gatimin fleksibël


Kohët e sugjeruara fleksible të gatimit sipas kohës së gatimit që do të vendosni për funksionin e gatimit fleksibël jepen në tabelën e mëposhtme.


 Nëse funksioni i gatimit fleksibël nuk përfundon, ai do të anulohet automatikisht pas 15 minutash.

Koha e gatimit (min.)	Koha e përdorimit të funksionit fleksibël të gatimit (min.)
0 - 15	5 të fundit
15 - 45	10 të fundit
45 - e lart	15 të fundit

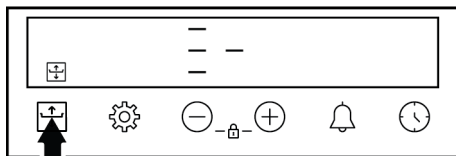
### Për të përdorur veçorinë fleksible të gatimit:


1. Filloni gatimin tuaj duke zgjedhur funksionin e përdorimit dhe temperaturën ku funksioni i gatimit fleksibël është aktiv.

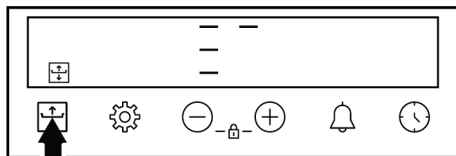
 Ju mund të përdorni funksionin e gatimit fleksibël pa vendosur kohën e gatimit, duke e kontrolluar manualisht ose duke vendosur kohën e gatimit.


2. Për sipërfaqen që dëshironi të piqni, në fillim prekni një herë butonin .

- ⇒ Në prekjen e parë, furra vazhdon të funksionojë normalisht dhe në ekran shfaqet një vijë e vetme në mes pranë 3 rreshtave.



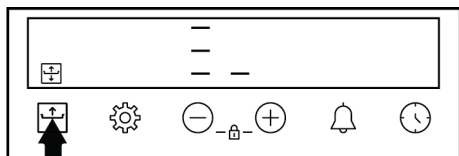
- ⇒ Nëse prekni përsëri butonin , kjo aktivizon nivelin e skuqjes së sipërfaqes së sipërme dhe një vijë e vetme e nivelit të sipërm shfaqet në ekran pranë 3 rreshtave.



- ⇒ Nëse prekni përsëri butonin , kjo aktivizon nivelin e skuqjes së sipërfaqes së poshtme dhe një vijë



e vetme shfaqet në nivelin e poshtëm pranë 3 rreshtave në ekran.



3. Simboli qëndron i ndezur, me kohën e kaluar të gatimit ose kohën e mbetur të gatimit rreth 5 sekonda pas përcaktimit.

Për të anuluar manualisht veçorinë e gatimit fleksibël, shtypni butonin për ta sjellë vijën e nivelit pranë 3 rreshtave në ekran në nivelin e mesëm.

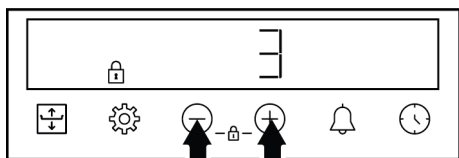
Për sa i përket sigurisë së gatimit, funksioni i gatimit fleksibël është aktiv për maksimumi 15 minuta. Më pas ai kthehet automatikisht në nivelin normal të gatimit dhe simboli zhduket nga ekrani.

### 5.3 Cilësimet

#### Aktivizimi i kyçit të butonave

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

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



⇒ 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 i lëshoni butonat / 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. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

#### Çaktivizimi i kyçit të butonave

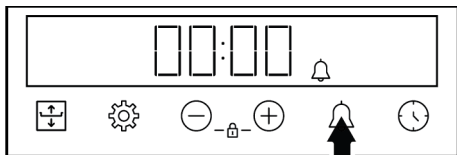
1. Prekni butonat / në të njëjtën kohë derisa simboli të zhduket nga ekrani.  
⇒ Simboli zhduket nga ekrani dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.

#### Vendosja e alarmit

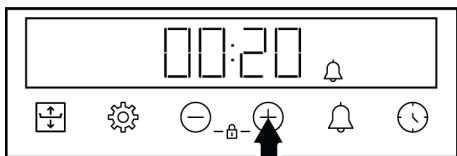
Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë 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 zanor.

### Fikja e alarmit

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

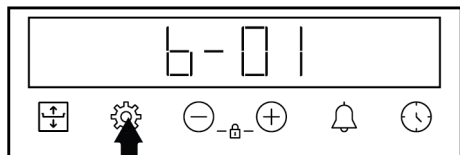
- ⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.



### Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

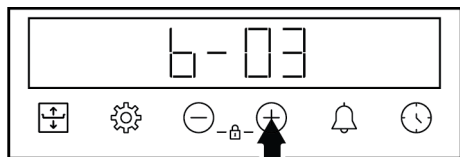
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin  derisa "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.


### Rregullimi i volumnit

1. Prekni butonin  deri sa një nga vlerat **b-01 - b-02 - b-03** të shfaqen në ekran.



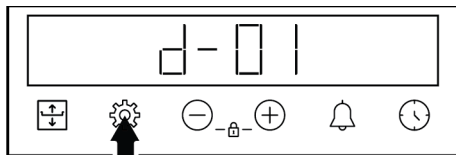
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat  / . (**b-01-b-02-b-03**)





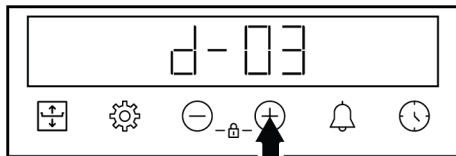
- ⇒ Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Volumi i caktuar bëhet aktiv pas pak.


### Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin  deri sa një nga vlerat **d-01-d-02-d-03** të shfaqet në ekran.







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

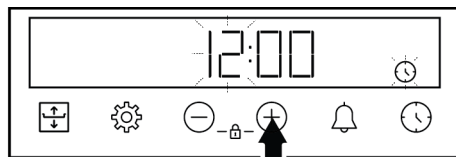




- ⇒ Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

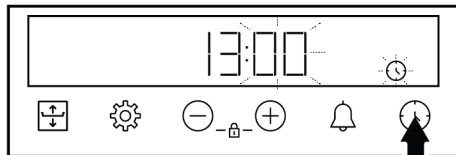
### Ndryshimi i orës

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

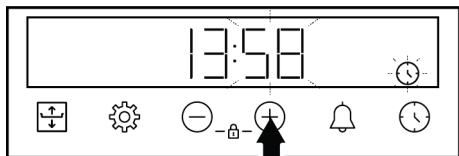
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat  / .



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



4. Prekni butonat  /  për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni cilësimin duke prekur butonin 🕒.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli 🕒 zhduket në ekran.

SQ

## 6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

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

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

### 6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

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

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

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

#### 6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

##### Informacione të përgjithshme

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

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

### Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

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

### Këshilla për brumërat

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

### Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

#### Sugjerime për pjekje me një tavë

Ushqimi	Aksesor i 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 Në modelet pa rafte teli : 2	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40

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 **	Ngrohje me ventilator	2	155	30 ... 40
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	3	170	20 ... 30
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	30 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	2	180	30 ... 40
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	3	170	50 ... 65
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200 ... 220	10 ... 20

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

## Sugjerime për gatimin me dy tava

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

Ngrrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

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

- Mos e ndryshoni cilësimin e temperaturës pas fillimit të gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrrohje me ventilator eko".
- Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit në funksionin e përdorimit "Ngrrohje 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 "Ngrrohje 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.

### 6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

#### Pikat kryesore të pjekjes në skarë

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

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

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

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Funksioni "3D"	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Funksioni "3D"	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30
Peshk	Grila e telit * 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, salsicet si

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

#### Paralajmërimet 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.

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

### Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesorit për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 3

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

### 6.1.4 Ushqime të testuara

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



## Tabela e gatimit për ushqimet provë

### Sugjerime për pjekje me një tavë

**SQ**

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

### Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	Në modelet me rafte teli :150 Në modelet pa rafte teli :140	Në modelet me rafte teli : 25 ... 40 Në modelet pa rafte teli : 30 ... 45
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

## Skarë

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

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

## 7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

### 7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

#### Paralajmërime të përgjithshme

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

përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një 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 gjërryes 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 të lehtë pastrimi me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërtitë e lehta jo të përhershme. (Shikoni "Pastrim i lehtë me avull [▶ 76]".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

### 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 gjërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.

- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

### Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

## 7.2 Aksesorët e pastrimit

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

## 7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe

gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

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

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

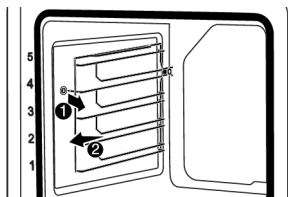
Ndiqni hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

##### Pastrimi i mureve anësore të furrës

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

##### Për të hequr raftet anësore të telit:

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

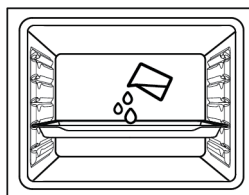


3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

#### 7.5 Pastrim i lehtë me avull

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

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



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

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



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

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



## 7.6 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë

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

### Paralajmërime të përgjithshme



#### Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie!

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

- Përpara se të përdorni funksionin e pirolizës, hiqni të gjithë aksesoret, raftin me zgjatim dhe raftet anësore (nëse ka). Nëse nuk hiqen, aksesoret dhe raftet anësore të teli do të dëmtohen.
- Nëse produkti juaj ka një aksesori rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesori nga furra. Nëse aksesoret tuaj janë rezistentë ndaj pirolizës apo jo, kjo specifikohet në seksionin e aksesoreve. Nëse nuk specifikohet, aksesoret tuaj nuk janë rezistent ndaj temperaturave të larta. Duhet të hiqen nga furra përpara pastrimit për të shmangur dëmtimet.


- Mos e pastroni gominën e derës. Gomina me fibra xhami është shumë delikate dhe dëmtohet lehtë. Nëse gomina e derës është e dëmtuar, zëvendësojeni me një të re nga një servis i autorizuar.


### Për të filluar funksionin e pirolizës:

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës. Në modelet me raftet e teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza ).
  - ⇒ "**P2:00**" pulson në ekran. Nëse pajisja juaj është e pajisur me funksionin e pirolizës ekonomike, mesazhi "**Pro**" shfaqet në ekran për 2 sekonda fillimisht dhe më pas mesazhi **P2:00** fillon të pulsojë.



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

4. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë "**max**" (maksimale).
5. Kur fillon funksioni i pirolizës, "**P2:00**" ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (2 orë) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
6. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhbllokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani.
7. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "**End**" (Fundi).

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





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



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

- ✓ Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" merr më pak kohë se funksioni "Piroliza". Nëse furra është shumë e papastër, funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" mund të mos jetë i mjaftueshëm. Në këtë rast, pastrojini atë me funksionin "Piroliza".

1. Hiqni të gjithë aksesorët brenda furrës. Në modelet me rafte teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
3. Zgjidhni funksionin e "pirolizës" (Piroliza ).

⇒ Mesazhi "**P2:00**" dhe "**Pro**" shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi "**P2:00**" fillon të pulsojë.

4. Prekni butonin  ose .
- ⇒ Mesazhi "**ECO**" shfaqet në ekran për rreth 2 sekonda dhe më pas mesazhi "**P1:30**" fillon të pulsojë.

5. Rrotulloni çelësin e temperaturës në temperaturën më të lartë "**max**" (maksimale).
6. Kur fillon funksioni i pirolizës, "**P1:30**" ndizet dhe fillon numërimin mbrapsht. Koha e pirolizës (1,5 orë) shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.
7. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhbllokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekrani.
8. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "**End**" (Fundi).
9. Pasi të shfaqet "**End**" (Fundi) në ekran, rrotulloni butonat e funksionit dhe temperaturës në pozicionin 0 (joaktiv) për të përfunduar procesin.
10. Kur simboli  zhduket nga ekrani, hiqni depozitat e mbetura me ujë uthull.
11. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.



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

### **7.7 Pastrimi i derës së furrës**

Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni

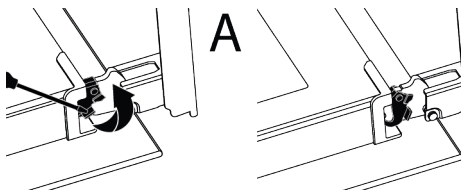
hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me uthull dhe shpëlajeni.



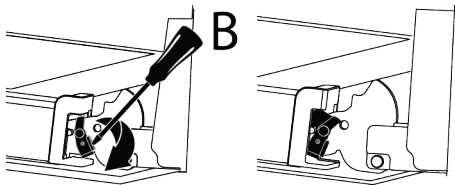
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

### Heqja e derës së furrës

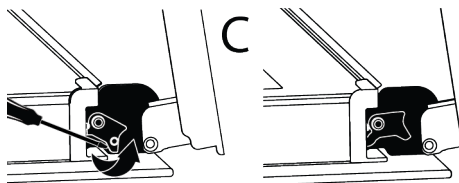
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4.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



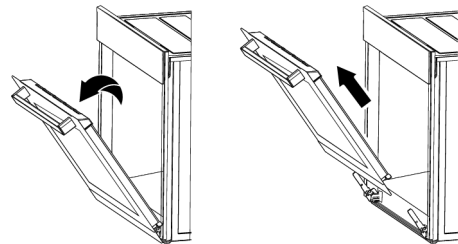
5. Mentesa e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dverve me mbyllje të butë.



6. Mentesa e tipit (C) është e disponueshme në llojet e dverve 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.

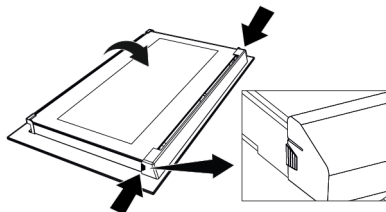


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

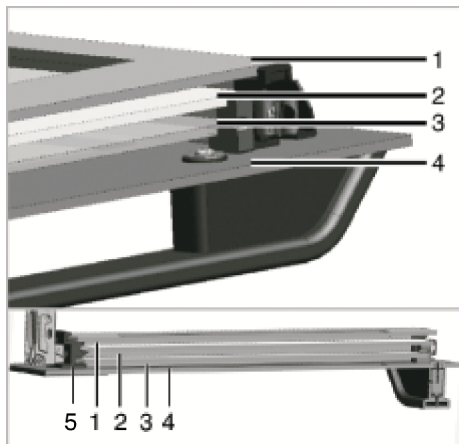
### 7.8 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

1. Hapni derën e furrës.

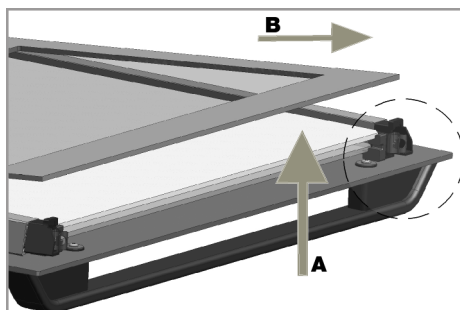


2. Tërhiqeni komponentin plastik, të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme, drejt vetes duke shtypur njëkohësisht pikat e presionit në të dy anët e komponentit dhe hiqeni atë.



- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 Xhami më i brendshëm              | 2 Xhami i dytë i brendshëm |
| 3 Xhami i tretë i brendshëm         | 4 Xhami i jashtëm          |
| 5 Foleja plastike e xhamit - poshtë |                            |

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




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



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

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

 Pas pastrimit, të gjithë xhamat duhet të rimontohen.

## 7.9 Pastrimi i llambës së furrës

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

### Zëvendësimi i llambës së furrës

#### Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti



elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me fole G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuara ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

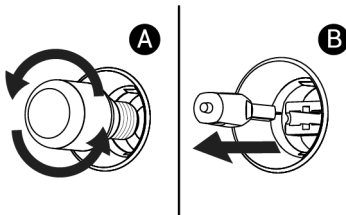
### Nëse furra juaj ka një llambë të rrumbullakët,

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



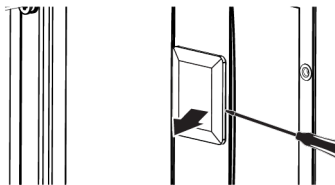
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të

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

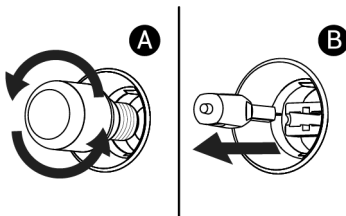


4. Rivendosni kapakun e xhamit.  
**Nëse furra juaj ka një llambë katrore,**

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



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



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

## 8 Zgjidhja e problemeve

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

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

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

### **Gjatë gatimit shfaqen pika uji**

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

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

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

### **Produkti nuk funksionon.**

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

### **Drita e furrës nuk ndizet.**

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

### **Furra nuk ngrohet.**

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



