

# beko

## Vgrajena peçica

Navodila za uporabo

## Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBIM12400XMPS

385443035\_4/ SL/ SQ/ R.AA/ 02/06/23 16:42  
7757883872

## Dobrodošli!

---

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

### Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

**OPOMBA** Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Kazalo vsebine

<b>1 Varnostna navodila .....</b>	<b>4</b>	6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici .....	29
1.1 Predvidena uporaba .....	4	6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi..	30
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4	6.1.2 Meso, ribe in perutnina .....	32
1.3 Električna varnost .....	5	6.1.3 Žar .....	33
1.4 Varnost pri transportu .....	6	6.1.4 Jedi za preizkus .....	34
1.5 Varnost pri namestitvi .....	7	<b>7 Vzdrževanje in čiščenje .....</b>	<b>35</b>
1.6 Varnost pri uporabi .....	7	7.1 Splošne informacije o čiščenju .....	35
1.7 Opozorila glede temperature .....	8	7.2 Čiščenje dodatkov .....	37
1.8 Uporaba dodatkov .....	8	7.3 Čiščenje upravljalne plošče .....	37
1.9 Varnost pri peki .....	8	7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) .....	37
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	9	7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi .....	37
1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza) .....	9	7.6 Čiščenje vratc pečice .....	39
<b>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja .....</b>	<b>10</b>	7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice .....	40
2.1 Direktiva o odpadkih .....	10	7.8 Čiščenje luči v pečici .....	41
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ..	10	<b>8 Odpravljanje težav .....</b>	<b>42</b>
2.2 Informacije o embalaži .....	10		
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo .....	10		
<b>3 Vaš izdelek .....</b>	<b>11</b>		
3.1 Predstavitev izdelka .....	11		
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba .....	11		
3.2.1 Upravljalna plošča .....	12		
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice .....	12		
3.3 Funkcije delovanja pečice .....	13		
3.4 Dodatki za izdelek .....	14		
3.5 Uporaba dodatkov k napravi .....	15		
3.6 Tehnični podatki .....	18		
<b>4 Prva uporaba .....</b>	<b>19</b>		
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi .....	19		
4.2 Prvo čiščenje .....	19		
<b>5 Uporaba pečice .....</b>	<b>20</b>		
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice .....	20		
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice ..	20		
5.3 Nastavitve .....	25		
<b>6 Splošne informacije o peki .....</b>	<b>29</b>		

## 1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.

### 1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaje ali sušenje perila.

### 1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko

uporabljaajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanen z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom,

da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.

- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti odrežite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



### 1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo vpliva plamenov štedilnika). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
  - Če vaš izdelek nima električnega kabla, uporabite električni napajalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
  - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
  - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
  - Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
  - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
  - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
  - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
  - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Izdelka ne odklapljajte z vlečenjem kabla. Pri odklapljanju vedno držite vtič.
  - Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



#### 1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.

- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Izdelek tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite odstranljive ali premične dele izdelka in izdelek pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.

### 1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

### 1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko

zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

### **1.7 Opozorila glede temperature**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli aparata so med uporabo vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med uporabo se aparat lahko segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri vstavljanju jedi v vročo pečico ali jemanju iz nje vedno nosite rokavice za zaščito pred visokimi temperaturami.

### **1.8 Uporaba dodatkov**

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.

- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

### **1.9 Varnost pri peki**

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano  
Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelnikov. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri



višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



### 1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!

- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.



### 1.11 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.

- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke,

odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.

- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### 2.1 Direktiva o odpadkih

#### 2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

#### Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

### 2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med

gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

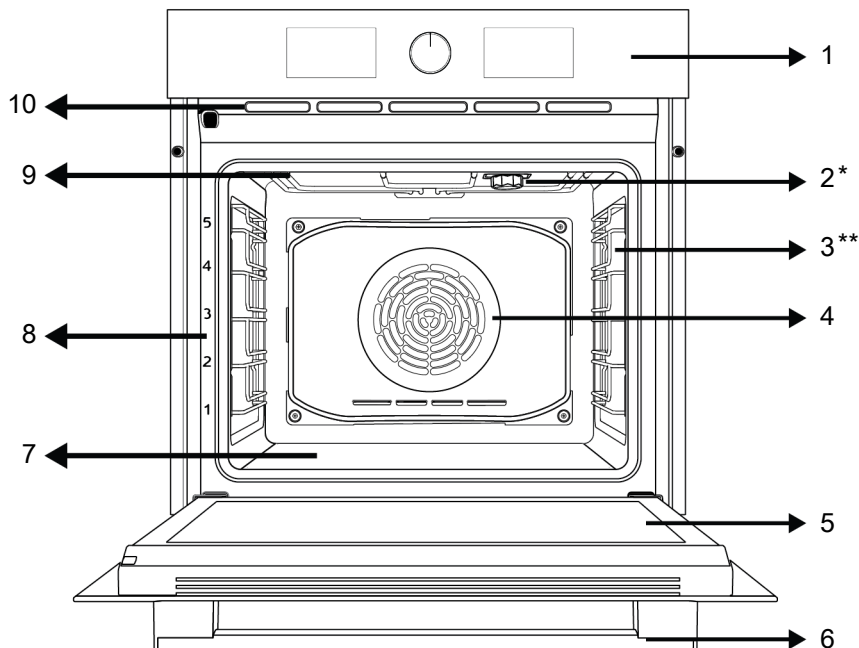
### 2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

#### 3.1 Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča

3 Žične police

5 Vratca

7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)

9 Zgornji grelnik

2 Lučka

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

6 Ročaj

8 Položaji polic

10 Luknjice ventilatorja

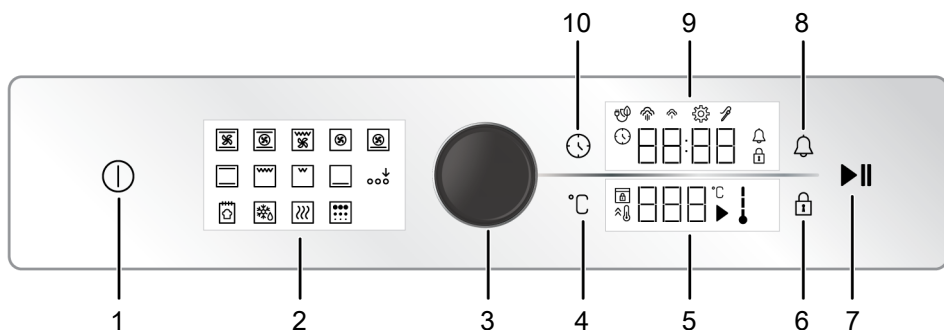
\* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

\*\* Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

#### 3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

### 3.2.1 Upravljalna plošča



- |   |                                       |    |                               |
|---|---------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Tipka za vklop/izklop                 | 2  | Prikaz delovanja              |
| 3 | Gumb za upravljanje pečice            | 4  | Tipka za nastavev temperature |
| 5 | Področje za prikaz temperature        | 6  | Tipka za zaklepanje           |
| 7 | Tipka za začetek/konec peke           | 8  | Tipka za alarm                |
| 9 | Področje časovnika/kazalnika trajanja | 10 | Tipka za čas in nastavev      |

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

### 3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

#### Gumb za upravljanje pečice

Z upravljalnim gumbom pečice lahko preverite nastavitve časovnika/ure in temperature. Med nastavitvami se premikate z vrtenjem upravljalnega gumba v levo ali desno, nastavev potrdite s pritiskom na gumb.

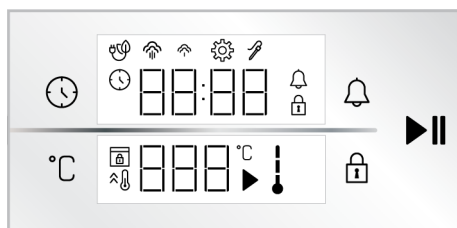
#### Indikator temperature v pečici

Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ob začetku peke je simbol prikazan na zaslonu in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, ustrezna stopnja zasveti.

#### Prikaz delovanja

Funkcije vaše pečice upravljate na funkcijskem zaslonu. Vsako funkcijo aktivirate tako, da se je dotaknete. Vse funkcije na zaslonu so prikazane shematično in morda niso na voljo na vašem aparatu. Funkcije vašega aparata opisuje razdelek »Funkcije delovanja pečice«.

#### Indikatorska področja:





#### Tipke :

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec peke

**Področje časovnika/kazalnika trajanja :**


 : Simbol za čas peke/trenutni čas

 : Simbol za alarm


 : Simbol za nastavitve

 : Simbol za zaklepanje

 : Simbol za peko z eko ventilatorjem

 : Simbol za nizko raven pare \*


 : Simbol za visoko raven pare \*

 : Simbol za sondo za meso \*


\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

**Področje za prikaz temperature :**

 : Simbol za peko

 : Simbol za temperaturo

 : Simbol za temperaturo v pečici










 : Simbol za hitro segrevanje (booster)







 : Simbol za zaklepanje vrat \*

\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

**3.3 Funkcije delovanja pečice**


V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreti. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključeno je le nižje ogrevanje. Primeren je za živila, ki potrebujejo zapečeno dno.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši. Uporaba te funkcije je opisana v razdelku »Uporaba upravljalne plošče pečice«.
	Funkcija za pico		Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Delni žar	40-280	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.

	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Poln žar s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
	Funkcija za peko kruha		Uporablja se za peko kruha. Nastavljene temperature in časa ni treba spreminjati.
	Aktivacija dodatne funkcije		Uporablja se za aktiviranje funkcij, ki niso prikazane na zaslonu funkcij ob vklopu aparata.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

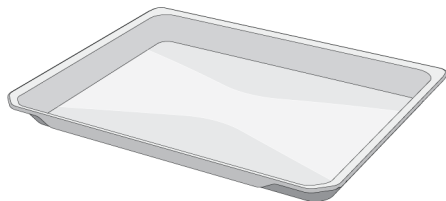
### 3.4 Dodatki za izdelek

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.

 Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

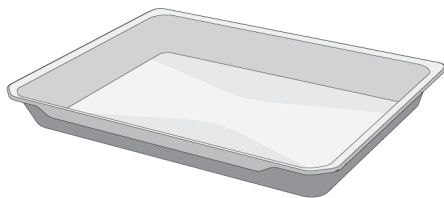
#### Standardni pekač

Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



#### Globoki pekač

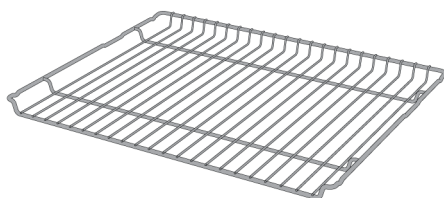
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



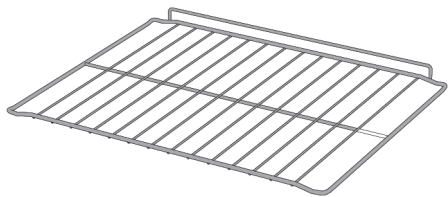
#### Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

**Na modelih z žičnimi policami :**



**Na modelih brez žičnih polic :**

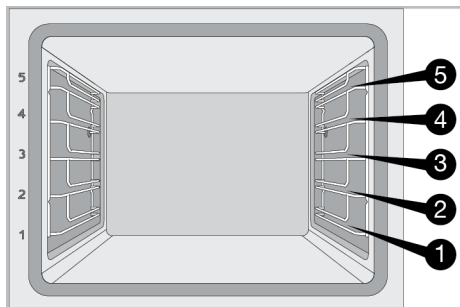


### 3.5 Uporaba dodatkov k napravi

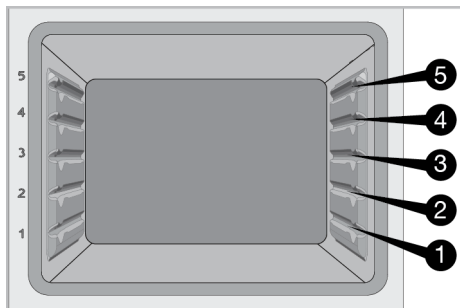
#### Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

**Na modelih z žičnimi policami :**



**Na modelih brez žičnih polic :**

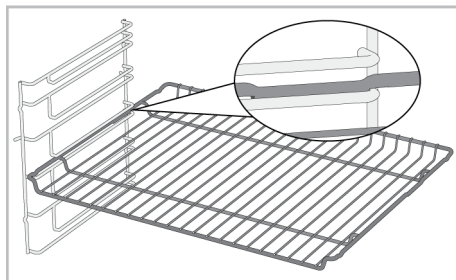


#### Postavitev žične rešetke na police

**Na modelih z žičnimi policami :**

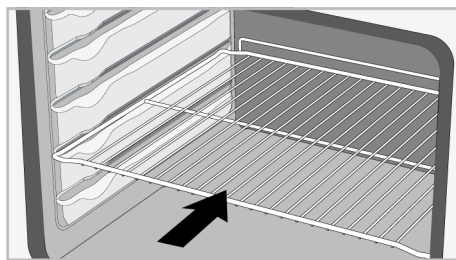
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na

zaustavljajo točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



**Na modelih brez žičnih polic :**

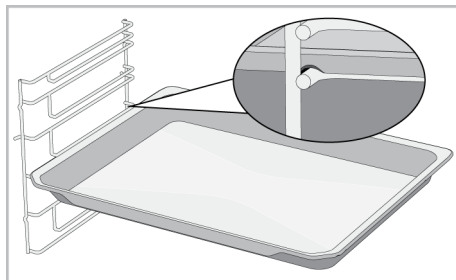
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



#### Postavitev pekača na police

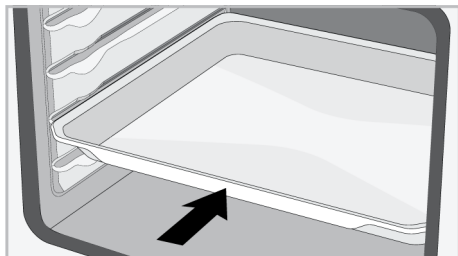
**Na modelih z žičnimi policami :**

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavjalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



### Na modelih brez žičnih polic :

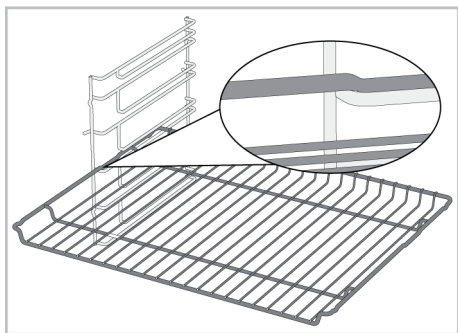
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



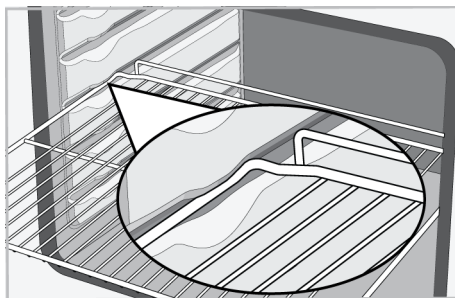
### Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

### Na modelih z žičnimi policami :

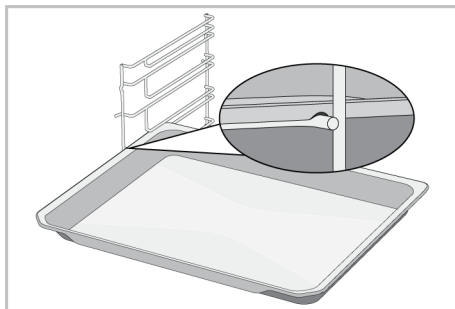


### Na modelih brez žičnih polic :



### Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

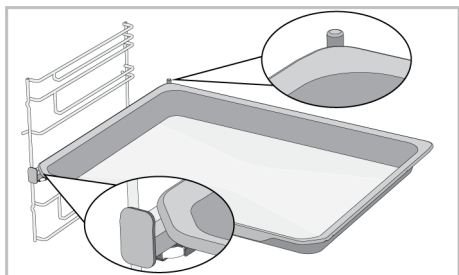
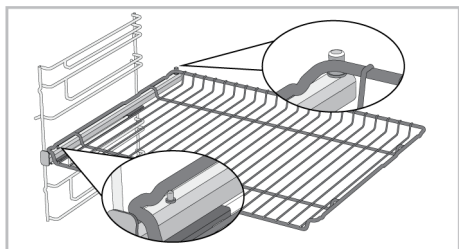
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



### Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).





### 3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije (kW)	3,3
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali. 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.




Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

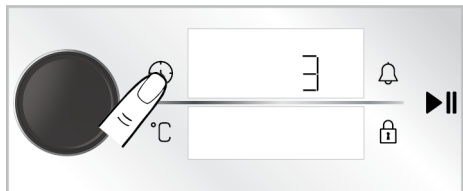
## 4 Prva uporaba



Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

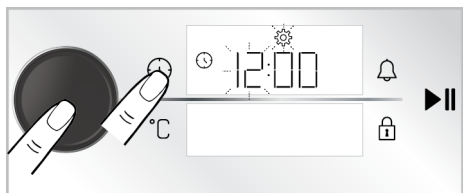
### 4.1 Nastavitev pri prvi uporabi



**i** Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

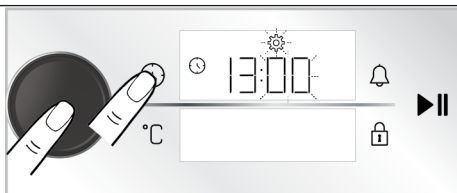
1. Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.
  - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.





2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .
  - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke .
  - ⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol  in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke .
  - ⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu sveti neprekinjeno.

**i** Če pri prvem vklopu ne nastavite ure, prične teči čas od časa, nastavljenega pri proizvodnji. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

**i** Če pride do daljšega izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

### 4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 13]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

### **Pred uporabo dodatkov:**

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

**OPOMBA:** Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

## **5 Uporaba pečice**

---

### **5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice**

**Ventilator za hlajenje ( Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. )**

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohišstvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje.

### **5.2 Uporaba upravljalne enote pečice**

**Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice**


- Najdaljši čas peke je mogoče nastaviti na največ 5:59 ur. Pri funkciji ohranjanje toplote na največ 23:59 ur. Če pride do izpada elektrike, se prednastavljena peka in trajanje peke prekličeta.
- Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Spremenjene nastavitve je treba shraniti, bodisi z dotikom ustrezne tipke v opisu, ali tako, da nekaj časa počakate.

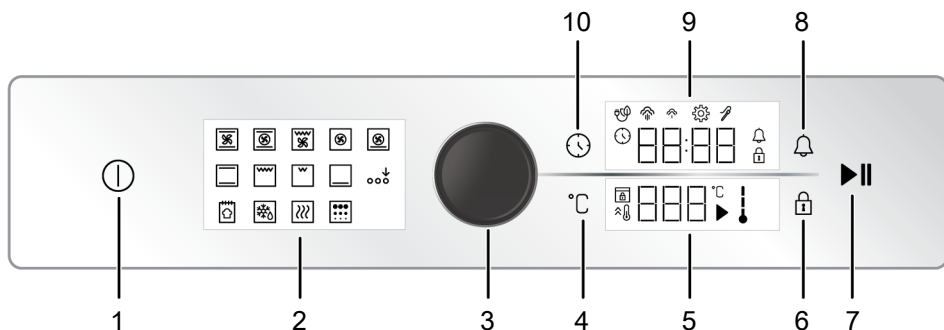
**OPOMBA:** Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljanje časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

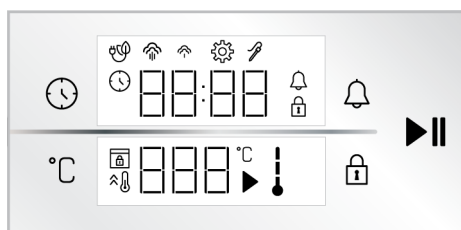
#### **Lučka v pečici**

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je funkcija hitrega predgrevanja aktivna na upravljalni enoti, je na zaslonu prikazan simbol , ko začnete s peko in ko je dosežena nastavljena temperatura peke. Za hitro nastavitvev predgrevanja glejte razdelek »**Nastavitve**«.



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 Tipka za vklop/izklop                 | 2 Prikaz delovanja              |
| 3 Gumb za upravljanje pečice            | 4 Tipka za nastavev temperature |
| 5 Področje za prikaz temperature        | 6 Tipka za zaklepanje           |
| 7 Tipka za začetek/konec peke           | 8 Tipka za alarm                |
| 9 Področje časovnika/kazalnika trajanja | 10 Tipka za čas in nastavev     |



- : Simbol za peko
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za temperaturo v pečici
- : Simbol za hitro segrevanje (booster)
- : Simbol za zaklepanje vrat \*

\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

#### Tipke :

- : Tipka za čas in nastavev
- : Tipka za nastavev temperature
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za alarm
- : Tipka za začetek/konec peke

#### Področje časovnika/kazalnika trajanja :

- : Simbol za čas peke/trenutni čas
- : Simbol za alarm
- : Simbol za nastavitve
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za peko z eko ventilatorjem
- : Simbol za nizko raven pare \*
- : Simbol za visoko raven pare \*
- : Simbol za sondo za meso \*

\* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

#### Področje za prikaz temperature :

### Vklop pečice

- Vklopite pečico s pritiskom na tipko .  
⇒ Ko je pečica vključena, se na zaslonu prikaže prva funkcija. V tem stanju zaslona lahko nastavite funkcijo delovanja, temperaturo, čas peke in alarm.

Če na tem zaslonu ne nastavite ničesar, se pečica približno 5 minutah izključi in na zaslonu bo prikazan trenutni čas.

### Izklop pečice

- Izključite pečico s pritiskom na tipko . Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

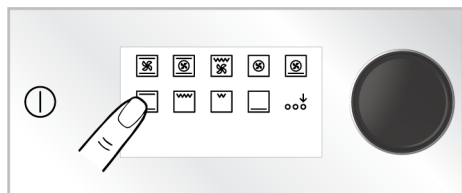


nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izkjučiti sami. Ko je hrana pečena, se dotaknite tipke **▶||** da končate peko ali tipke **⓪**, da v celoti izkjučite pečico.

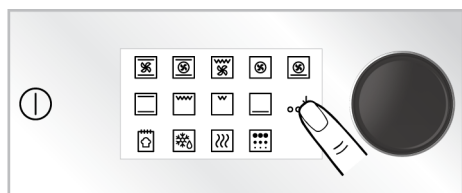
**Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke**

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izkjučila. Na sliki so za primer prikazani način delovanja Zgornji in spodnji grelec, temperatura 180 °C in čas 45 minut.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko **⓪**.
2. Dotaknite se zelenega načina delovanja na zaslonu funkcij.

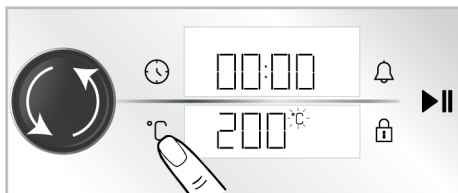


3. Če funkcija, ki jo želite aktivirati, ni med načini delovanja, ki se prikažejo na zaslonu funkcij, lahko spodnjo vrstico funkcij aktivirate tako, da se dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



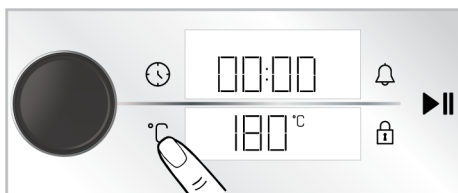
4. Na zaslonu se prikaže vnaprej nastavljena temperatura za izbrano funkcijo. Da spremenite to temperaturo, enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke **°C** ter zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo.

⇒ Na prikazovalniku temperature utripa simbol **°C**.

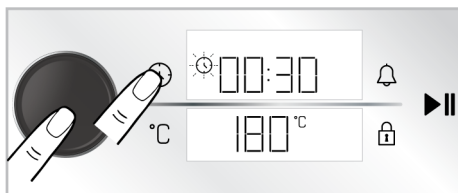


**i** Če spremenite način delovanja po spreminjanju prednastavljene temperature funkcije, bo na zaslonu prikazana temperatura, ki ste jo nastavili nazadnje. Če izbrana temperatura ni v temperaturnem območju izbrane funkcije, bo prikazana najvišja možna temperatura za to funkcijo.

5. Nastavljeno temperaturo potrdite s pritiskom na tipko **°C**.  
⇒ Na prikazovalniku temperature neprekinjeno sveti simbol **°C**.



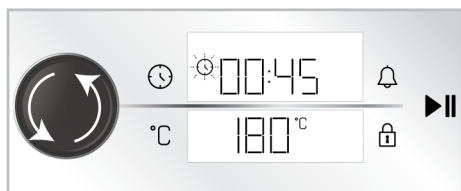
6. Za nastavev časa peke enkrat pritisnite na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknite tipke **⌚**.  
⇒ Na prikazu časovnika/trajanja je prikazana nastavljena vrednost 30 minute in simbol **⌚** utripa.





Za hitro nastavitve časa peke lahko aktivirate čas peke 30 minut, tako pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se dotaknete tipke ⌚, potem ko sta način delovanja in temperatura že nastavljeni, in nato nastavite zeleni čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno.

7. Nastavite čas peke z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavitve s pritiskom na tipko ⌚.



V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa po 5 minut.

8. Po nastavitvi načina delovanja, temperature in časa peke se za začetek peke dotaknete tipke ▶||.



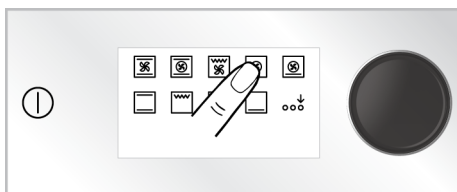
- ⇒ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikaže temperatura in odštevanje preostalega časa. Na prikazovalniku temperature sta prikazana simbola ↓ in ▶. Ko pečica doseže nastavljeno vrednost, vse stopnje simbola ↓ zasvetijo. Ko se prilagojeni čas peke izteče, se na prikazovalniku temperature prikaže »End« časovnik opozori z zvočnim opozorilom in peka se zaustavi.

9. Zvočno opozorilo se sliši eno minuto. Če se dotaknete tipke ▶||, medtem ko se sliši opozorilni zvok in je na prikazovalniku temperature prikazano besedilo »End«, pečica nadaljuje s peko brez časovne omejitve. Če pritisnete na tipko ⌚, se pečica izključi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

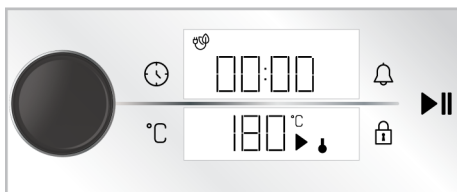
### Grelec ventilatorja Eko

Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo, namesto da uporabite Grelec ventilatorja v območju od 160 do 220 °C. Vendar bo čas peke nekoliko daljši.

1. Vključite pečico s pritiskom na tipko ⌚.
2. Na zaslonu funkcij se dotaknete načina delovanja Grelec ventilatorja in zadržite za 3 sekunde.



- ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol ⌚ in funkcija Grelec ventilatorja Eko je aktivirana.



3. Nastavljeno temperaturo in čas peke lahko spremenite, kot je opisano v prejšnjih poglavjih. Nato lahko začnete peči.
- ⇒ V načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko sveti lučka manj časa, da se prihrani več energije pri peki.



## Funkcija za peko kruha

Vaša pečica ima funkcijo Funkcija za peko kruha, posebej namenjeno za peko kruha. Nastavitve temperature in časa funkcije ni mogoče spremeniti.

### Sestavine

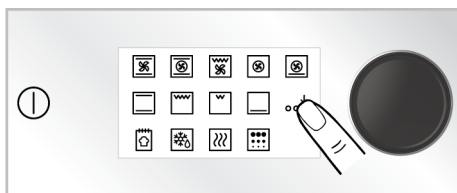
- 500 g moko
- 15 g sladkorja
- 10 g suhega kvasa
- 10 g sončničnega olja
- 8 g soli
- 300 ml vode (35 °C)

### Za po vrhu testa

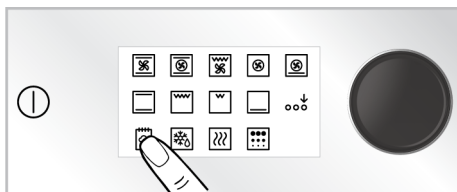
- 2 žlički sončničnega olja

### Priprava

1. V globoko skledo presejete moko. Na moko dodajte sladkor in zmešajte v homogeno mešanico.
2. Naredite luknjo v sredini moke in dodajte kvas, sol in sončnično olje. Počasi dolivajte toplo vodo, začnite pri stenah posode.
3. Testo gnetite ročno ali v mešalniku za testo približno 10- 15 minut.
4. Z roko nekajkrat obrnite testo in ga položite v posodo. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa.
5. Ko ste testo pokrili z raztegljivo folijo, ga pokrijte še z debelo krpo in pustite, da vzhaja pri sobni temperaturi.
6. Dajte testo, ki je vzhajalo 60 minut, na delovno površino in ga 4-5 krat pregnetite, da odstranite zrak v notranjosti. Na testo dajte 1 žličko sončničnega olja in ga pokrijte z raztegljivo folijo, tako da se dotika testa. Testo naj vzhaja še 30 minut pri sobni temperaturi.
7. Pekač postavite na tretjo polico pečice.
8. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
9. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.



10. Na zaslonu funkcij se dotaknite Funkcija za peko kruha.



11. S tipko ►|| začnite peko.





12. Po koncu peke se za eno minuto sliši zvočno opozorilo. Če se dotaknete tipke ①, se pečica izklopi. Če se dotaknete katere koli druge tipke, se opozorilni zvok izključi.

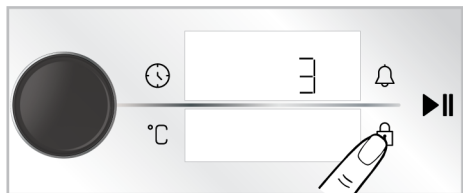
## 5.3 Nastavitve



**i** V menijih ali nastavitvah, ki jih je treba potrditi z dolgim pritiskom, je na zaslonu prikazano odštevanje 3-2-1. Ko odštevanje poteče, se aktivira ustrezen meni ali nastavitvev.

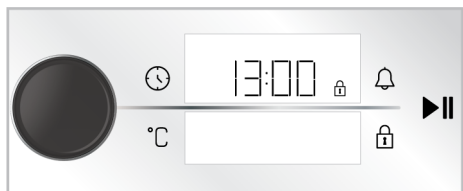
### Aktiviranje zaklepanja tipk


Z zaklepanjem tipk zaščitite aparat pred posegi na upravljalni enoti.

1. Držite tipko  dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol .






⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, se na zaslonu za časovnik/trajanje prikaže simbol  in funkcija zaklepanje tipk je aktivirana. Ko je zaklepanje tipk nastavljeno, se oglasita zvok časovnika in zvočno opozorilo ter simbol  utripa.



 Ko je zapora tipk aktivirana, tipk na upravljalni plošči ni mogoče uporabljati. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.


### Deaktiviranje zaklepanja tipk


1. Držite tipko  dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik prikaže simbol .


⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Ko je odštevanje končano, na zaslonu za časovnik/trajanje simbol  izgine in funkcija zaklepanje tipk je deaktivirana.

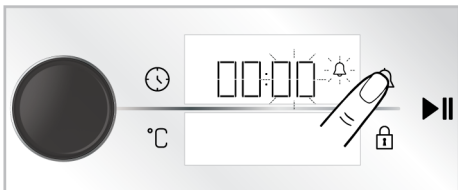
### Nastavitev alarma


Upravljalna enota izdelka se lahko uporablja tudi za druga opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


 Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.

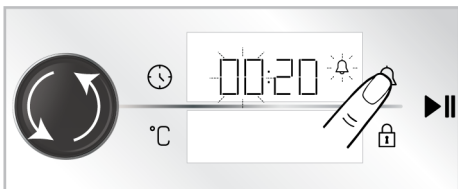
1. Če tipko  pritisnete enkrat, nastavite čas alarma.


⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja pričneta utripati polje z minutami in simbol .





2. Najprej nastavite minute, tako da zavrtite gumb za upravljanje pečice v desno/levo in z enkratnim dotikom tipke  aktivirajte polje časovnika.

3. Nastavite čas z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Znova pritisnite tipko , da potrdite nastavitvev.



⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja simbol  neprekinjeno sveti in čas alarma se začne na zaslonu odštevati.

4. Po končanem času alarma, začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.


 Če hkrati nastavite čas alarma in čas peke bo na zaslonu časovnik/trajanje prikazan čas, ki je krajši.


## Izklop opozorila

- Po koncu alarma, se zvočno opozorilo sliši eno minuto. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

⇒ Zvočno opozorilo se ustavi.

## Preklic opozorila


- Če enkrat pritisnete tipko , ponastavite čas alarma.

⇒ Na zaslonu trajanje/ časovnik začne utripati simbol .

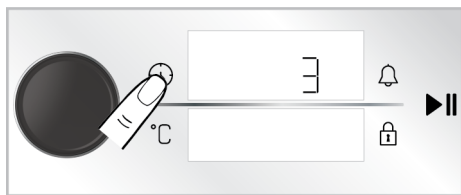
- Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler čas alarma ni nastavljen na **"00:00"**.

## Nastavitev glasnosti

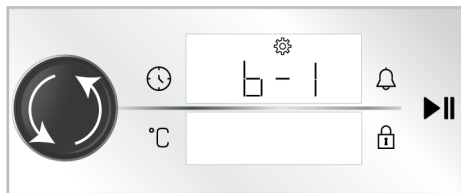
Nastavite lahko glasnost nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

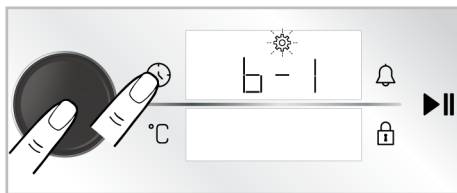


- Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu trajanje/ časovnik ne prikaže **"b-1"** ali **"b-2"**.




- Ton nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol .




- Nastavite želeni ton z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.

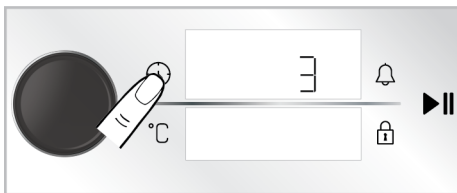
- Potrdite nastavev ton, tako da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

## Nastavitev svetlosti zaslona

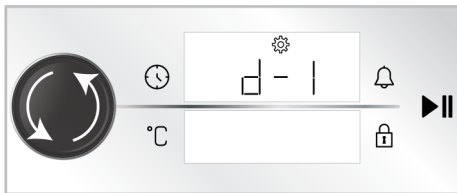
Lahko nastavite svetlost zaslona nadzorne enote. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.


- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknite tipke  in jo zadržite približno 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

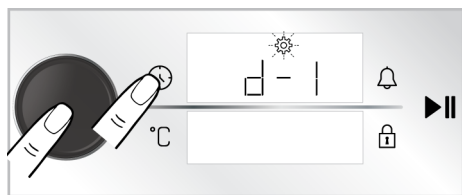


- Zavrtite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu za časovnik/trajanje ne prikaže **"d-1"**, **"d-2"** ali **"d-3"**.



- Svetlost nastavite tako, da se znova dotaknete tipke  ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

- ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol ⚙️.

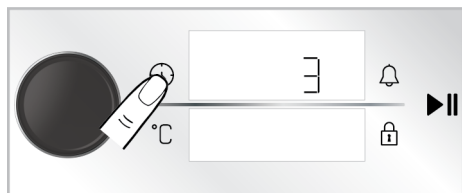


- Nastavite želeno svetlost z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo.
- Potrdite svetlost, tako da se znova dotaknete tipke ⌚ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

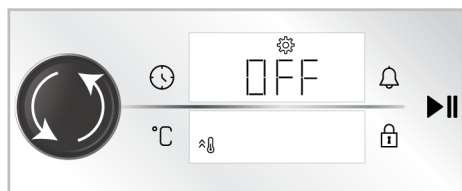
### Nastavite funkcije hitro predgrevanje (Booster)

S funkcijo hitrega predgrevanja lahko samodejno upravljate vaš aparat. V ta namen aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja. Za izvedbo te nastavitve mora biti pečica izklopljena.

- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke ⌚ in jo zadržite približno 3 sekunde.
  - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.

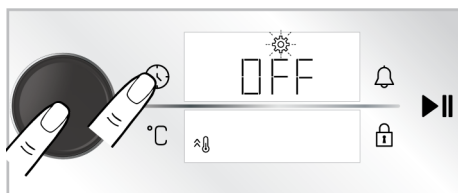


- Zavrtnite gumb za upravljanje pečice v levo ali desno, dokler se na zaslonu ne prikažeta simbol ⚙️ in "OFF".

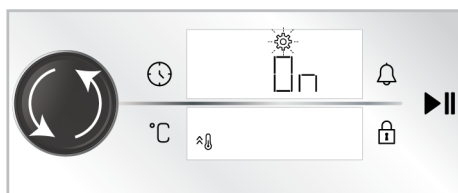


- Aktivirajte nastavev hitrega predgrevanja(Booster), tako da se dotaknete tipke ⌚ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

- ⇒ Na zaslonu trajanje/časovnik utripa simbol ⚙️.



- Z vrtenjem gumba za upravljanje pečice spremenite nastavev "OFF" na zaslonu v "ON".



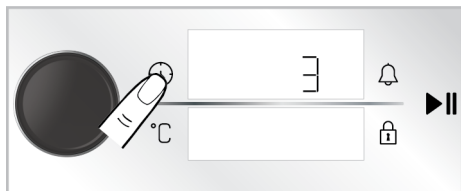
- Potrdite predgrevanje(Booster), tako da se znova dotaknete tipke ⌚ ali enkrat pritisnete na gumb za upravljanje pečice.

**i** Nastavev hitrega predgrevanja lahko izklopite po enakem postopku. Z nastavitvijo "OFF" lahko preključete nastavev samodejnega hitrega predgrevanja.

### Nastavev časa

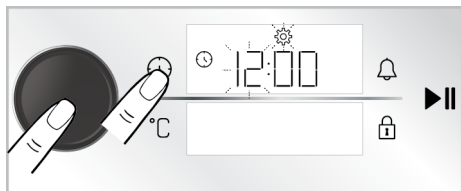
Prilagoditev nastavljenih ure na pečici

- Ko je pečica izključena (medtem je na zaslonu prikazan čas) se dotaknete tipke ⌚ in jo zadržite približno 3 sekunde.
  - ⇒ Na zaslonu se prikaže odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju se aktivira meni z nastavitvami.



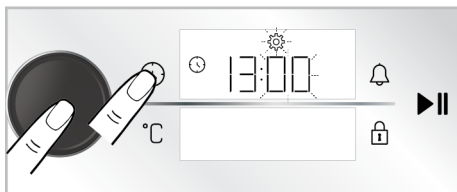
2. Aktivirajte polje časovnika, tako da pritisnete gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙️ in polje z časovnika.



3. Nastavite čas, tako da z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v levo ali desno izberete in s pritiskom gumba izberete polje za minute ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

⇒ Na zaslonu časovnika/trajanja utripata simbol ⚙️ in polje z minutami.



4. Nastavite minute z vrtenjem gumba za upravljanje pečice v desno ali levo. Potrdite nastavev, tako da pritisnete na gumb za upravljanje pečice ali se enkrat dotaknete tipke ⌚.

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⚙️ na zaslonu sveti neprekinjeno.

## 6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

### 6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

## 6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

### Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

### Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

### Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavlost pekovskih izdelkov nanosite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

### Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

#### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Piščoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
Piščoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 ... 45
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	280	5 ... 9
Pica	Standardni pekač *	Funkcija za pico	2	280	5 ... 10

## Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Piškotki	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 ... 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	40 ... 50
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\*Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

### Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko

- Pri uporabi funkcije Grelec ventilatorja Eko po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.

- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu Grelec ventilatorja Eko ne predgrevalite pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 ... 35
Piškotki	Standardni pekač *	3	180	25 ... 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 ... 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 ... 45

\* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

### 6.1.2 Meso, ribe in perutnina

#### Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.

- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.



- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

### Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\*Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

### 6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

#### Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne

postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

#### Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.

- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

### Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

### 6.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

#### Tabela za pripravo preizkusnih jedi

##### Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pišskoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
Pišskoti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	150	25 ... 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 ... 40

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	150	35 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

### Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	150	25 ... 35
Pišskoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

\*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

\*\*Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

### Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### 7.1 Splošne informacije o čiščenju

#### Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.

- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

### **Površine iz nerjavečega jekla**

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

### **Emajlirane površine**

- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.

### **Elektroforetično lakirane površine**

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

### **Steklene površine**

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.

- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

### Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

## 7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

## 7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem

upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

## 7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

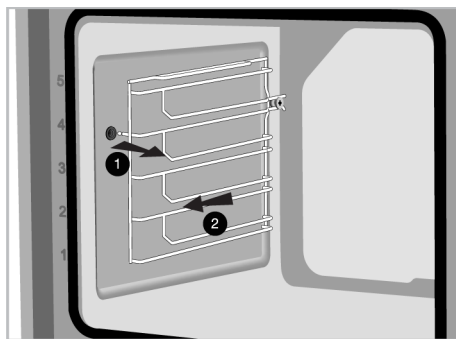
### Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

### Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

## 7.5 Samčiščenje pri visoki temperaturi

Pečica je opremljena s funkcijo pirolize. pečica se segreje na temperaturo približno 420-480 °C in zažge preostalo umazanijo v

pepel. Lahko se pojavi močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Čiščenje pri visoki temperaturi izvajajte približno po vsakih 10 uporabah pečice.

### Splošna opozorila



#### Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

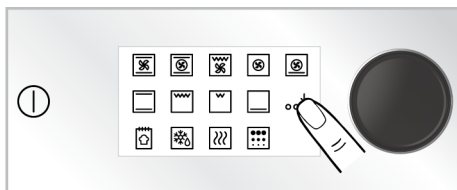
- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroodporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblaščen servis zamenja z novim.

### Da zaženete funkcijo pirolize:

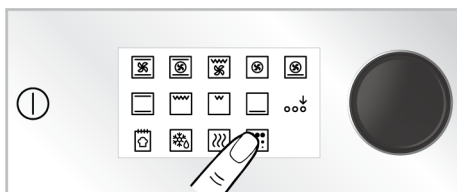
1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo Piroliza ali Piroliza - varčni način glede na stopnjo umazanosti pečice. Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Ta funkcija porabi manj časa kot funkcija

Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.

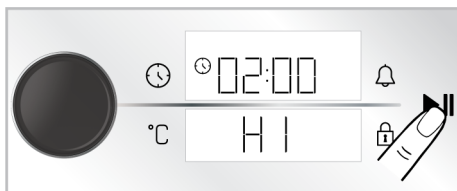
4. Vključite pečico s pritiskom na tipko ①.
5. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.






6. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknete Piroliza.



7. Na zaslonu se prikaže sporočilo "HI" (stopnja pirolize) in čas "02:00".




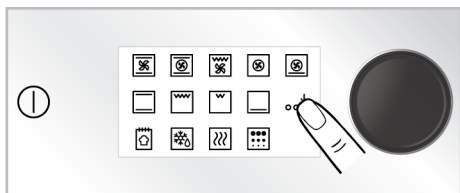
8. S tipko ►|| zaženete čiščenje.  
⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.
9. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.

10. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"Konec"** . Izključite pečico s pritiskom na tipko .
11. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

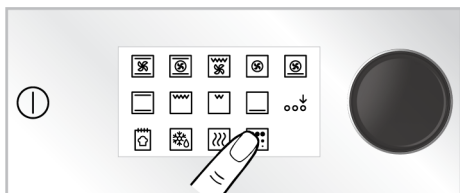
### Piroliza - varčni način


Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Ta funkcija porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Vključite pečico s pritiskom na tipko .
4. Aktivirajte spodnjo vrstico funkcij, tako da se na zaslonu funkcij dotaknete Aktivacija dodatne funkcije.

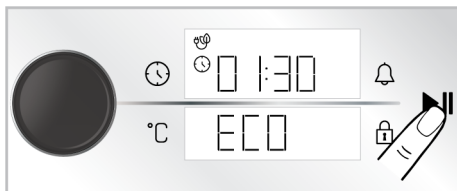





5. V spodnji vrstici zaslona funkcij se dotaknete Piroliza.



6. Na zaslonu funkcij se dotaknete Piroliza.
7. S tipko  zaženete čiščenje.


⇒ Začne se čiščenje in na zaslonu se prikaže čas samočiščenja. Časa ni mogoče spreminjati.



8. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol  ključavnice in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vrata zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
9. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"Konec"** . Izključite pečico s pritiskom na tipko .
10. Ko na zaslonu simbol  izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.

### 7.6 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

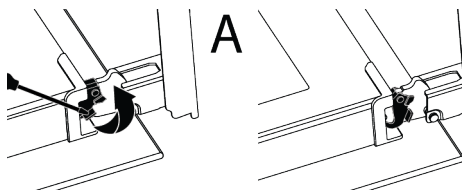
 Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

### Demontaža vratc pečice

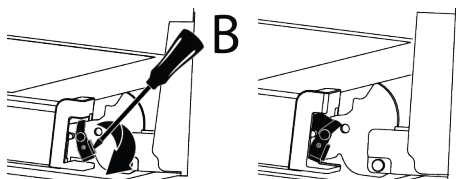
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na srednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.

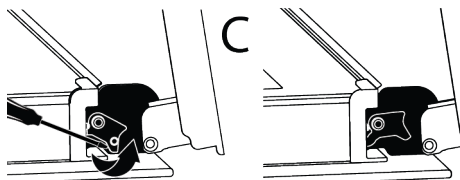
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



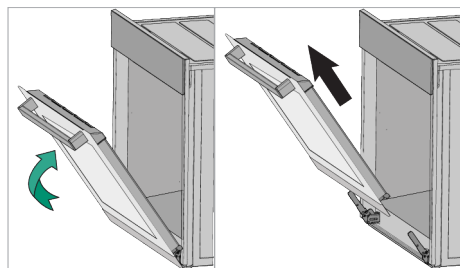
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

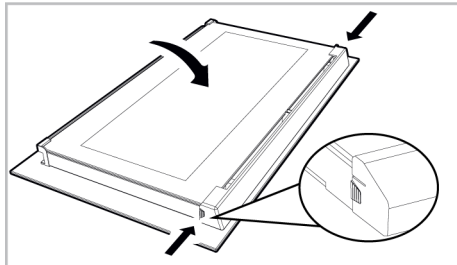


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

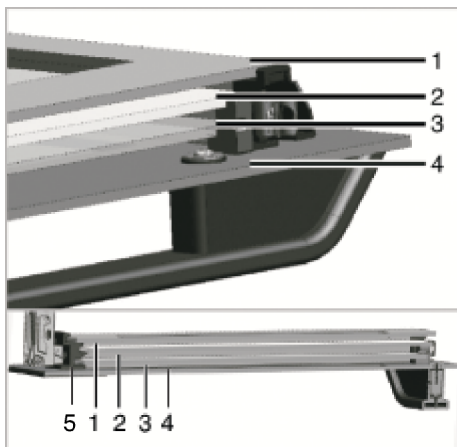
## 7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



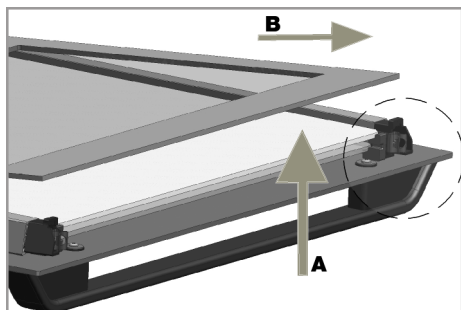
1 Prva notranja steklena plošča  
2 Druga notranja steklena plošča  
3 Tretja notranja steklena plošča

4 Zunanja steklena plošča



- 5 Plastični utor za steklo spodaj

3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.



Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

## 7.8 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

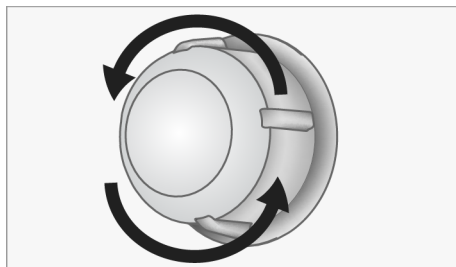
### Zamenjava žarnice v pečici

#### Splošna opozorila

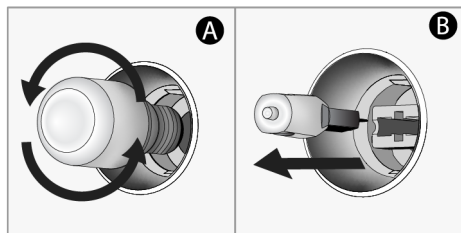
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

#### Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



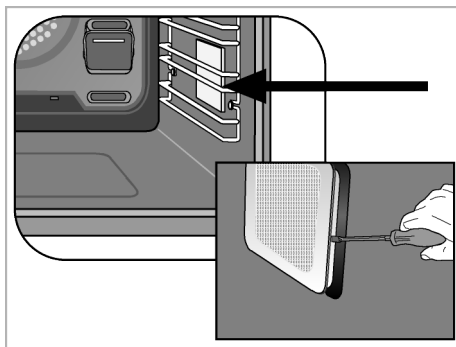
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



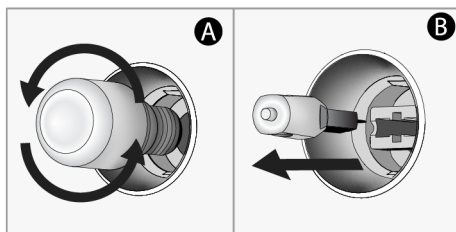
4. Znova namestite stekleni pokrov.

#### Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

## 8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

### Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

### Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

### Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

### Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.

- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

### **Lučka pečice ne sveti.**

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

### **Pečica ne greje.**

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.
- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot 5 minut, se nastavitve časa prekličejo in grelci se izklučijo.

### **(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.**

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v zelene položaje.

### **Ko se prične peka, simbol ► na zaslonu utripa in zasliši se zvočno opozorilo.**

- Vrata pečice so morda odprta. >>> Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Če napaka s tem ni odpravljena, se povežite s pooblaščenim servisom.

## 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>46</b>
1.1 Përdorimi i planifikuar .....	46
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	47
1.3 Siguria elektrike .....	47
1.4 Siguria gjatë transportit .....	49
1.5 Siguria e instalimit.....	49
1.6 Siguria gjatë përdorimit.....	49
1.7 Paralajmërimet për temperaturën	50
1.8 Përdorimi i aksesorëve .....	51
1.9 Siguria gjatë gatimit .....	51
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	52
1.11 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë (piroliza).....	52
<b>2 Udhëzimet për ambientin.....</b>	<b>53</b>
2.1 Direktiva për mbetjet .....	53
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit .....	53
2.2 Informacionet për paketimin .....	53
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	53
<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.	56
3.4 Aksesorët e produktit.....	57
3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit.....	58
3.6 Specifikimet teknike.....	61
<b>4 Përdorimi i parë .....</b>	<b>62</b>
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë .....	62
4.2 Pastrimi fillestar .....	62
<b>5 Përdorimi i furrës .....</b>	<b>63</b>
5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	63
5.2 Funkcionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	63

5.3 Cilësimet.....	69
<b>6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes .....</b>	<b>73</b>
6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	73
6.1.1 Embëlsira dhe ushqime në furrë.....	73
6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	76
6.1.3 Skarë .....	78
6.1.4 Ushqime të testuara.....	78
<b>7 Mirëmbajtja dhe pastrimi.....</b>	<b>80</b>
7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin .....	80
7.2 Aksesorët e pastrimit .....	81
7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit.....	81
7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	82
7.5 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë.....	82
7.6 Pastrimi i derës së furrës .....	84
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës .....	85
7.8 Pastrimi i llambës së furrës .....	86
<b>8 Zgjidhja e problemeve .....</b>	<b>87</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 ngrohje, ngrohje pjatash, tharje duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

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



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

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

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



## 1.3 Siguria elektrike

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

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



- Mos e vendosni spinën e produktit në një prizë që është e lirshme, ka dalë nga priza, është e thyer, e papastër, me yndyrë, me rrezik kontakti me ujin (p.sh. uji që mund të rrjedhë nga banaku).
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura! Mos e hiqni asnjëherë nga priza duke tërhequr kabllon, gjithmonë tërhiqeni duke mbajtur spinën.
- Sigurohuni që spina e produktit të jetë futur mirë në prizë për të shmangur krijimin e harkut elektrik.

#### **1.4 Siguria gjatë transportit**

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

produktin me ngjitës për të parandaluar dëmtimin e pjesëve të lëvizshme ose të heqshme të produktit ose të vetë produktit.

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

#### **1.5 Siguria e instalimit**

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

#### **1.6 Siguria gjatë përdorimit**

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

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



## 1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Pjesët e aksesueshme të produktit do të nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën moshën 8 vjeç nuk duhet të afrohen pranë produktit pa një të rritur.
- Mos vendosni materiale të ndezshme/shpërthyesë pranë produktit, pasi skajet do të jenë të nxehta gjatë përdorimit.
- Duke qenë se mund të dalë avull, qëndroni larg kur hapni derën e furrës. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit, produkti mund të nxehet. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë gjatë vendosjes së ushqimeve në furrën e nxehtë ose kur hiqni ushqimet nga furra e nxehtë etj.

## 1.8 Përdorimi i aksesorëve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesorëve**".
- Aksesorët mund të dëmtojnë xhamin e derës kur mbyllni derën e produktit. Shtyjini gjithmonë aksesorët deri në fund të zonës së gatimit.

## 1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimeve, vaji etj. në zonën e gatimit mund të marrin zjarr. Para gatimit, hiqni papastërtitë e tilla të ashpra.
- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesorin e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht. Hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës kundër yndyrës që varet nga aksesori ose ena për të shmangur rrezikun e prekjes së elementeve të ngrohësit të furrës. Asnjëherë mos përdorni letër kundër yndyrës në një temperaturë furre më të lartë se temperatura maksimale e përdorimit të specifikuar për letrën kundër yndyrës që po përdorni. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë

vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.

### **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 / (nëse ka) xhamin e derës së sipërme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.

- Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Një sipërfaqe e lagur dhe e papastër mund të shkaktojë probleme me përdorimin e funksioneve.



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

- Gjatë vetëpastrimit, sipërfaqet bëhen më të nxehta se gjatë përdorimit standard. Mbajini fëmijët larg.
- Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie! Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisni të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.
- Gjatë vetëpastrimit, do të lëshohet tym për shkak të djegies së mbetjeve ushqimore. Ajrosni mirë kuzhinën tuaj gjatë procesit të pastrimit.
- Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun. Hiqni të gjithë aksesoret dhe enët e gatimit nga furra. Nëse produkti juaj ka një aksesor rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në

temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesore nga furra.

## 2 Udhëzimet për ambientin

### 2.1 Direktiva për mbetjet

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

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



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

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

#### Përputhja me direktivën RoHS:

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

### 2.2 Informacionet për paketimin

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

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

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

### 2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

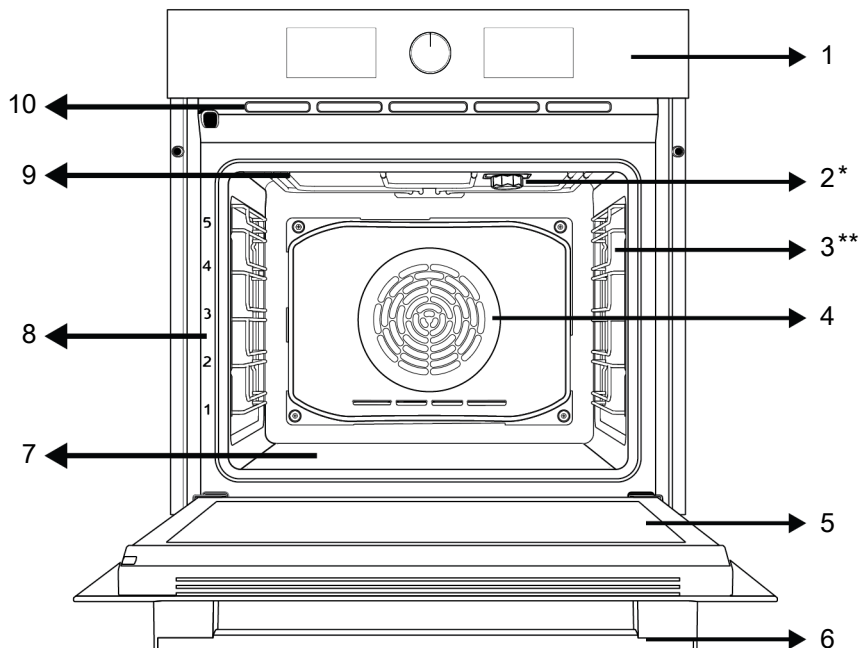
Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

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

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpiquni të 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



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

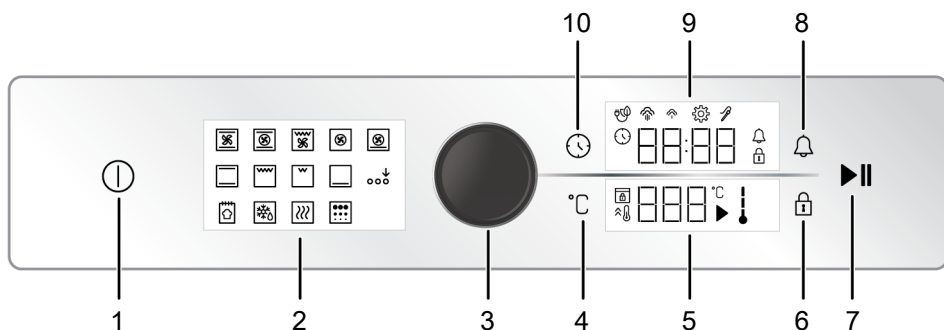
\* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

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

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

### 3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

#### Çelësi i kontrollit të furrës

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

#### Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

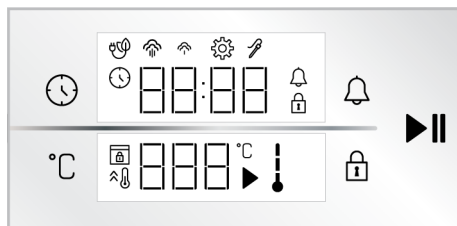
Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës së brendshme në ekran. Kur fillon gatimi, simboli shfaqet në ekran dhe

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

#### Ekran i funksioneve

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

#### Zonat treguese:




#### Butonat :

- : Butoni i cilësimeve dhe kohës
- : Butoni i cilësimit të temperaturës
- : Butoni i bllokimit të butonave

 : Butoni i alarmit

 : Butoni i fillimit/ndalimit të pjekjes


**Zona e treguesit të kohëmatësis/kohëzgjatjes :**

 : Simboli i kohës së pjekjes/ora

 : Simboli i alarmit


 : Simboli i cilësimeve

 : Simboli i bllokimit të butonave

 : Simboli i pjekjes me ventilator ekonomik


 : Simboli i avullit në nivel të ulët \*

 : Simboli i avullit në nivel të lartë \*

 : Simboli i sondës së mishit \*


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

**Zona e treguesit të temperaturës :**

 : Simboli i pjekjes

 : Simboli i temperaturës

 : Simboli i temperaturës në furrë








 : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).

 : Simboli i bllokimit të derës \*









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

### 3.3 Funkzionet e përdorimit të furrës

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


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



	Funksioni "3D".	40-280	Funksionet e ngrohjes së sipërme, ngrohjes së poshtme dhe ngrohjes së ventilatorit. Çdo anë e produktit që do të gatuhet gatuhet në mënyrë të barabartë dhe shpejt. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i ulët	40-280	Grila e vogël në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Grill i plotë	40-280	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grillë e plotë me ndihmën e ventilatorit	40-280	Ajri i nxehtë i ngrohur nga skara e madhe shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Mbani ngrohtë	40-100	Përdoret për të mbajtur ushqimin në temperaturë gati për shërbim për një kohë të gjatë.
	Funksioni i gatimit të bukës		Përdoret për të pjekur bukë. Temperatura dhe koha e vendosur në hyrje nuk mund të ndryshohen.
	Aktivizimi i funksionit shtesë		Përdoret për të aktivizuar funksionet e funksionimit që nuk shfaqen në fillim në ekranin e funksionit.
	Piroliza	-	Përdoret për vetëpastrim të furrës në temperaturë të lartë. Shikoni specifikimet në seksionin e mirëmbajtjes dhe pastrimit për këtë funksion.

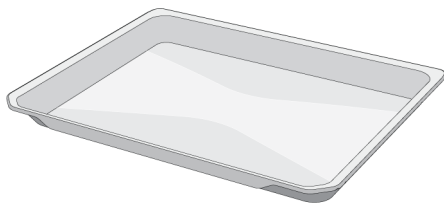
### 3.4 Aksesorët e produktit

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

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

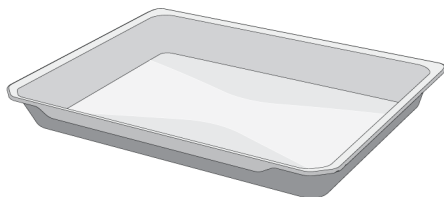
#### Tavë standarde

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



#### Tavë e thellë

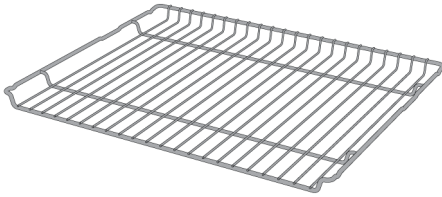
Përdoret për pasta, skuqje të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



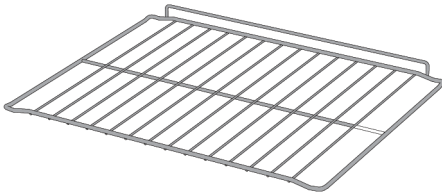
### Grila e telit

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 :**

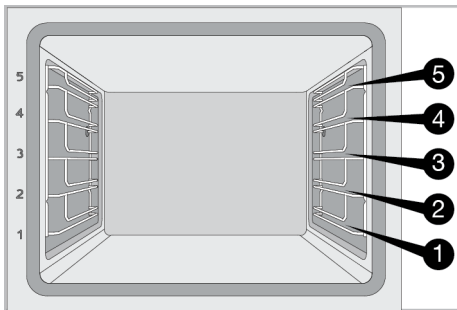


## 3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

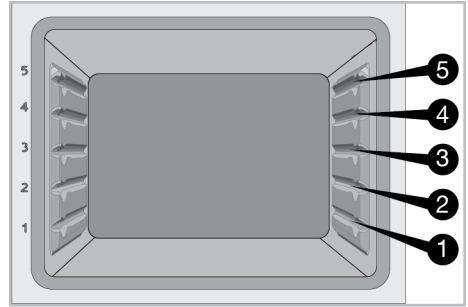
### Raftet e gatimit

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 :**



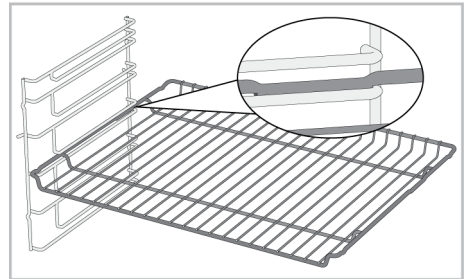
**Në modelet pa rafte teli :**



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

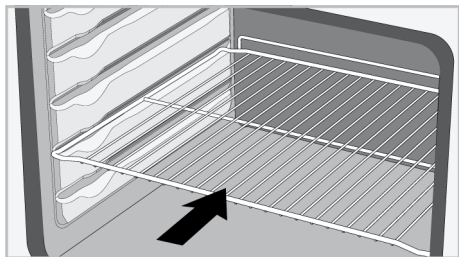
**Në modelet me rafte teli :**

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 :**

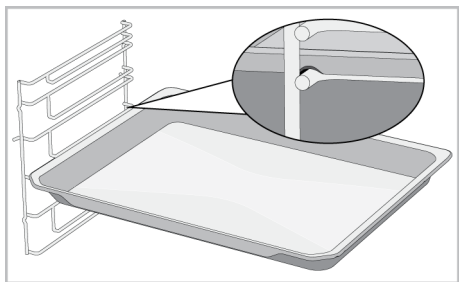
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



### Vendosja e tavës në raftet e gatimit

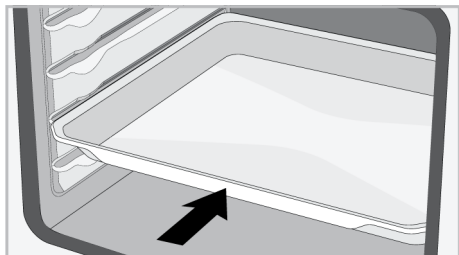
#### Në modelet me rafte teli :

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 :

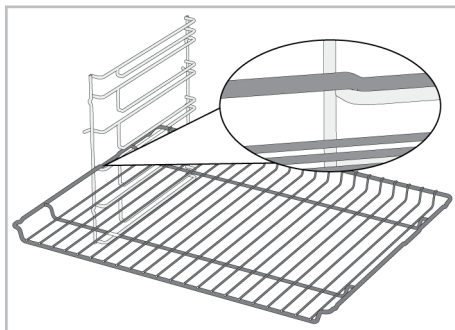
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



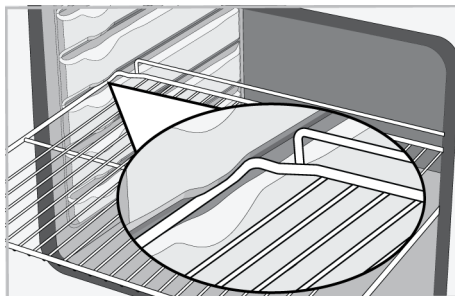
### Funksioni i ndalimit të skarës me tela

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

#### Në modelet me rafte teli :

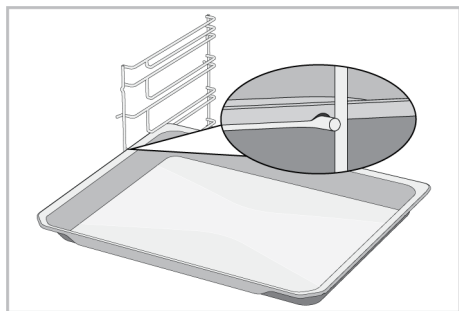


#### Në modelet pa rafte teli :



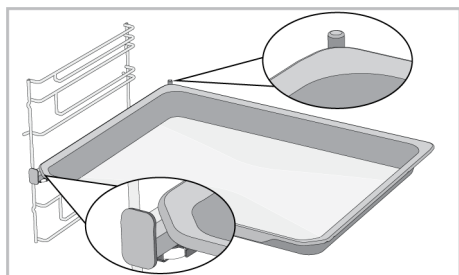
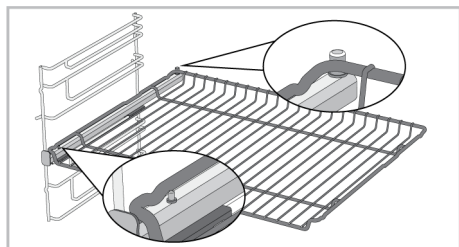
### Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

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



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

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



### 3.6 Specifikimet teknike

SQ

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

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen në 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

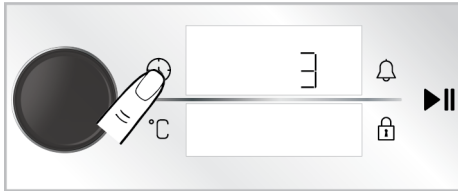
Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.


### 4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë




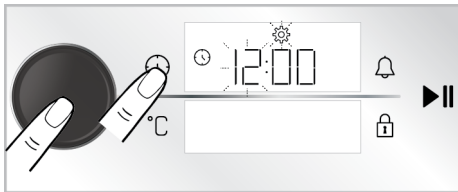
Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

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





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

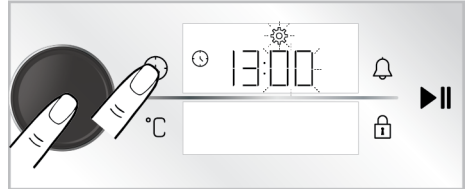
⇒ Fusha e kohëmatësit dhe simboli  pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.





3. Caktoni orën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e minutave duke

shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin .

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



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

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



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



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

### 4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.

4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni “Funksionet e përdorimit të furrës [▶ 56]”. Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

#### **Përpara përdorimit të aksesorëve:**

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

## **5 Përdorimi i furrës**

### **5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës**

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

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

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

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

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.

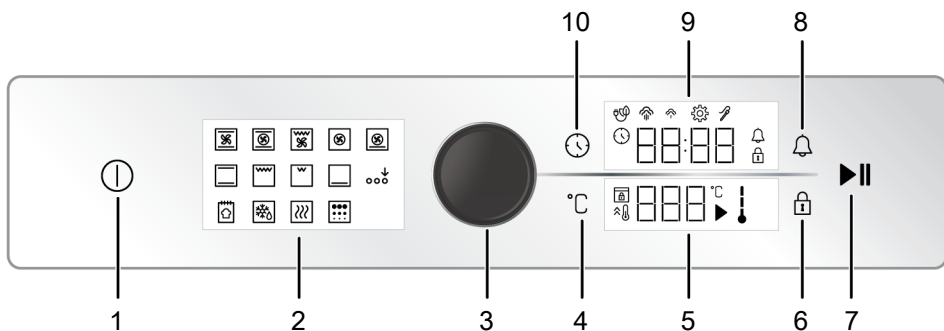
### **5.2 Funksionimi i njësive së kontrollit të furrës**

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

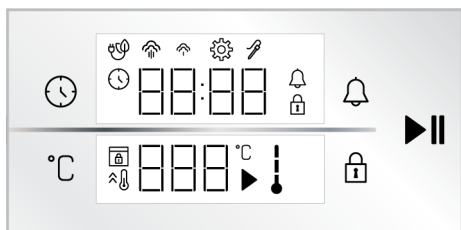
- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5:59 orë. Në funksionin e mbajtjes së ngrohtësisë, kjo kohë është 23:59 orë. Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, pjekja dhe kohëzgjatja e paracaktuar e pjekjes do të anulohen.
- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse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

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

- Nëse koha e pjekjes është caktuar kur fillon pjekja, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Nëse cilësimi i nxehtësisë paraprake të shpejtë është aktiv në njësinë e kontrollit, simboli  shfaqet në ekran kur filloni pjekjen dhe furra arrin shpejt temperaturën që keni caktuar për pjekje. Për cilësimin e nxehtësisë paraprake të shpejtë, shikoni seksionin "**Cilësimet**".



- 1 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit
- 2 Ekran i funksioneve
- 3 Çelësi i kontrollit të furrës
- 4 Butoni i cilësimit të temperaturës
- 5 Zona e treguesit të temperaturës
- 6 Butoni i bllokimit të butonave
- 7 Butoni i alarmit
- 8 Butoni i alarmit
- 9 Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes
- 10 Butoni i cilësimeve dhe kohës



**Butonat :**

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

**Zona e treguesit të kohëmatësit/kohëzgjatjes :**

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

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

**Zona e treguesit të temperaturës :**

- : Simboli i pjekjes
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i temperaturës në furrë
- : Simboli i ngrohjes së shpejtë (përforcuesi).
- : Simboli i bllokimit të derës \*

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

**Ndezja e furrës**

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

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



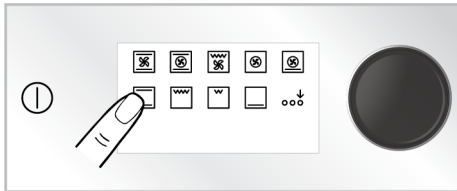
## Fikja e furrës

Fikeni furrën duke prekur butonin ①. Ora shfaqet në ekran.

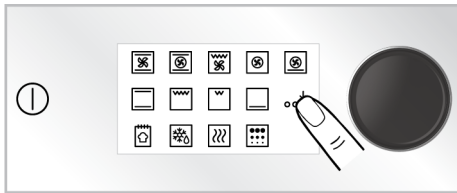
## Pjekja manuale duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

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

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

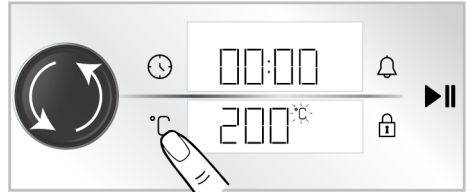


3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



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

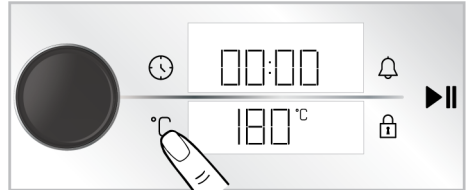
⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.



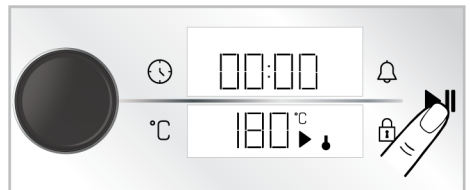
5. Nëse e ndryshoni funksionin e përdorimit pasi të keni ndryshuar temperaturën e paracaktuar të funksionit të përdorimit, në ekran shfaqet temperatura e fundit e caktuar. Megjithatë, nëse temperatura e zgjedhur nuk është brenda intervalit të temperaturës së funksionit të zgjedhur të përdorimit, shfaqet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

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

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



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



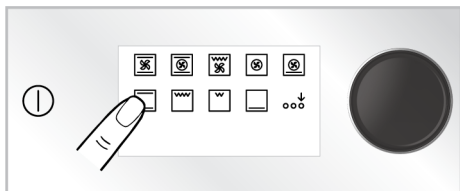
⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet ↓ dhe ►. Koha e pjekjes fillon të ecë me numërim rritës. Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën

e caktuar, çdo fazë e simbolit ↓ do të ndriçohet. Furra nuk fiket automatikisht pasi pjekja manuale bëhet pa e caktuar kohën e pjekjes. Ju duhet ta kontrolloni pjekjen dhe ta fikni vetë. Kur pjekja të përfundojë, prekni butonin ►|| për të përfunduar pjekjen ose prekni butonin ⌚ për ta fikur plotësisht furrën.

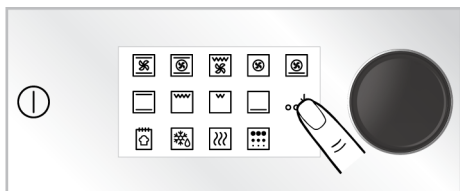
### Pjekja duke caktuar kohën e pjekjes;

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

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



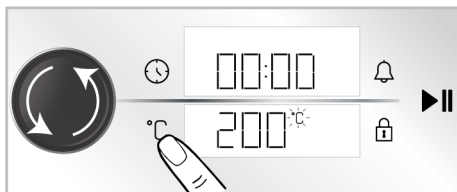
3. Nëse funksioni që dëshironi të aktivizoni nuk është ndër funksionet e përdorimit që shfaqen në fillim në ekranin e funksionit, mund të aktivizoni funksionet e përdorimit në rreshtin e poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë"



4. Temperatura e paracaktuar për funksionin e përdorimit që keni zgjedhur shfaqet në ekran. Për ta ndryshuar këtë temperaturë, shtypni një herë çelësin e

kontrollit të furrës ose prekni butonin °C dhe rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.

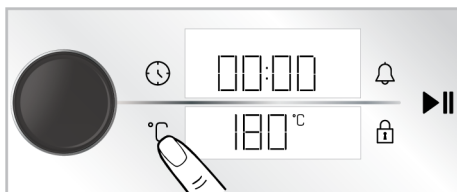
- ⇒ Simboli °C pulson në ekranin e temperaturës.



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

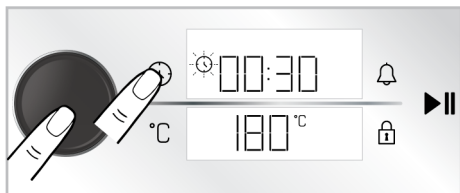
5. Konfirmoni temperaturën e caktuar duke prekur butonin °C.


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




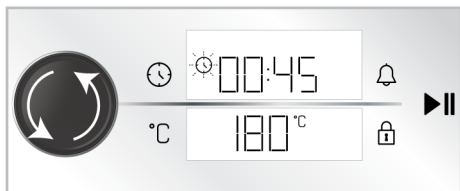
6. Shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës ose prekni një herë butonin ⌚ për kohën e pjekjes.

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




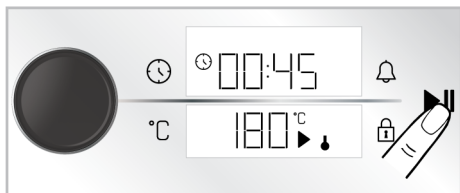
Për të rregulluar shpejt kohën e pjekjes, mund ta aktivizoni kohën e pjekjes deri në 30 minuta duke shtypur çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur butonin  pasi të jetë vendosur funksioni i përdorimit dhe temperatura, dhe mund ta ndryshoni kohën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës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

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








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

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




- ⇒ Furra juaj fillon të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur të përdorimit dhe në ekran shfaqet

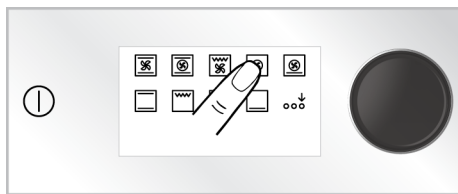
numërimi mbrapsht i kohës së pjekjes. Në ekranin e temperaturës shfaqen simbolet  dhe . Kur temperatura e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar, çdo fazë e simbolit  do të ndriçohet. Kur përfundon koha e rregulluar e pjekjes, teksti "End" (Fundi) shfaqet në ekranin e temperaturës, kohëmatësi jep një paralajmërim zazor dhe pjekja ndalon.


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

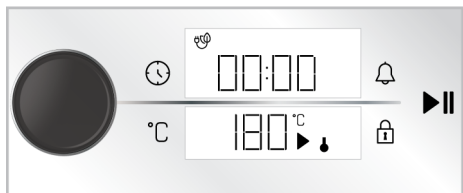
### Ngrohje me ventilator eko

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

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



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



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

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

### Funksioni i gatimit të bukës

Furra juaj ka një funksion "Funksioni i gatimit të bukës" të përcaktuar posaçërisht për prodhimin e bukës. Cilësimet e temperaturës dhe të kohës së funksionit janë të pandryshueshme.

#### Përbërësit

- 500 gr miell
- 15 g sheqer
- 10 g maja e shpejtë
- 10 g vaj luledielli
- 8 g kripë
- 300 ml ujë (35°C)

#### Për pjesën e sipërme të brumit

- 2 lugë çaji me vaj luledielli

#### Përgatitja

1. Siteni miellin në një enë të thellë. Te mielli shtoni sheqer dhe përzieni në mënyrë homogjene.
2. Bëjmë një gropë në mes të miellit, shtojmë majanë, kripën dhe vajin e lulediellit. Uji i ngrhtë hidhet gradualisht, duke filluar nga anët e enës.
3. Përzieni brumin me dorë ose në një makinë për përzierje për rreth 10-15 minuta.

4. Brumin e gatuar e kthejmë disa herë me dorë dhe e vendosim në një enë. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin.

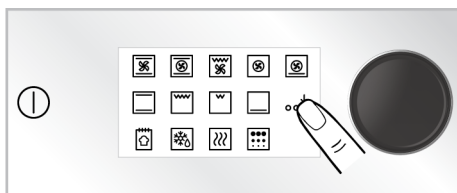
5. Pasi ta mbulonit brumin tuaj me film ngjitës, mbulojeni me një pecetë të trashë dhe lëreni të fermentohet në temperaturën e dhomës.

6. Hidhjeni brumin tuaj të fermentuar për 60 minuta në banak dhe paloseni 4-5 herë për të hequr ajrin brenda. Aplikoni 1 lugë çaji me vaj luledielli në brumë dhe mbulojeni me film ngjitës në mënyrë që të kontaktojë brumin. Lëreni brumin të vijë edhe për 30 minuta në temperaturën e dhomës.

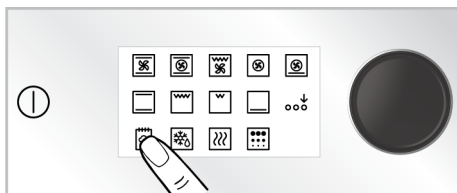
7. Vendoseni tavën e furrës në raftin e tretë të furrës tuaj.

8. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.

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




10. Prekni "Funksioni i gatimit të bukës" në ekranin e funksionit.

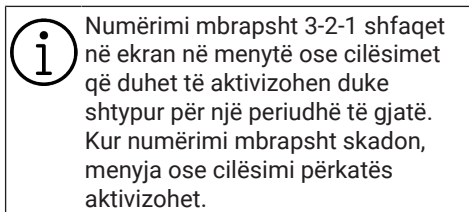


11. Filloni pjekjen duke prekur butonin ►||.





12. Në fund të kohës së pjekjes, jepet një paralajmërim zanor për një minutë. Nëse preket butoni , furra do të fiket. Nëse preket ndonjë çelës përveç këtyre, paralajmërimi zanor ndalon.

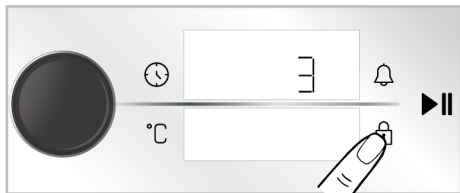
### 5.3 Cilësimet





#### Aktivizimi i kyçit të butonave

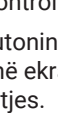
Duke përdorur funksionin e kyçit të butonave, mund të mbron ndërhyrjen e njësisë së kontrollit.

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






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



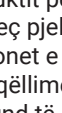
-  Kur kyçi i butonave është i aktivizuar, butonat e njësisë së kontrollit nuk mund të përdoren. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.



#### Çaktivizimi i kyçit të butonave

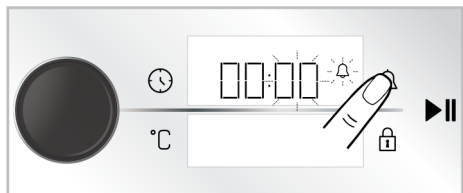
1. Prekni butonin  derisa simboli  të shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.
  - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur numërimi mbrapsht të mbarojë, në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes zhduket simboli  dhe çaktivizohet kyçi i butonave.

#### Vendosja e alarmit

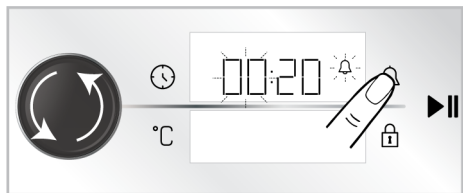
Ju gjithashtu mund të përdorni njësinë e kontrollit të produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë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

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

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

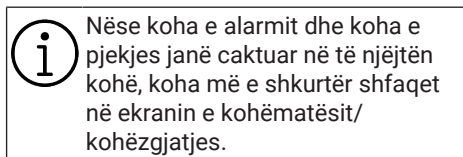


2. Fillimisht vendosni minutat duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas dhe aktivizoni fushën e kohëmatësit duke prekur butonin një herë.
3. Rregulloni kohën duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas. Prekni përsëri butonin për të konfirmuar cilësimin.



⇒ Në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes, simboli ndizet vazhdimisht dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran.

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



Nëse koha e alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

### Fikja e alarmit

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

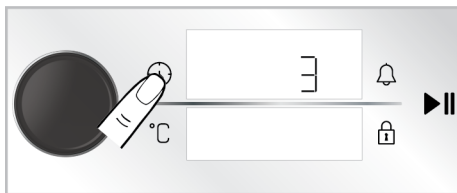
### Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

1. Prekni një herë butonin për të rivendosur periudhën e alarmit.
  - ⇒ Simboli fillon të pulsojë në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa ora e alarmit të arrijë "00:00" .

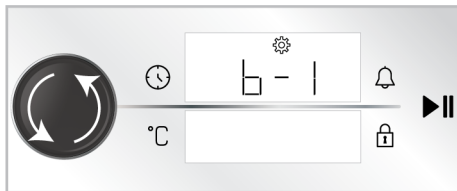
### Vendosja e volumit

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

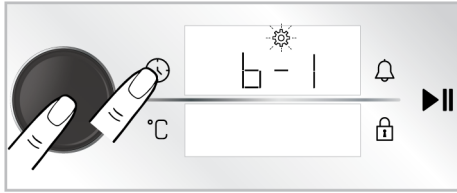
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.
  - ⇒ Në ekran shfaqet numërimi mbrapsht me 3-2-1. Kur të përfundojë numërimi mbrapsht, do të aktivizohet menya e cilësimeve.



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



3. Aktivizoni cilësimin e tonit duke prekur butonin përsëri ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.
  - ⇒ Simboli pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

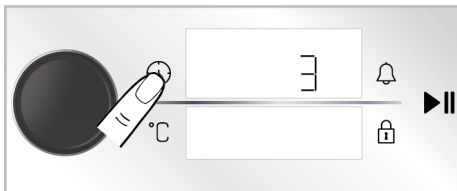


4. Rregulloni tonin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni tonin e caktuar duke prekur përsëri butonin ⌚ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

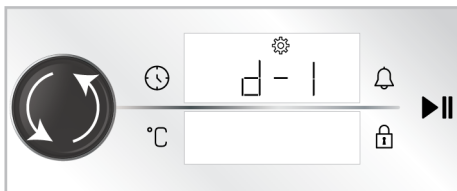
### Vendosja e ndriçimit të ekranit

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

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

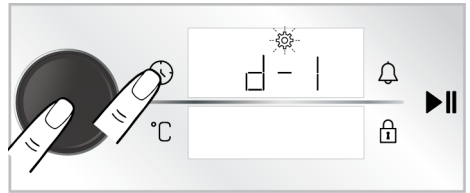


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes të shfaqet "d-1", "d-2" ose "d-3".



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

⇒ Simboli ⚙️ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.

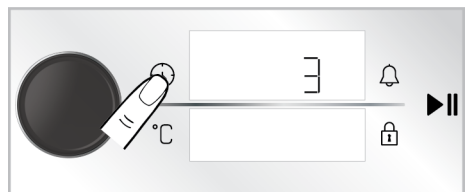


4. Rregulloni ndriçimin e dëshiruar duke rrotulluar çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas.
5. Konfirmoni ndriçimin duke prekur përsëri butonin ⌚ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

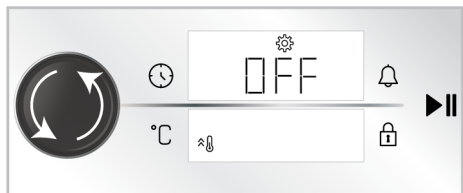
### Vendosja e funksionit të nxehtësie paraprake të shpejtë (Përforsuesi).

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

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

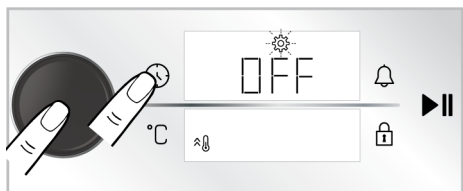


2. Rrotulloni çelësin e kontrollit të furrës djathtas/majtas derisa simboli ⏻ dhe "OFF" (Joaktiv) të shfaqen në ekran.

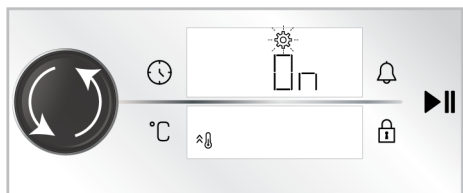


3. Aktivizoni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë (Përforcuksi) duke prekur butonin ⌚ ose shtypni një herë çelësin e kontrollit të furrës.

⇒ Simboli ⚙️ pulson në ekranin e kohëmatësit/kohëzgjatjes.



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



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

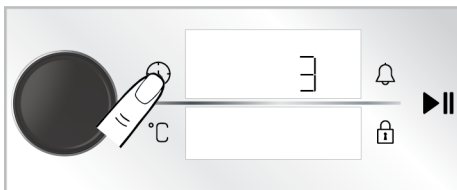
**i** Mund të çaktivizoni cilësimin e shpejtë të ngrohjes paraprake me të njëjtën procedurë. Duke e çaktivizuar cilësimin në "OFF" mund të anuloni cilësimin e nxehtjes paraprake të shpejtë.

### Ndryshimi i orës

Për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

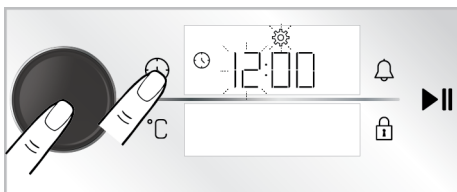
1. Me furrën e fikur (kur ora shfaqet në ekran), prekni butonin ⌚ për rreth 3 sekonda për të aktivizuar menyën e cilësimeve.

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



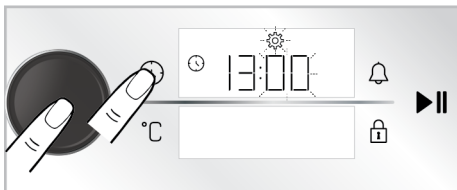
2. Aktivizoni fushën e kohëmatësit duke shtypur një herë çelësin e kontrollit të furrës ose duke prekur një herë butonin ⌚.

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



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

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





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

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

## 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.
- Avull i intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë

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

- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të 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 aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të 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	Aksesorit për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 40
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohje me ventilator	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40

Ushqimi	Aksesorit për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Pandispanjë	Formë e rumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 45
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 35
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	3	170	20 ... 30
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	180	35 ... 45
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 30
Simite	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	180	20 ... 30
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 40
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	200	30 ... 40
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 40
Kek me mollë	Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 65
Kek me mollë	Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	280	5 ... 9
Pica	Tavë standarde *	Funksioni i picës	2	280	5 ... 10

## Sugjerime për gatimin me dy tava

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

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

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

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

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	Tavë standarde *	3	160	25 ... 35
Biskota	Tavë standarde *	3	180	25 ... 35
Brumëra	Tavë standarde *	3	200	45 ... 55
Simite	Tavë standarde *	3	200	35 ... 45

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

### 6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

#### Pikat kryesore të pjekjes në skarë

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

- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur 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	170	85 ... 110
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje me ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * 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 aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

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

### 6.1.3 Skarë

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

#### Paralajmërime të përgjithshme

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

#### Tabela e skarës

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

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

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

### 6.1.4 Ushqime të testuara

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

### Pikat kryesore të skarës

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

## Tabela e gatimit për ushqimet provë

### Sugjerime për pjekje me një tavë

**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 raftë teli :3 Në modelet pa raftë teli :2	140	15 .. 25
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje me ventilator	3	150	25 ... 35
Pandispanjë	Formë e rumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	150	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	2	150	35 ... 45
Kek me mollë	Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 65
Kek me mollë	Formë e rumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohje me ventilator	3	170	50 ... 65

### Sugjerime për gatimin me dy tava

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Torta të vogla	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	150	25 ... 35
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	2-Tavë standarde * 4-Tavë për brumëra *	Ngrohje me ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

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

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

## Skarë

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

#### Paralajmërimet të përgjithshme

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

të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një lavastovilje.

#### Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

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



## Sipërfaqet e emaluara

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

## Sipërfaqet katalitike

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

## Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajini me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajini me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.

- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

## Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

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

## 7.2 Aksesorët e pastrimit

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

## 7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kycit të butonave,

vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

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

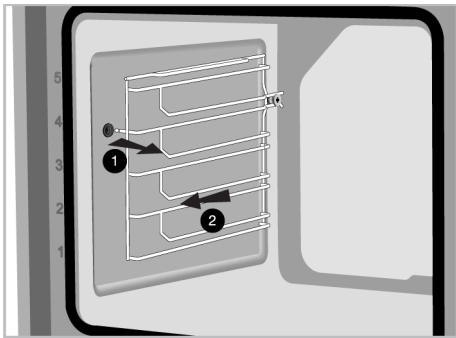
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

##### Pastrimi i mureve anësore të furrës

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

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

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



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

#### 7.5 Vetëpastrimi me temperaturë të lartë

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

##### Paralajmërimet e përgjithshme



##### Sipërfaqet e nxehta shkaktojnë djegie!

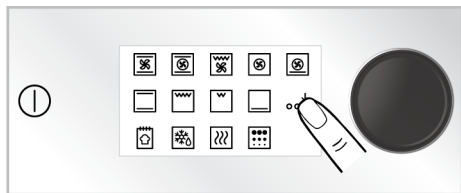
Mos e prekni produktin gjatë vetëpastrimit dhe mbajini fëmijët larg produktit. Prisi të paktën 30 minuta përpara se të hiqni mbetjet.

- 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 telit do të dëmtohen.
- Nëse produkti juaj ka një aksesor rezistent nga pirolizës (rezistent ndaj vetëpastrimit në temperaturë të lartë), nuk keni nevojë t'i hiqni këta aksesore 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.

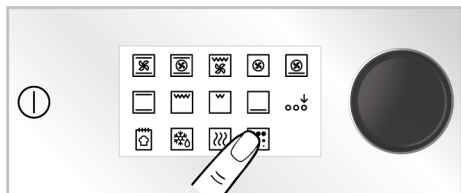
##### Për të filluar funksionin e pirolizës:

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës. Në modelet me raftet teli, mos harroni të hiqni raftin e telit.

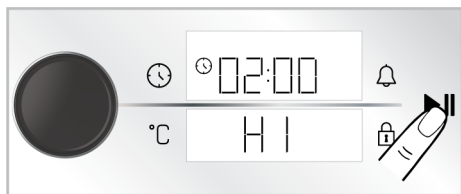
2. Përpara se të filloni pastrimin, pastroni sipërfaqet e jashtme të furrës dhe mbetjet e ushqimit brenda furrës me një pecetë me sapun.
3. Zgjidhni funksionin "Piroliza" ose "Piroliza - mënyra e ekonomisë" sipas gjendjes së papastërtisë së furrës suaj. Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Ky funksion kërkon më pak kohë se funksioni i ndryshueshëm "Piroliza." Nëse furra është shumë e papastër, funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" mund të mos jetë i mjaftueshëm. Në këtë rast, pastrojeni atë me funksionin "Piroliza".
4. Ndizeni furrën duke prekur butonin ①.
5. Aktivizoni funksionet e përdorimit të rreshtit të poshtëm duke prekur "Aktivizimi i funksionit shtesë" në ekranin e funksionit.



6. Prekni "Piroliza" në rreshtin e poshtëm në ekranin e funksioneve.



7. Niveli i pirolizës "HI" dhe ora "02:00" shfaqen në ekran.



8. Filloni pastrimin duke prekur butonin ►||

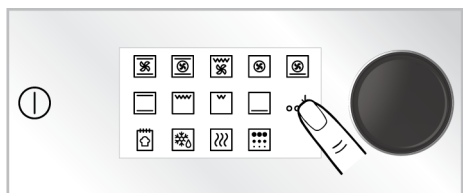
⇒ Pastrimi fillon dhe koha e vetëpastrimit shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.

9. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli i kyçit [ ] 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 ekranin.
10. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "End" (Fundi). Fikeni furrën duke prekur butonin ①.
11. Kur simboli [ ] zhduket nga ekranin, hiqni depozitat e mbetura me ujë uthull.

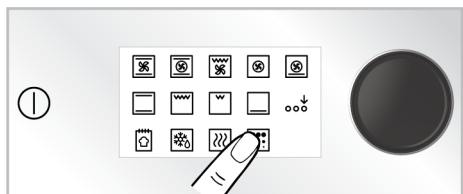
### Piroliza - mënyra e ekonomisë

Nëse furra juaj nuk është shumë e papastër, ju rekomandojmë të përdorni funksionin "Piroliza - mënyra e ekonomisë". Ky funksion kërkon më pak kohë se funksioni i ndryshueshëm "Piroliza." Nëse furra është shumë e papastër, funksioni "Piroliza - mënyra e ekonomisë" mund të mos jetë i mjaftueshëm. Në këtë rast, pastrojeni atë me funksionin "Piroliza".

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



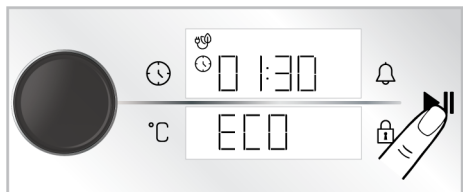
5. Prekni "Piróliza" në rreshtin e poshtëm në ekranin e funksioneve.




6. Prekni "Piróliza" në ekranin e funksionit.


7. Filloni pastrimin duke prekur butonin ►►

⇒ Pastrimi fillon dhe koha e vetëpastrimit shfaqet në ekran. Kjo kohë është e pandryshueshme.



8. Kur furra arrin një temperaturë të caktuar pas fillimit të procesit të pirolizës, simboli i kyçit  shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe dera e furrës nuk mund të hapet. Mos e lëvizni me forcë dorezën për të zhblokuar derën derisa të përfundojë procesi i pastrimit dhe simboli i bllokimit të zhduket nga ekranin.

9. Kur procesi i pastrimit të përfundojë, në ekran shfaqet "End" (Fund). Fikeni furrën duke prekur butonin ①.

10. Kur simboli  zhduket nga ekranin, hiqni depozitat e mbetura me ujë utull.

## 7.6 Pastrimi i derës së furrës

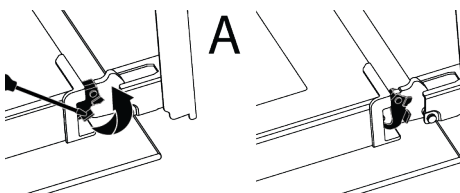
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të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



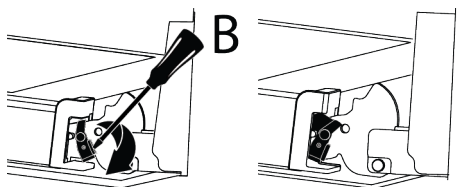
Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

### Heqja e derës së furrës

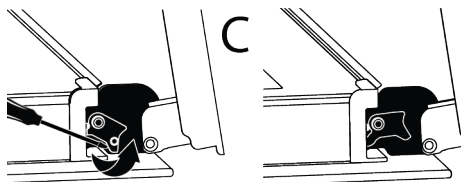
1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4.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



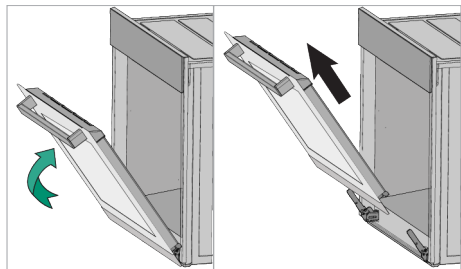
5. Mentësja e llojit (B) është e disponueshme në llojet e dyerve me mbyllje të butë.



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



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



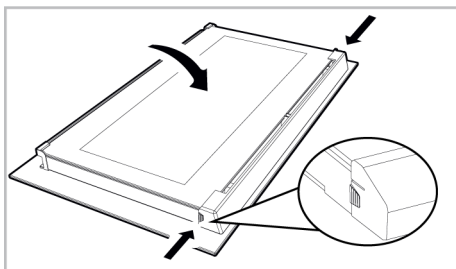
8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

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

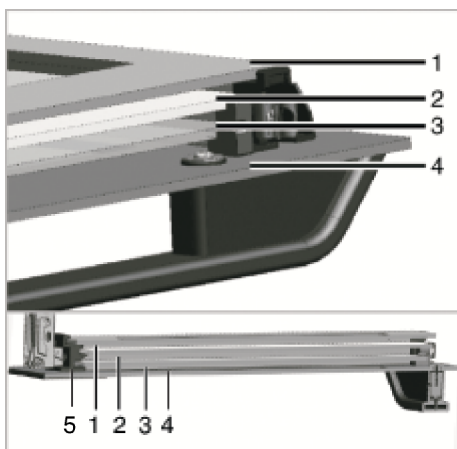
## 7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

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

1. Hapni derën e furrës.



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



1 Xhami më i brendshëm

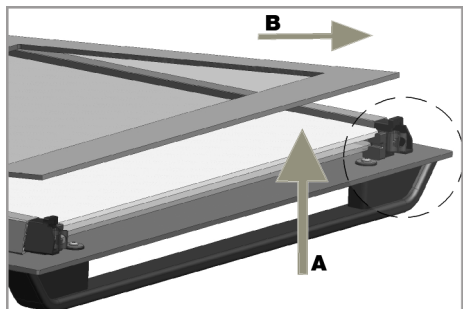
2 Xhami i dytë i brendshëm

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.

## 7.8 Pastrimi i llambës së furrës

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

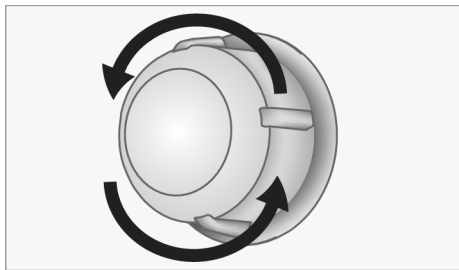
### Zëvendësimi i llambës së furrës

#### Paralajmërime të përgjithshme

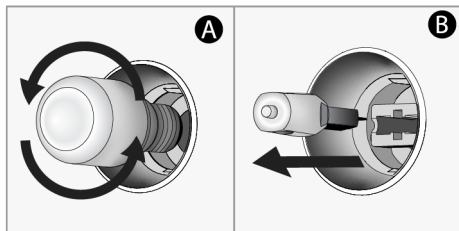
- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërtoni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak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

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

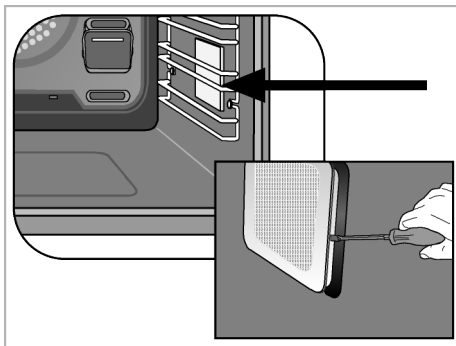
1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



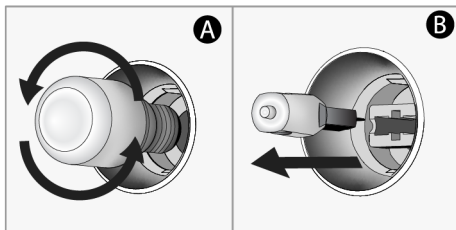
3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



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.

### Dëgjojen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

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

### **Produkti nuk funksionon.**

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

### **Drita e furrës nuk ndizet.**

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

### **Furra nuk ngrohet.**

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.
- Dera e furrës mund të jetë e hapur. >>> Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur. Nëse dera e furrës qëndron e hapur për më shumë se 5 minuta, konfigurimi i kohës së bërë për gatimin anulohet dhe ngrohësit nuk funksionojnë.

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

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

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

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









