

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim	2
<b>HU</b>	Használati útmutató	20
<b>MK</b>	Упатство за ракување	38

Furrë  
Sütő  
Печка

# USER MANUAL

## Përmbajtja


Të dhëna për sigurinë _____	2	Udhëzime dhe këshilla të nevojshme _____	8
Përshkrim i produktit _____	4	Kujdesi dhe pastrimi _____	14
Përpara përdorimit të parë _____	5	Si të veprojmë nëse... _____	17
Përdorimi i përditshëm _____	5	Të dhëna teknike _____	17
Funksionet e orës _____	6	Instalimi _____	18
Përdorimi i aksesorëve _____	7	Probleme që lidhen me mjedisin _____	19
Funksionet shtesë _____	8		

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## Të dhëna për sigurinë


Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

### Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

 **Paralajmërim** Rrezik mbyetjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Mos lejoni persona me ndjeshmëri fizike të reduktuar, funksione mendore të reduktuara ose mungesë përvoje dhe njohurish, përfshirë këtu edhe fëmijët, që ta përdorin këtë pajisje. Këta njerëz duhet të mbikëqyren ose të udhëzohen për përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.

### Instalimi

 **Paralajmërim** Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njërive me të njëjtën lartësi.

### Lidhja elektrike


 **Paralajmërim** Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkojnë me karakteristikat e rjetit elektrik. Nëse nuk përkojnë, kontakti me një electricist.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Kontakti me qendrën e

shërbimit ose një elektrikist për ndërrimin e kablos elektrike të dëmtuar.

- Mos i lini kabllo të prekin derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluarat duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllo duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në tokëzim dhe kontaktorë.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

## Përdorimi

 **Paralajmërim** Rrezik lëndimi, djegjesh ose goditjeje elektrike ose shpërthimi.


- Përdoreni pajisjen në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit nuk janë të blokuara.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kur përdoret, pajisja nxehtet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehtësisë që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enë për furrë.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të dalë ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujë.

- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të ruajtur sende.
- Mbajeni gjithmonë të mbyllur derën e pajisjes kur pajisja është në punë.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkoool mund të krijojë një përzierje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëdijta apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.

 **Paralajmërim** Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtime ose çngjyrimet të smaltit:
  - Mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fund të pajisjes.
  - Mos fusni letër alumini direkt në pjesën e poshtme të pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i smaltit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ai nuk konsiderohet defekt në kuptimin e ligjit për garancinë.
- Përdorni një tigan të thellë për kek të njomë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.

## Kujdesi dhe pastrimi

 **Paralajmërim** Rrezik lëndimi, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet e xhamit të thyhen.
- Ndërroni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Lidhuni me Servisin.

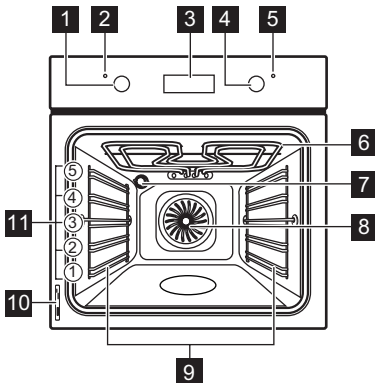
- Tregoni kujdes kur ta hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

### Drita e brendshme

- Lloji i llambës ose llambës halogjene të përdorur për këtë pajisje, është vetëm për pajisje elektroshtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.

## Përshkrim i produktit

### Pamje e përgjithshme



- 1 Çelësi i funksioneve të furrës
- 2 Treguesi i fuqisë
- 3 Programuesi elektronik
- 4 Çelësi i temperaturës

**⚠ Paralajmërim** Rrezik nga goditja elektrike.

- Përpara ndërrimit të llambës, shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

### Eliminimi i pajisjes

**⚠ Paralajmërim** Rrezik lëndimi ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prisi kabllon e lidhjes me rrjetin dhe hidhjeni.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar bllokimin brenda pajisjes të fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake.

- 5 Treguesi i temperaturës
- 6 Skara
- 7 Llamba e furrës
- 8 Ventilatori
- 9 Mbështetëset e rafteve, të çmontueshme
- 10 Etiketa e specifikimeve
- 11 Pozicionet e raftit

### Aksesorët e furrës

- **Rafti me rrjetë**  
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë e madhe alumini për pjekje**  
Për ëmbëlsira dhe biskota.
- **Tavë e madhe e thellë për skarë/pjekje**  
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.
- **Shinat teleskopike**  
Për të vendosur mbi to raftet ose tavat.

## Përpara përdorimit të parë

**!** **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

### Pastrimi paraprak

- Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen (nëse ka).
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit për herë të parë.

**E rëndësishme** Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

### Vendosja e orës

**i** Për të vënë në përdorim furrën, cilësoni në fillim orën.

Kur e lidhni pajisjen me rrjetin elektrik ose pas një ndërprerjeje të rrymës, treguesi i funksionit të orës ditore pulson. Shtypni butonin + ose - për të vendosur orën e saktë.



Pas rreth pesë sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora që keni regjistruar.

**i** Për të ndryshuar orën shtypni vazhdimisht derisa të pulsoj treguesi i orës ditore. Nuk duhet të vendosni funksionin Kohëzgjatja |→| ose Përfundimi →| njëkohësisht.

### Parangrohja

Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punoj për rreth një orë.
3. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
4. Lëreni pajisjen të punoj për rreth dhjetë minuta.
5. Vendosni funksionin dhe temperaturën maksimale.
6. Lëreni pajisjen të punoj për rreth dhjetë minuta.

Aksesorët mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Kjo është normale. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme.

## Përdorimi i përditshëm

**!** **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"










Për të përdorur pajisjen, shtypni çelësin. Çelësi i del jashtë.

### Aktivizimi dhe çaktivizimi i pajisjes

1. Çojeni çelësin e funksioneve të furrës te funksioni i dëshiruar. Kur pajisja është në funksionim, treguesi i fuqisë qëndron i ndezur.

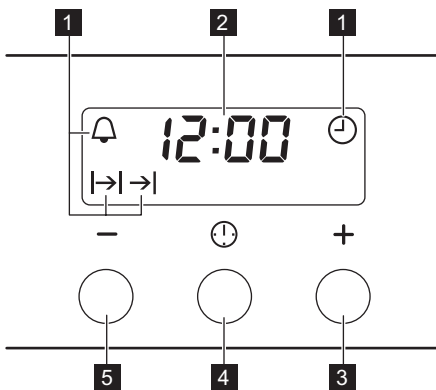
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës te temperatura e përzgjedhur. Treguesi i temperaturës ndizet kur temperatura e pajisjes rritet.
3. Për ta çaktivizuar pajisjen, rrotullojeni çelësin e kontrollit të funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

## Funksionet e furrës





Funksioni i furrës		Përdorimi
	Pozicioni fikur	Pajisja është e fikur.
	Drita	Për të aktivizuar llambën e furrës pa një funksion gatimi.
	Gatim i zakonshëm	Për të pjekur dhe skuqur në një nivel të furrës. Elementët e nxehtësive poshtë dhe lart vihen në punë njëkohësisht.
	Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur. Vihet në punë vetëm elementi i poshtëm i nxehtësive.
	Pjekja në skarë	Për të pjekur ushqime të sheshta në sasi të vogla në nivelin e mesit. Për të thekur.
	Pjekja e shpejtë me skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të thekur. Vihet në punë elementi i skarës së plotë.
	Vendosja për pica	Për të bërë pica, quiche ose kek. Skara dhe elementi i poshtëm japin nxehtësi të drejtpërdrejtë dhe ventilatori qarkullon ajër të nxehtë për të gatuar shtresat e picave ose mbushjet e kekëve.
	Gatim me ventilator të plotë	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e erërave.
	Shkrija	Për të shkrië ushqimet e ngrira. Çelësi i temperaturës duhet të jetë në pozicionin fikur.





## Funksionet e orës

### Programuesi elektronik






- 1** Treguesit e funksionit
- 2** Shfaqja e kohës
- 3** Butoni +
- 4** Butoni i përzgjedhjes
- 5** Butoni -

Funksioni i orës		Përdorimi
	Ora ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
	Treguesi i minutave	Për të vendosur një numërim mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
	Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë duhet të jetë në punë pajisja.
	Përfundimi	Për të vendosur kohën kur duhet të çaktivizohet pajisja.



**i** Ju mund të përdorni Kohëzgjatja  dhe Përfundimi  në të njëjtën kohë, kur pajisja duhet të aktivizohet dhe më pas të çaktivizohet. Vendosni në fillim Kohëzgjatjen , dhe pastaj Përfundimin .

### Rregullimi i funksioneve të orës

1. Për Kohëzgjatjen  dhe Përfundimin , vendosni një funksion të furrës dhe temperaturën. Kjo nuk është e nevojshme për Treguesin e minutave .
2. Shtypni butonin e përzgjedhjes vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të orës të filloj pulsimin.



3. Prekni + ose - për të vendosur kohën për funksionin e nevojshëm të orës. Ekranin shfaq treguesin për funksionin e orës që keni vendosur. Kur përfundon koha e vendosur, treguesi pulson dhe tingëllon një sinjal akustik për dy minuta.

**i** Me funksionet Kohëzgjatja  dhe Përfundimi  pajisja çaktivizohet automatikisht.

4. Shtypni një buton për të ndërprerë sinjalin.
5. Rrotullojeni çelësin e kontrollit të funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

### Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni butonin e përzgjedhjes vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të filloj pulsimin.
2. Shtypni dhe mbani shtypur butonin -. Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

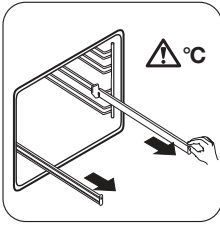
## Përdorimi i aksesorëve

**!** **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

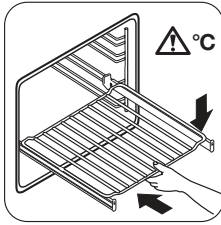
### Shinat teleskopike

**E rëndësishme** Ruajini udhëzimet për shinat teleskopike për përdorim në të ardhmen.

Me shinat teleskopike mund t'i fusni e nxirrni raftet me më shumë lehtësi.



**1** Tërhiqni jashtë shinat teleskopike të krahut të djathtë dhe të majtë.



**2** Vendoseni raftin me rrjetë mbi shinat teleskopike e më pas shtyjini ato me kujdes brenda pajisjes.

Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në pajisje përpara se të mbyllni derën e furrës.

**!** **Kujdes** Mos i pastroni shinat teleskopike në enëlarëse. Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

## Funksionet shtesë

### Ventilatori ftohës

Kur pajisja është në punë, ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse çaktivizoni pajisjen, ventilatori i ftohjes mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet temperatura në pajisje.

### Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i pajisjes ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

## Udhëzime dhe këshilla të nevojshme

- Pajisja ka pesë nivele raftesh. Numërojeni nivelet e pajisjes nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem bëhet i mundur gatimi në një ambient me avull dhe i mban gatesat të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdorni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.
- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët

e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

### Pjekja e kekëve

- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

### Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë pritëse të yndyrave për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën



pritëse të undyrave. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

### Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatvani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasi të përkatëse kur përdorni pajisjen.

### Tabela e pjekjes dhe e skuqjes

## KEK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Recetat me qull të rrahur	2	170	3 (2 dhe 4)	160	45 - 60	Në një formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	2	170	3 (2 dhe 4)	160	20 - 30	Në një formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	1	170	2	165	60 - 80	Në një formë keku 26 cm
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë)	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	160	80 - 100	Në 2 forma keku prej 20 cm në një raft me rrjetë <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Në një tavë pjekjeje
Ëmbëlsirë me reçel	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	165	30 - 40	Në një formë keku 26 cm
Pandispanjë	2	170	2	160	50 - 60	Në një formë keku 26 cm
Kek krishtlindjesh/ Kek i pasur me fruta	2	160	2	150	90 - 120	Në një formë keku 20 cm <sup>1)</sup>
Kek me kumbulla	1	175	2	160	50 - 60	Në një tavë buke <sup>1)</sup>
Kekë të vegjël - në një nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në tre nivele	-	-	1, 3 dhe 5	140 - 150	30 - 45	Në një tavë pjekjeje

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në një nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	35 - 40	Në një tavë pjekjeje
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në tre nivele	-	-	1, 3 dhe 5	140 - 150	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Mafishe - në një nivel	3	120	3	120	80 - 100	Në një tavë pjekjeje
Mafishe - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	120	80 - 100	Në një tavë pjekjeje <sup>1)</sup>
Simite	3	190	3	190	12 - 20	Në një tavë pjekjeje <sup>1)</sup>
Ekler - në një nivel	3	190	3	170	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Ekler - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	170	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Torta të sheshta	2	180	2	170	45 - 70	Në një formë keku 20 cm
Kek i pasur me fruta	1	160	2	150	110 - 120	Në një formë keku 24 cm
Kek "Viktoria"	1	170	2 (majtas dhe djathtas)	160	50 - 60	Në një formë keku 20 cm

1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

## BUKË DHE PICA

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Bukë e bardhë	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 copë, 500 g për çdo copë <sup>1)</sup>
Bukë thekre	1	190	1	180	30 - 45	Në një tavë buke
Simite	2	190	2 (2 dhe 4)	180	25 - 40	6 - 8 simite në një tavë të sheshtë pjekjeje <sup>1)</sup>

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ose tavë të thellë pjekjeje <sup>1)</sup>
Gurabije	3	200	3	190	10 - 20	Në një tavë pjekjeje <sup>1)</sup>

1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

## KREM I PJEKUR

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Bazë brumi	2	200	2	180	40 - 50	Në një formë
Pite me perime	2	200	2	175	45 - 60	Në një formë
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Në një formë <sup>1)</sup>
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë <sup>1)</sup>
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë <sup>1)</sup>

1) Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

## MISH


LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Mish lope	2	200	2	190	50 - 70	Në një raft me rrjetë
Mish derri	2	180	2	180	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Viç	2	190	2	175	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	2	210	2	200	50 - 60	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	2	210	2	200	60 - 70	Në një raft me rrjetë

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	2	210	2	200	70 - 75	Në një raft me rjetë
Shpatull derri	2	180	2	170	120 - 150	Me lëkurë
Kërci derri	2	180	2	160	100 - 120	2 copë
Mish qengji	2	190	2	175	110 - 130	Kofshë
Pulë	2	220	2	200	70 - 85	1 paprerë
Gjel deti	2	180	2	160	210 - 240	1 paprerë
Rosë	2	175	2	220	120 - 150	1 paprerë
Patë	2	175	1	160	150 - 200	1 paprerë
Lepur	2	190	2	175	60 - 80	1 prerë në copa
Lepur i egër	2	190	2	175	150 - 200	1 prerë në copa
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	1 paprerë

## PESHK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Gatim me ventilator të plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]		
Troftë / Krap deti	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peshq
Peshk ton/ Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileto

## Pjekja në skarë

 Paraxechni furrën bosh për 10 minuta, para gatimit.

LLOJI I GATIMIT	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit [në minuta]	
	Copë	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Njëra anë	Ana tjetër
Bifteq fileto	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Bifteq	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Salsiçe	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotëleta derri	4	600	4	maks.	12-16	12-14

LLOJI I GATIMIT	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit [në minuta]	
	Copë	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Njëra anë	Ana tjetër
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Qebapë	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filetë peshku	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Sanduiçë të thekur	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Bukë e thekur	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## Shkrirja

LLOJI I GATIMIT	[g]	Koha e shkrirjes [në minuta]	Koha e shkrirjes së mëtejshme [në minuta]	Shënime
Pulë	1000	100 - 140	20 - 30	Vendoseni pulën mbi një pjatë të sheshtë të kthyer në një pjatancë të madhe. Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
Mish	1000	100 - 140	20 - 30	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
Mish	500	90 - 120	20 - 30	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
Troftë	150	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	300	30 - 40	10 - 20	-
Gjalpë	250	30 - 40	10 - 15	-
Ajkë	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Kajmaku mund të rrihet edhe kur në disa vende është ende pak i ngrirë.
Tortë	1400	60	60	-

## Tharja - Gatim me ventilator të plotë

Mbulojini raftet e furrës me letër gatimi.

## PERIME

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit		Temperatura [°C]	Koha [orë]
	1 nivel	2 nivele		
Fasule	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Specë	3	1/4	60 - 70	5 - 6

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit		Temperatura [°C]	Koha [orë]
	1 nivel	2 nivele		
Perime për supë	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Kërpudha	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Barishte erëzash	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## FRUTA


LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit		Temperatura [°C]	Koha [orë]
	1 nivel	2 nivele		
Kumbulla	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Kajsi	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Feta molle	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Dardhë	3	1/4	60 - 70	6 - 9

### Informacion mbi akrilamidet

**E rëndësishme** Sipas zbulimeve të fundit shkencore, nëse e thekni ushqimin (veçanërisht ato me përmbajtje niseshteje),

akrilamidet mund të përbëjnë një rrezik për shëndetin. Për këtë arsye, ju këshillojmë të gatvani në temperaturat më të ulëta dhe të mos e thekni shumë ushqimin.

### Kujdesi dhe pastrimi

 **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike përdorni agjent të zakonshëm pastrimi.
- Pastrojeni furrën nga brenda pas çdo përdorimi. Më pas mund të pastroni ndotjet më lehtë e të mos i lejoni të digjen.
- Ndotjet e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furrat.
- Pastrojini të gjithë aksesorët e furrës pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjisin, mos i pastroni duke përdorur lëndë agresive, sende me cepa të mprehta ose në enëlarëse. Mund të dëmtohet shtresa që nuk ngjijt.

 **Pajisjet prej inoksi ose alumini:**

Pastrojeni derën e furrës vetëm me sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë. Mos përdorni tel kruas, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

#### Pastrimi i guarnicionit të derës

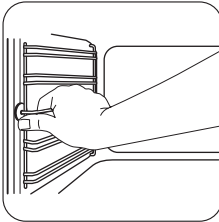
- Guarnicionin e derës kontrollojeni rregullisht. Guarnicioni i derës ndodhet rreth kornizën së hapësirës së furrës. Mos e përdorni pajisjen nëse guarnicioni i derës është i dëmtuar. Lidhuni me Qendrën e Shërbimit.
- Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm mbi pastrimin.

#### Mbështetëset e çmontueshme të rafteve dhe panelet katalitike

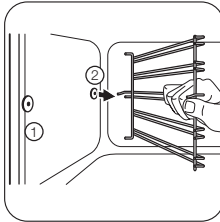
Për të pastruar furrën, hiqni mbështetëset e rafteve dhe panelet katalitike.

**!** **Paralajmërim** Bëni kujdes kur hiqni mbështetëset e shinave. Panelet katalitike nuk janë të ngjitura me muret e furrës dhe mund të bien kur hiqni mbështetëset e rafteve.

**!** **Paralajmërim** Përpara se të ndërmerrni riparime, sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje.



**1** Tërhiqni pjesën ballore të mbështetëses nga muri anësor. Mbani fundin e pasmë të shinës rrëshqitëse dhe panelin katalitik në vend me dorën tjetër.



**2** Tërhiqni pjesën e pasme të mbështetëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

### Montimi i mbështetëseve të rafteve


Montoni mbështetëset e rafteve në rendin e kundërt.

**i** Skajet e rrumbullakuara të mbështetëseve të rafteve duhen vendosur nga përpara.

### Muret katalitike

Muret me veshje katalitike janë vetëpastruese. Ato e thithin yndyrën që mblihdhet nëpër mure kur furra është në punë.

### Për të ndihmuar procesin e vetëpastrimit:

1. Aktivizoni llambën e furrës.
2. Nxirrni nga pajisja aksesorët.
3. Pastroni dyshemenë e furrës me ujë të ngrohtë me detergjent të lëngshëm, më pas thajeni.
4. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.

5. Lëreni pajisjen bosh të punojë për rreth një orë.
6. Kur pajisja të ftohet, pastrojeni me një sfungjer të njomë dhe të butë.

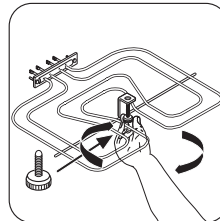
**!** **Paralajmërim** Mos pastroni sipërfaqen katalitike me spërkatës për furrat, pastrues abrazivë, sapun ose agjentë të tjerë pastrues. Ka rrezik dëmtimi të sipërfaqes katalitike.

**i** Çngjyrosja e sipërfaqes katalitike nuk ka asnjë efekt në vetitë katalitike.

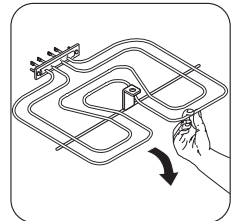
### Tavani i furrës

Ju mund ta hiqni skarën për të pastruar më lehtë tavanin e furrës.

**!** **Paralajmërim** Çaktivizojeni pajisjen para se të hiqni skarën. Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje.



**1** Hiqni vidën që mban skarën. Herën e parë, përdorni një kaçavidë.



**2** Me kujdes tërhiqeni poshtë skarën. Tavani i furrës është gati për t'u pastruar.

Pastrojeni tavanin e furrës me një copë të butë e me ujë e pastrues dhe lëreni të thahet.

### Montimi i skarës

Montoni skarën sipas rendit të kundërt.

**!** **Paralajmërim** Sigurohuni që skara të jetë montuar saktë dhe që nuk bie poshtë.

### Llamba e furrës

**!** **Paralajmërim** Bëni kujdes kur ndërroni llambën e furrës. Ka rrezik goditjeje elektrike.

## Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

- Çaktivizoni furrën.
- Hiqni siguresat në kutinë e siguresave ose çaktivizoni çelësin stakues.

**i** Për të mos lejuar dëmtimin e llambës së furrës dhe kapakut prej xhami, vendosni një leckë në fund të furrës.

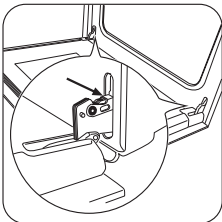
Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

1. Rrotullojeni kapakun prej xhami në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Zëvendësojeni llambën e furrës me një llambë furre që i reziston temperaturës 300°C.  
Përdorni të njëjtin lloj llambe furre.
4. Montoni mbulesën prej xhami.

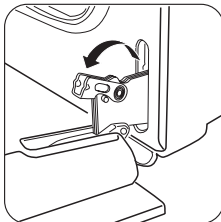
## Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar.

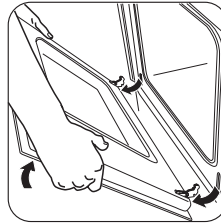
**i** Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.



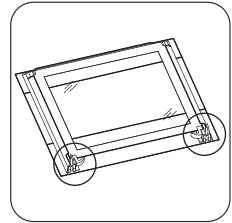
**1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



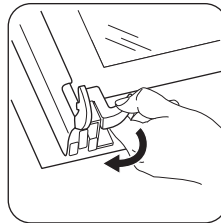
**2** Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



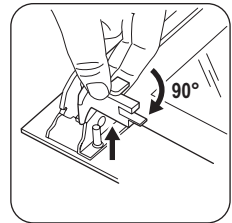
**3** Mbyllni derën e furrës në pozicionin me të afërt të hapjes (gjysmë hapur). Pastaj tërhiqeni atë përpara dhe hiqni derën nga foleja.



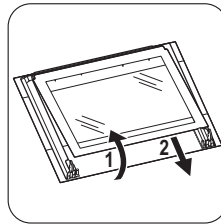
**4** Vendoseni derën mbi një cohë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



**5** Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



**6** Rrotullojini dy mbërthyeset 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.



**7** Ngrini me kujdes (hapi 1) dhe hiqni (hapi 2) panelin prej xhami.

Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshijini panelin prej xhami me kujdes.

## Montimi i derës dhe panelit të xhamit

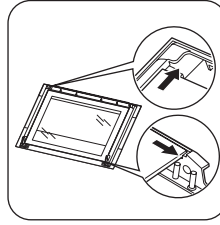
Kur të ketë përfunduar procedura e pastrimit, montoni panelin prej xhami dhe derën e



furrës. Kryejini hapat e mësipërm sipas rendit të kundërt.

Zona e afshimit duhet të vendoset përbalë pjesës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në ana e printuar të mos jetë e ashpër kur e prekni.

Sigurohuni që të instaloni saktë në mbajtëse panelin e brendshëm prej xhami. Referojuni figurës.



## Si të veprojmë nëse...

**!** **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk nxehet.	Pajisja është çaktivizuar.	Aktivizoni pajisjen.
Furra nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që të gjitha cilësimet të jenë të sakta.
Furra nuk nxehet.	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave të shtëpisë.	Kontrolloni siguresat. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Llamba e furrës nuk punon.	Llamba e furrës është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Në ekran shfaqet <b>12.00</b> .	Ka pasur ndërprerje të energjisë.	Vendosni orën.
Mbi ushqim dhe në furrë formohet avull dhe kondensim.	I keni lënë ushqimet në furrë për shumë kohë.	Mos i mbani gatimet në furrë për më shumë se 15-20 minuta pas përfundimit të gatimit.

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, lidhuni me shitësin tuaj ose qendrën e shërbimit. Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e

specifikimeve. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri i serisë (S.N.) .....

## Të dhëna teknike

Tensioni 230 V

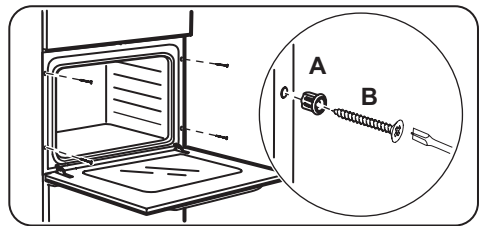
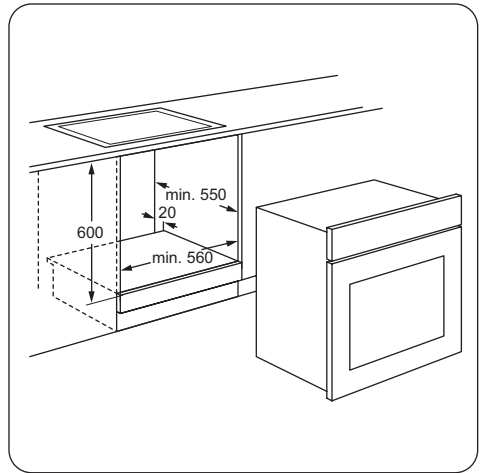
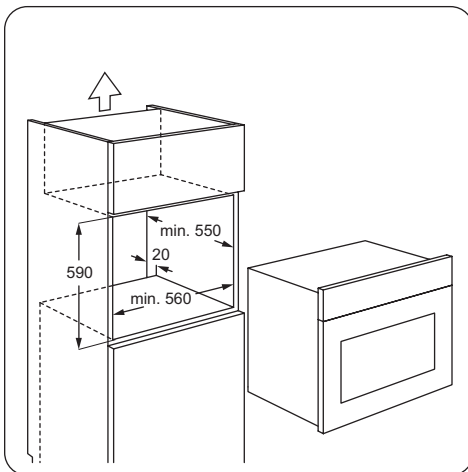
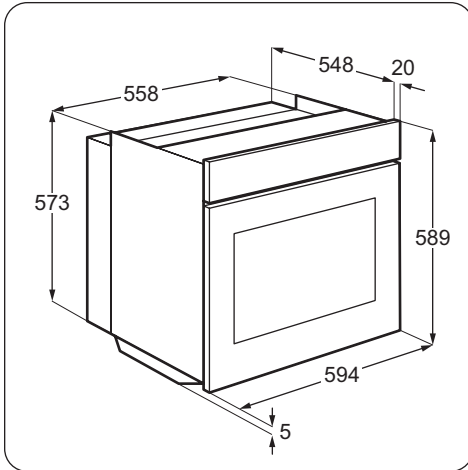
Frekuenca

50 Hz

## Instalimi

**!** **Paralajmërim** Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

### Montimi



### Instalimi elektrik

**!** **Paralajmërim** Instalimin elektrik duhet ta kryejë vetëm një person i kualifikuar.

**i** Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë të përshkuara në kapitullin "Të dhëna për sigurinë".

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kablo elektrike.

### Kabloja

Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Për pjesën e kabllon shikoni fuqinë totale (te etiketa e specifikimeve) dhe te tabela:


Fuqia totale	Pjesa e kabllos
maksimumi 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maksimumi 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimumi 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Teli i vatrës (jeshil/të verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nudit (blu dhe kafe).

## Probleme që lidhen me mjedisin

---

 **Materiali ambalazhues**  
Materiali ambalazhues është i padëmshëm për mjedisin dhe i riciklueshëm. Pjesët plastike janë shënuar me shkurtime

ndërkombëtare të tilla si PE, PS, etj.  
Eliminojeni materialin ambalazhues në koshat e destinuar për këtë qëllim, në pikat lokale të grumbullimit të mbeturinave.

## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	20	Hasznos javaslatok és tanácsok	27
Termékleírás	23	Ápolás és tisztítás	32
Az első használat előtt	23	Mit tegyek, ha...	35
Napi használat	24	Műszaki adatok	35
Órafunkciók	25	Üzembe helyezés	36
Tartozékok használata	26	Környezetvédelmi tudnivalók	37
További funkciók	26		

A változtatások jogát fenntartjuk.



### Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

#### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



**Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felélős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.

#### Üzembe helyezés



**Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

#### Elektromos csatlakoztatás




**Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szaképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati ká-

bel cserére szorul, forduljon a márkaszer-  
vizhez vagy villanszerelőhöz.


- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.


- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütés-

hez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

## Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.


## Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

 **Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

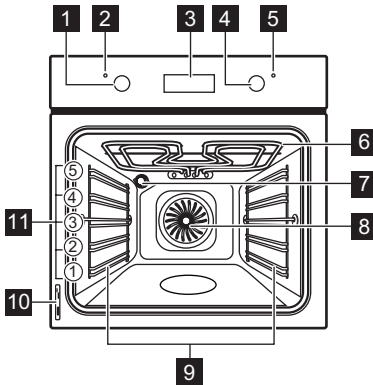
## Ártalmatlanítás

 **Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2** Bekapcsolás-visszajelző
- 3** Elektronikus programkapcsoló
- 4** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5** Hőmérséklet-visszajelző

- 6** Grill
- 7** Sütőlámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polcvezető sín, eltávolítható
- 10** Adattábla
- 11** Polcszintek

### Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Nagyméretű alumínium tepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Nagyméretű mély grillező/hússütő edény**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősin**  
Polc vagy tepsi tehető rá.

### Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

#### Kezdeti tisztítás

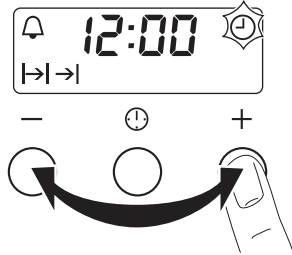
- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polcvezető sínt (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

**Fontos** Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.




#### Az óra beállítása

**i** A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd. A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.






Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

**i** Az idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam  vagy Befejezés  funkciót ugyanarra az időre beállítani.


## Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.

4. Hagyja tíz percreg működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz percreg működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.










A készüléke használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

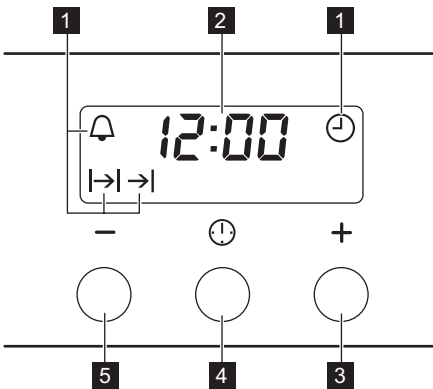
## Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Felső/alsó sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak alsó fűtőelem működik.
 Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pirítás készítéséhez.
 Gyors grillezés	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Pirítás készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Pizza beállítás	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.



# Órafunkciók

## Elektronikus programkapcsoló



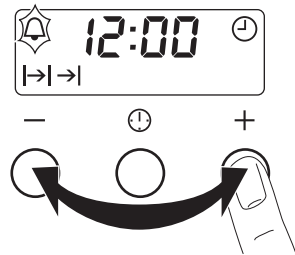
- 1 Funkciók visszajelzői
- 2 Időkijelző
- 3 + gomb
- 4 Kiválasztó gomb
- 5 - gomb

Óra funkció		Alkalmazás
	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

### Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

### Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.

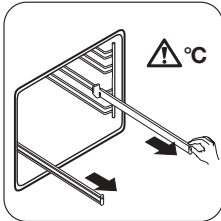
## Tartozékok használata

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

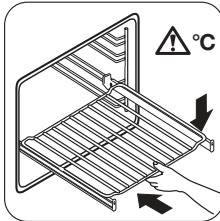
### Teleszkópos sütősín

**Fontos** Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



**1** Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősínek.



**2** Helyezze a húzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

2. Tartsa nyomva a - gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre toltta-e.

**⚠ Figyelem** A teleszkópos sütősínek tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősínek tilos kenni (zsírozni)!

## További funkciók

### Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

### Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

### Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

### Tészta- és hússütési táblázat

## SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a sütőrács <sup>1)</sup> on

- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak alagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formá- ban
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formá- ban
Karácsonyi torta/ gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formá- ban <sup>1)</sup>
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Tepsiben
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Tepsiben <sup>1)</sup>
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formá- ban
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formá- ban
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formá- ban

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a tepsiben <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben <sup>1)</sup>
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Vajastészta-ko- sárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## HÚS


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

## HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

## Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagas- ság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második ol- dal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pírtós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

## Kioldasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kioldasztási időtartam [perc]	További kioldasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

## Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

## ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## GYÜMÖLCS


ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

### Tudnivaló az akril-amidokról


**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

### Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépből. Tönkretetheti a teflon bevonatot!

 **Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.


Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.


#### Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

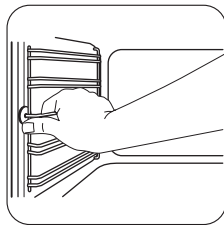
#### Kivehető polctartók és katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat és a katalitikus paneleket.

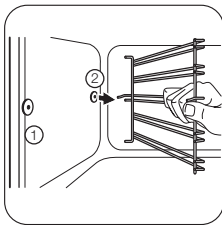
 **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.

 **Vigyázat** Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűt. Égésveszély!





**1** Húzza el a polctartó elejét az oldal-faltól. A másik kezével tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén.



**2** Húzza el a polctartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki.

### A polctartók behelyezése


A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

**i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

### Katalitikus anyaggal bevont falak

A katalitikus zománcreteggel rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsiradékot, miközben a sütő működik.

### Előkészületek az öntisztító eljárás számára:

1. Kapcsolja be a sütőlámpát.
2. Vegyen ki minden tartozékot a készülékből.
3. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
5. Hagyja egy óráig működni az üres készüléket.
6. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

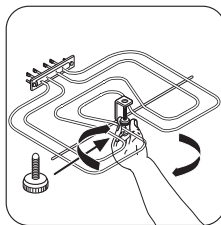
**!** **Vigyázat** Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. A fenti szerekek károsíthatja a katalitikus felületet.

**i** A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

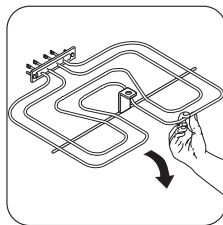
### A sütő teteje

A sütő tetejének könnyebb tisztításához a grillező elem eltávolítható.

**!** **Vigyázat** A grillező elem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!



**1** Csavarozza ki a grillező elemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.



**2** Óvatosan húzza lefelé a grillező elemet. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

Meleg vizes és mosószeres puha törőkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

### A grillező elem behelyezése

A grillező elemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

**!** **Vigyázat** A grillező elem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

### Sütőlámpa

**!** **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

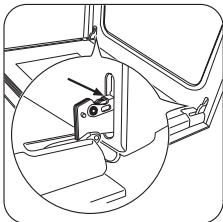
**i** Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmaradék beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

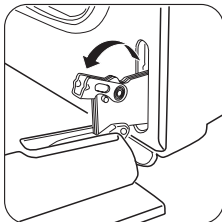
### A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.

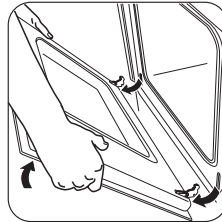
**i** A sütőajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütőajtaja nincs leszerelve.



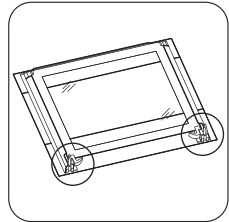
**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsarnévját.



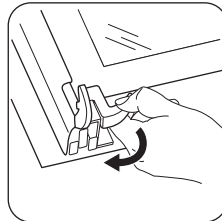
**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsarnéron lévő kart.



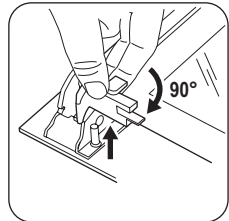
**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



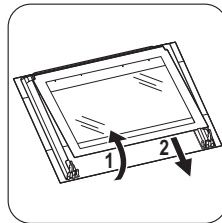
**4** Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



**5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



**6** A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



**7** Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

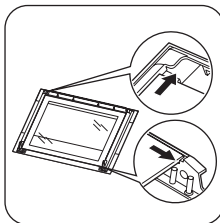
### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról,

hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



## Mit tegyek, ha...

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: <b>12.00</b>	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....  
 Termékszám (PNC) .....  
 Sorozatszám (S.N.) .....

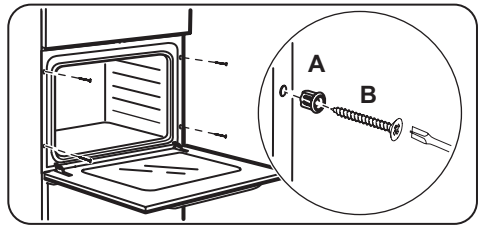
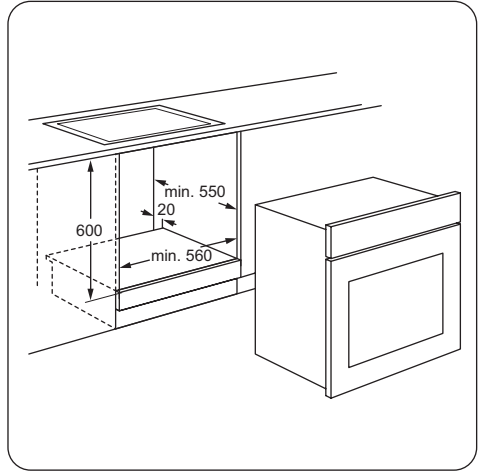
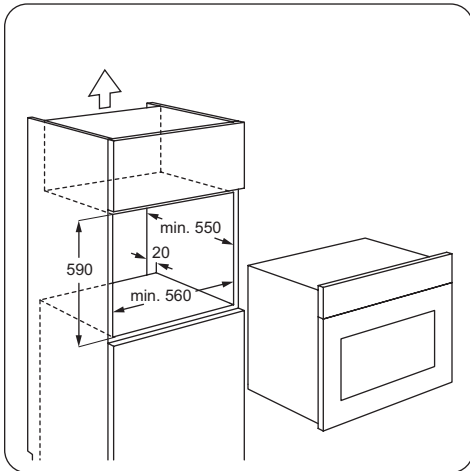
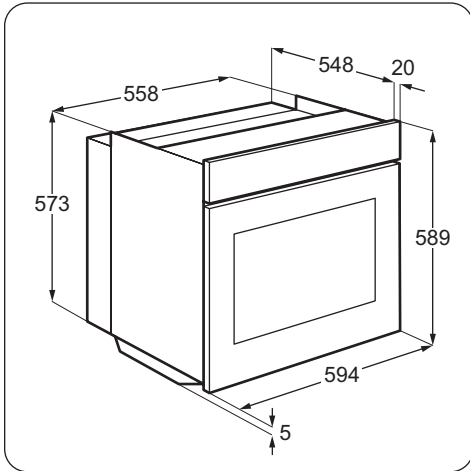
## Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

## Üzembe helyezés

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Beépítés



### Elektromos üzembe helyezés

**⚠ Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:


Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található

 szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.

Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



**Csomagolóanyag**

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

## Содржина


Безбедносни информации _____	38	Помошни напомени и совети _____	45
Опис на производот _____	41	Нега и чистење _____	51
Пред првата употреба _____	41	Што да сторите ако... _____	54
Секојдневна употреба _____	42	Технички податоци _____	55
Функции на часовникот _____	43	Монтажа _____	55
Користење на приборот _____	44	Еколошки прашања _____	56
Дополнителни функции _____	45		

Можноста за промени е задржана.

## Безбедносни информации


Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

### Безбедност на децата и помалку вештите лица

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од задушвање, повреда или траен инвалидитет.

- Не дозволувајте им на лица, вклучително и деца, со намалено физичко чувство, намалени ментални функции или недостаток на искуство и знаење, да го користат апаратот. Нивното ракување со апаратот мора да го надгледува или насочува лице одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Сите материјали за пакување чувајте ги настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, Ви препорачуваме да го активирате.

### Монтажа

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Уверете се дека апаратот е инсталиран под најблиските сигурносни структури.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.

### Поврзување на струја


 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од пожар и електричен шок.

- Секое поврзување на струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали податоците за струјата од плочката со спецификации одговараат на напојувањето со

електрична енергија. Ако не, контактирајте со електричар.


- Секогаш користете правилно инсталирана приклучница, обезбедена од струјни удари.
- Не употребувајте повеќекратни приклучоци и продолжени кабли.
- Внимавајте да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Контирајте со сервисниот центар или со електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со вратата на апаратот, особено кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали има пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за напојување за да го исклучите апаратот. Секогаш повлекувајте го штекерот за напојување.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

## Употреба

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок или експлозија.

- Користете го апаратот само во домашни услови.

- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не се блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Апаратот се загрева во внатрешноста при работа. Не допирајте ги грејачите кои се во апаратот. Секогаш користете ракавици за печка за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да испушти жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворена врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Секогаш држете ја вратата на апаратот затворена кога апаратот работи.
- Отворете ја вратата на апаратот внимателно. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од оштетување на апаратот.


- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
  - Не ставајте огноотпорни садови или други предмети во апаратот директно на дното.
  - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на апаратот.
  - Не ставајте вода директно во врелиот апарат.

- Не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.

- Бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.

- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот. Тоа не е дефект во смисол на гаранцијата.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

### Нега и чистење

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.


- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го штекерот за струја од приклучницата.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата кога се оштетени. Контактирајте со сервисот.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Исчистете го апаратот со навлажнета мека крпа. Користете само неутрални

детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.

- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.


### Внатрешно светло

- Типот на светилката или на халогената лампа која се користи за овој апарат е само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од струен удар.

- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

### Отстранување

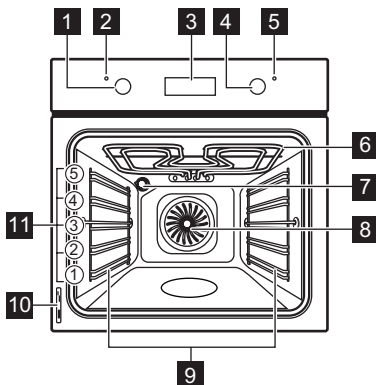
 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
- Извадете ја рачката на вратата за да спречите затворање на деца и миленичиња во апаратот.



## Опис на производот

### Генерален преглед



- 1** Копче за функции на печката
- 2** Показател за напојување
- 3** Електронски програматор
- 4** Копче за температура

- 5** Температурен показател
- 6** Скара
- 7** Светло во печката
- 8** Вентилатор
- 9** Држач за решетка, се вади
- 10** Плочка со спецификации
- 11** Положби на решетките

### Прибор за печката

- **Решетка**  
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.
- **Голем алуминиумски плех за печење**  
За колачи и слатки.
- **Голема длабока тава за скара/печење**  
За печење на тесто или месо или како сад за собирање маснотија.
- **Телескопски шини**  
За ставање на решетки или тави на нив.

## Пред првата употреба

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

### Прво чистење

- Извадете ги сите додатоци и решетките кои се вадат (ако е применливо).
- Исчистете го апаратот пред првата употреба.

**ВАЖНО** Видете во поглавјето „Нега и чистење“.

### Поставување на времето

- i** **!** Mora da go podesite времето пред да почнете со работа со печката.

Кога ќе го приклучувате апаратот во струја или по прекин во напојувањето, показателот за функцијата Време во денот трепка.

Притиснете на копчето + или - за да го корегирате времето.






По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното точно време.

- i** **!** За да го смените времето, притискајте **!** неколку пати се додека показателот за функцијата Време во денот не почне да трепка. Не смеете да ги подесувате функциите Траење |→| или Крај →| истовремено.

## Загревање


Загрејте го апаратот додека е празен за да ја извадите преостаната маснотија.

1. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
2. Оставете го апаратот да работи околу еден час.
3. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.

4. Оставете го апаратот да работи околу десетина минути.
5. Поставете ја функцијата на печката и  максималната температура.
6. Оставете го апаратот да работи околу десетина минути.

Додатоците може да станат потопли од обично. Апаратот може да испушта миризба и чад. Тоа е нормално. Погрижете се да има доволно проветрување.

## Секојдневна употреба

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.








За да го користите апаратот, притиснете го контролното копче. Контролното копче излегува надвор.



### Вклучување и исклучување на апаратот

1. Завртете го контролното тркалце за функциите на печката на определена функција. Показателот за напојување се вклучува кога уредот работи.

2. Завртете го копчето за контрола на температурата на определена температура. Температурниот показател се вклучува додека се зголемува температурата во апаратот.
3. За да го деактивирате апаратот, свртете го копчето за функциите на печката и копчето за температурата во положба исклучено.

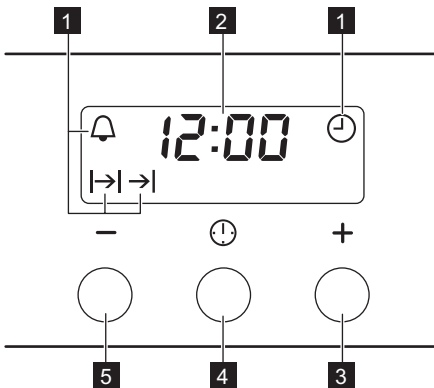
### Функции на печката

Функција на печката		Примена
	Положба исклучено	Апаратот е исклучен.
	Светло	За активирање на светлото на печката без вклучена функција за готвење.
	Вообичаено готвење	За печење тесто и месо на едно ниво на печката. Долниот и горниот греач работат истовремено.
	Долен греач	За печење колачи со крцкав долен дел или во вид на тенка кора. Работи само долниот греач.
	Печење скара	За печење рамни парчиња храна во мали количини во средината на решетката. За правење тостови.
	Брза скара	За печење рамни парчиња храна во големи количини. За правење тостови. Греачот за скара работи целосно.
	Поставка за пица	За правење на пица, киш или пита. Скарата и долниот греач обезбедуваат директна топлина и вентилаторот го движи топлиот воздух за да се испече преливот за пица или филот за пита.





Функција на печката		Примена
	Готвење со вентилатор	За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовете.
	Одмрзнување	За одмрзнување храна. Копчето за контрола на температурата мора да биде во положбата исклучено.

## Функции на часовникот

### Електронски програматор




- 1** Индикатори за функциите
- 2** Екран за времето
- 3** Копче +
- 4** Копче за бирање
- 5** Копче -

Функција часовник		Примена
	Точно време	За да го поставите, промените или проверите точното време.
	Потсетник за време	За подесување на време на одбројување. Оваа функција нема влијание врз работата на печката.
	Траење	За да одредите колку долго мора да работи апаратот.
	Крај	За да поставите кога треба да се исклучи апаратот.

**i** Можете да ги користите Траење  $\rightarrow$  и Крај  $\rightarrow$  истовремено кога апаратот мора да се вклучи и потоа да се исклучи. Прво поставете ја функцијата Траење  $\rightarrow$ , а потоа Крај  $\rightarrow$ .

### Поставување на функциите на часовникот

1. За Траење  $\rightarrow$  и Крај  $\rightarrow$ , поставете ги функцијата и температурата на

печката. Ова не е потребно за Потсетникот во минути .

2. Притискајте го копчето за бирање сè додека показателот за соодветната функција на часовникот не почне да трепка.



3. Користете го + или - за да ја поставите потребната функција на часовникот. Екранот го покажува показателот за функција на часовникот што сте го поставиле. Кога времето ќе истече, индикаторот трепка и во траење од 2 минути се огласува звучен сигнал.

**i** Кај функциите Траење I→I и Крај →I, апаратот автоматски се деактивира.

4. Притиснете кое било копче за да го исклучите сигналот.
5. Свртете го копчето за функција на печката и копчето за температура во положба исклучено.

### Откажување на функциите на часовникот

1. Повеќепати притискајте го Селекторот додека не почне да трепка индикаторот за соодветната функција.
2. Притиснете го и задржете го копчето -. Функцијата на часовникот се гасне по неколку секунди.

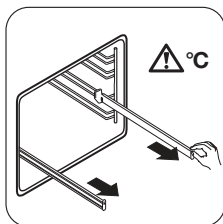
## Користење на приборот

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

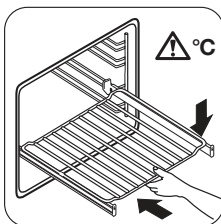
### Телескопски шини

**ВАЖНО** Чувајте го упатството за монтирање на телескопските шини за идна употреба.

Со телескопските шини можете да ги ставате и да ги вадите решетките многу полесно.



**1** Извлечете ги левите и десните телескопски шини.



**2** Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во апаратот.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

**!** **ВНИМАНИЕ** Не чистете ги телескопските шини во машина за миење на садови. Не подмачкувајте ги телескопските шини.

## Дополнителни функции

### Вентилатор за ладење

Кога работи апаратот, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека апаратот не се излади.

### Безбедносен термостат

Неправилната работа на апаратот или дефектните компоненти може да

предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

## Помошни напомени и совети

- Апаратот има пет нивоа за решетките. Бројте ги нивоата за решетките од долниот дел на апаратот.
- Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворате вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

### Печење колачи

- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.

- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

### Готвење месо и риба

- Употребувајте тава за цедење за многу мрсна храна за да ја заштитите печката од дамки што можат да останат трајни.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.
- За да спречите создавање на премногу чад во печката за време на печењето, додадете малку вода во тавата за цедење. За да спречите кондензација на чадот, додадете вода секој пат откако ќе се исуши.

### Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењата зависат од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

Првично, следете ја ефикасноста кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за своите садови, рецепти и количества кога го користите апаратот.

## Табела за печење тесто и месо

## КОЛАЧИ

ВИД ХРАНА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Матени рецепти	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	Во капац за торта
Тесто со путер и шеќер	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	Во капац за торта
Колач со сирење	1	170	2	165	60 - 80	Во капац за торта од 26 см
Торта со јаболка (Пита со јаболка)	2	170	2 (лево + десно)	160	80 - 100	Во два капаца за торта од 20 см на решетка <sup>1)</sup>
Штрудла	3	175	2	150	60 - 80	На плех за печење
Тортици со џем	2	170	2 (лево + десно)	165	30 - 40	Во капац за торта од 26 см
Пандишпан торта	2	170	2	160	50 - 60	Во капац за торта од 26 см
Божиќен колач / Богат овошен колач	2	160	2	150	90 - 120	Во капац за торта од 20 см <sup>1)</sup>
Торта со сливи	1	175	2	160	50 - 60	Во плех за печење леб <sup>1)</sup>
Мали тортици - едно ниво	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На плех за печење
Мали тортици - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	На плех за печење
Мали тортици - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	На плех за печење
Бисквити / колачи од лиснато тесто - едно ниво	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На плех за печење
Бисквити / колачи од лиснато тесто - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	На плех за печење
Бисквити / колачи од лиснато тесто - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	На плех за печење

ВИД ХРАНА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Пуслици - едно ниво	3	120	3	120	80 - 100	На плех за печење
Пуслици - две нивоа	-	-	2 и 4	120	80 - 100	На плех за печење <sup>1)</sup>
Земички	3	190	3	190	12 - 20	На плех за печење <sup>1)</sup>
Еклери - едно ниво	3	190	3	170	25 - 35	На плех за печење
Еклери - две нивоа	-	-	2 и 4	170	35 - 45	На плех за печење
Пита со овошје	2	180	2	170	45 - 70	Во капац за торта од 20 см
Богата торта со овошје	1	160	2	150	110 - 120	Во капац за торта од 24 см
Сендвич-торта Викторија	1	170	2 (лево + десно)	160	50 - 60	Во капац за торта од 20 см

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

## ЛЕБ И ПИЦА

ВИД ХРАНА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Бел леб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 парчиња, едно парче изнесува 500 gr <sup>1)</sup>
'Ржан леб	1	190	1	180	30 - 45	Во плех за печење леб
Земички	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6 - 8 земички на плех за печење <sup>1)</sup>
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Во плех за печење или длабока тава за печење месо <sup>1)</sup>
Погачици	3	200	3	190	10 - 20	На плех за печење <sup>1)</sup>

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

## КОЛАЧИ

ВИД ХРАНА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Тестенини	2	200	2	180	40 - 50	Во капап
Тортичка со зеленчук	2	200	2	175	45 - 60	Во капап
Киш (тортички со фил од млеко и јајца)	1	180	1	180	50 - 60	Во капап <sup>1)</sup>
Лазањи	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во капап <sup>1)</sup>
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во капап <sup>1)</sup>

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

## МЕСО

ВИД ХРАНА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Говедско месо	2	200	2	190	50 - 70	На решетка
Свинско	2	180	2	180	90 - 120	На решетка
Телешко	2	190	2	175	90 - 120	На решетка
Англиски ростбиф, слабо печен	2	210	2	200	50 - 60	На решетка
Англиски ростбиф, средно печен	2	210	2	200	60 - 70	На решетка
Англиски ростбиф, добро испечен	2	210	2	200	70 - 75	На решетка
Свинска плешка	2	180	2	170	120 - 150	Со корупка
Свинска нога	2	180	2	160	100 - 120	2 парчиња
Јагнешко месо	2	190	2	175	110 - 130	Бут
Пилешко месо	2	220	2	200	70 - 85	Цело
Мисиркино месо	2	180	2	160	210 - 240	Цело




ВИД ХРАНА	Конвенционалн о готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Паткино месо	2	175	2	220	120 - 150	Цело
Гускино месо	2	175	1	160	150 - 200	Цело
Зајак	2	190	2	175	60 - 80	Сечено месо на парчиња
Месо од див зајак	2	190	2	175	150 - 200	Сечено месо на парчиња
Месо од фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цело

## РИБА

ВИД ХРАНА	Конвенционалн о готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Пастрмка/ Спарид	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 риби
Туна/Лосос	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филети

## Печење скара

 Пред готвењето, загрејте ја празната печка околу 10 минути.

ВИД ХРАНА	Количина		Печење скара		Време на печење [мин.]	
	Парчиња	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	прва страна	втора страна
Филети	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Говедски стекови	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Колбаси	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свински кременадли	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (исечено на половина)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Ќебапи	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилешки гради	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Филети од риба	4	400	4	макс.	12-14	10-12

ВИД ХРАНА	Количина		Печење скара		Време на печење [мин.]	
	Парчиња	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	прва страна	втора страна
Печени сендвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тост	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

## Одмрзнување

ВИД ХРАНА	[g]	Време на одмрзнување (мин.)	Дополнително време на одмрзнување (мин.)	Забелешки
Пилешко месо	1000	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете го по половина време.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Превртете го по половина време.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Превртете го по половина време.
Пастрмка	150	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измати сеуште замрзната на места.
Колач	1400	60	60	-

## Сушење - Готвење со вентилатор

Покријте ги решетките на печката со хартија за печење.

## ЗЕЛЕНЧУК

ВИД ХРАНА	Позиција на решетката		Температура [°C]	Време [час]
	1 ниво	2 нивоа		
Мешунки	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Пиперки	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Печурки	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Билки	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## ОВОШЈЕ


ВИД ХРАНА	Позиција на решетката		Температура [°C]	Време [час]
	1 ниво	2 нивоа		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кајсии	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кришки од јаболко	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Круши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## Информации за акриламиди

**ВАЖНО** Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб),

акриламидите може да претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски температури и да не ја препечувате храната премногу.

## Нега и чистење

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

- Исчистете го предниот дел на апаратот користејќи мека крпа со топла вода и средство за чистење.
- За чистење на металните површини употребете го вообичаеното средство за чистење.
- Чистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Потоа можете полесно да ја отстраните нечистотијата и истата нема да изгори.
- Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.
- Чистете ги сите додатоци после секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете сува крпа со топла вода и средство за чистење.
- Ако имате нелеплив прибор, не чистете го со агресивни средства, остри предмети ниту во машина за миење садови. Така може да се уништи нелепливиот слој.

 **Уреди од не'рѓосувачки челик или алуминиум:**

Чистете ја вратата на печката само со мокар сунгер. Исушете ја со мека крпа.


Не користете челична жица, киселини или абразивни материјали бидејќи тие можат да ја оштетат површината на печката. Чистете ја контролната табла на печката со истите мерки на претпазливост.

### Чистење на заптивката на вратата

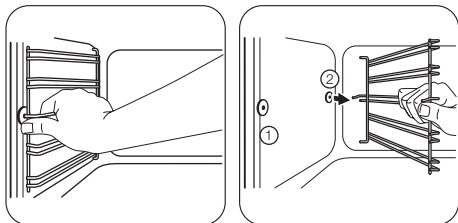
- Вршете редовна проверка на заптивката на вратата. Заптивката на вратата е околу рамката на отворот на печката. Не го користете апаратот ако заптивката на вратата е оштетена. Контакттирајте со сервисниот центар.
- За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

### Отстранливи држачи за решетки и каталитички плочи

За да ја исчистите печката, извадете ги држачите за решетки и каталитичките плочи.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Внимавајте кога ги вадите држачите за решетки. Каталитичките плочи не се прицврстени за внатрешноста на печката и може да испаднат кога ќе ги извадите држачите за решетки.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред кое и да е одржување, проверете дали апаратот е изладен. Постои опасност од изгореници.



**1** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.

Држете го задниот дел од држачот и каталитичката плоча во позиција со другата рака.

**2** Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.

### Местење на држачите за решетката


Монтирајте ги држачите за решетката по обратен редослед.

**i** Кружните краеви од држачите мора да бидат завртени нанапред.

### Каталитички ѕидови

Ѕидовите со каталитички емајл се чистат самите. Тие ја апсорбираат маснотијата што се собира на ѕидовите при работата на печката.

### За поддршка на процесот на самочистење:

1. Вклучете го светлото на печката.
2. Извадете го приборот од апаратот.
3. Исчистете го дното на печката со топла вода и течност за чистење, и потоа исушете го.
4. Подесување на функцијата  и максимална температура.
5. Оставете го апаратот да работи околу еден час.

6. Кога апаратот ќе се олади, исчистете го со мек и влажен сунѓер.

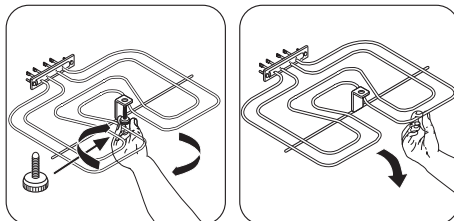
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Не ја чистете каталитичката површина со спреови за печка, абразивни средства за чистење, сапуни или други средства за чистење. Постои опасност од оштетување на каталитичката површина.

**i** Обезбојувањето на каталитичката површина нема никакво влијание врз каталитичките својства.

### Плафон на печката

Можете да ја извадите скарата за да го исчистите плафонот на печката полесно.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Исклучете го апаратот пред да ја извадите скарата. Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од изгореници.



**1** Извадете го штрафот што ја држи скарата. Кога го правите ова првпат, употребете штрафцигер.

**2** Внимателно извлечете ја скарата надолу. Плафонот на печката е подготвен за чистење.

Исчистете го плафонот на печката со мека крпа со топла вода и средство за чистење и оставете да се исуши.

### Монтажа на скара

Монтирајте ја скарата по обратен редослед.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Проверете дали скарата е правилно монтиран и дали паѓа.

## Светилка во печката

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Внимавајте кога ја заменуваат светилката на печката. Постои опасност од струен удар.

### Пред да ја замените светилката на печката:

- Исклучете ја печката.
- Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струното коло.

**i** Ставете крпа на долниот дел од печката за да спречите оштетување на светилката на печката и на стакленото капаче.

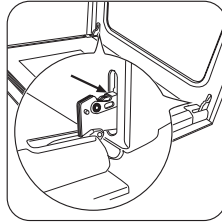
Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

1. Свртете го стакленото капаче налево за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката на печката со светилка за печка отпорна на топлина до 300°C.  
Употребете ист тип светилка за печка.
4. Наместете го стакленото капаче.

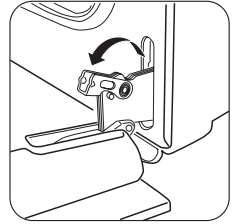
### Чистење на вратата на печката

Вратата на печката има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча.

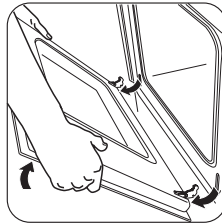
**i** Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча пред да ја одстраните вратата на печката, вратата би можела да се затвори.



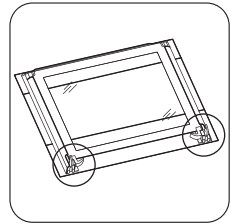
**1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



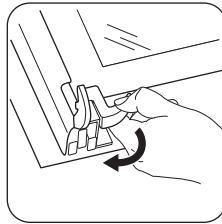
**2** Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



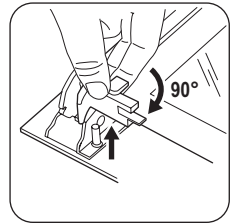
**3** Затворете ја вратата на печката до првото запирање (до половина). Потоа повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



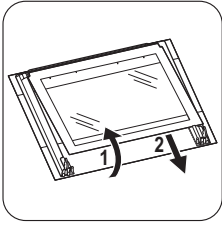
**4** Положете ја вратата на мека ткаенина на стабилна површина.



**5** Ослободете го системот за заклучување за да ја извадите внатрешната стаклена плоча.



**6** Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од нивните лежишта.

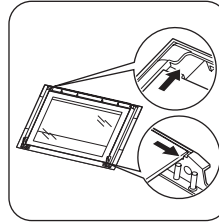


**7** Внимателно кренете ја (чекор 1) и извадете ја (чекор 2) стаклената плоча.

Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно исушете ја стаклената плоча.

### Монтирање на вратата и на стаклената плоча

Кога ќе завршите со чистењето, поставете ја стаклената плоча и вратата на печката.



Направете ја горе наведената постапка по обратен редослед.

Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Погрижете се правилно да ја поставите рамката на внатрешната стаклена плоча во лежиштата. Видете во табелата.

## Што да сторите ако...

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

Проблем	Можна причина	Решение
Печката не се загрева.	Апаратот е исклучен.	Активирајте го апаратот.
Печката не се загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Печката не се загрева.	Не се поставени неопходните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
Печката не се загрева.	Избил осигурувач во таблата.	Проверете го осигурувачот. Ако осигурувачот избие повеќепати, повикајте квалификуван електричар.
Светлото во печката не работи.	Светлото на печката е неисправно.	Заменете го светлото на печката.
На екранот се прикажува <b>12.00</b> .	Имало прекин во струјата.	Поставете го часовникот.
На храната и во внатрешноста на печката се собира пареа и кондензација.	Јадењето сте го оставиле во печката премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во печката подолго од 15-20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.

Ако не можете сами да најдете решение за проблемот, јавете се кај продавачот или во сервисниот центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации.

Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.) .....

Број на производ (PNC) .....

Сериски број (S.N.) .....

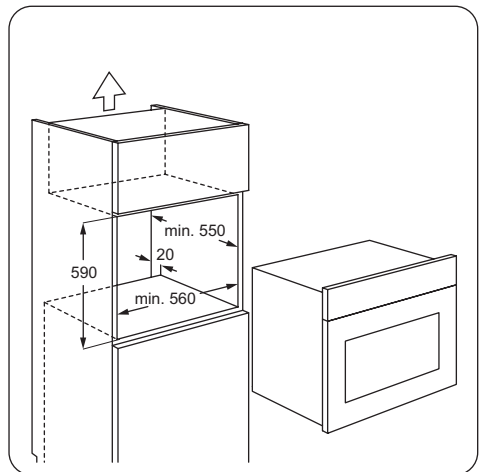
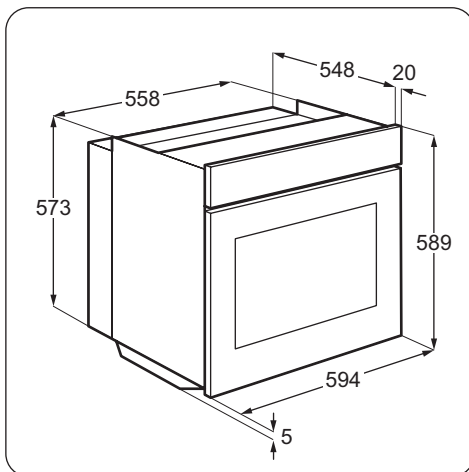
## Технички податоци

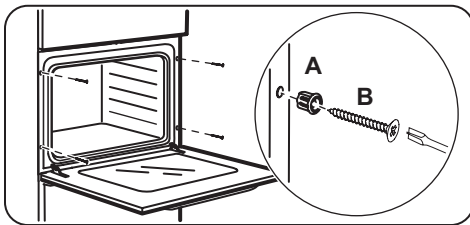
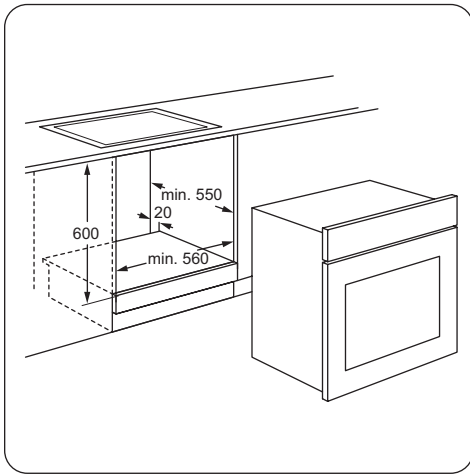
Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

## Монтажа

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

### Вградување





### Електрична инсталација

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Само квалификувано лице треба да изврши инсталирање.

### Еколошки прашања

Отстранете го Вашиот истрошен уред според прописите кои важат во Вашето место на живеење.

**♻ Амбалажа**  
Материјалот од амбалажата е еколошки прифатлив и може да се

**i** Производителот не одговара ако не ги следите безбедносните мерки во поглавјето „Безбедносни информации“.

Апаратот е снабден со главен приклучок и главен кабел.

### Кабел

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност (на плочката за спецификации) и табелата:

Вкупна моќност	Дел од кабелот
максимум 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
максимум 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
максимум 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Средишниот кабел (зелен/жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од фазниот и неутралниот кабел (синиот и кафеавиот кабел).



рециклира. Пластичните делови носат меѓународни кратенки, како на пр. PE, PS, итн. Фрлајте го материјалот од амбалажата во контејнери предвидени за таа намена, во вашиот локален објект за управување со отпад.





Lined writing area consisting of 21 horizontal lines for text entry.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

