



Thinking of you
Electrolux



EOB6850

.....
SQ FURRË

.....
UDHËZIMET PËR
PËRDORIM

2

HU SÛTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

41



PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË	3
2. PËRSHKRIM I PRODUKTIT	5
3. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË	5
4. PANELI I KONTROLLIT	6
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM	8
6. FUNKSIONET E ORËS	12
7. PROGRAMET AUTOMATIKE	14
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE	14
9. FUNKSIONET SHITESË	17
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME	18
11. KUJDESI DHE PASTRIMI	32
12. SI TË VEPROJMË NËSE...	37
13. TË DHËNA TEKNIKE	39
14. INSTALIMI	39
15. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN	40

ME JU NË MENDJE

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjenial dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:

www.electrolux.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.electrolux.com/productregistration



Blini aksesore, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.

Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.



Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.



Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla



Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. 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.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme



PARALAJMËRIM

Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijmësh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes nga një person që është 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.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkohë me karakteristikat e rrjetit elektrik. Nëse nuk përkohë, kontaktoni me një elektrikist.
- 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. Kontaktoni me qendrën e shërbimit ose një elektrikist për ndërrimin e kabllot elektrike të dëmtuar.
- Mos i lini kabllot që të prekin derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar 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 kabllon 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.

1.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi, djegiesh 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 pambikëqyrrur gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kur përdoret, pajisja nxehet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehtës që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesor ose enë për furrë.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të dal ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- 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 krijoj një përzjerje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjer në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisjeje.



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtime ose çngjyrimet e 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.

Gatimi me avull



PARALAJMËRIM

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Mos e hapni derën e pajisjes gjatë gatimit me avull. Mund të çlirohet avull.

1.4 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.
- Ndërrojini 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!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojini 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.

1.5 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.



PARALAJMËRIM

Rrezik nga goditja elektrike.

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

1.6 Eliminimi i pajisjes

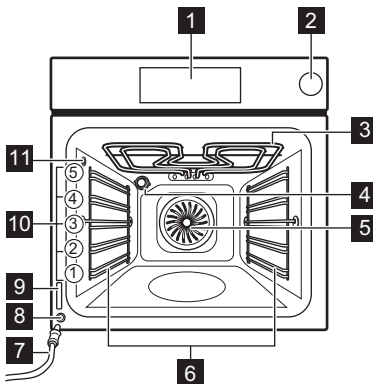


PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi ose mbytjeje.

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

2. PËRSHKRIM I PRODUKTIT



- 1 Programuesi elektronik
- 2 Sirtari i ujit
- 3 Skarë
- 4 Llamba e furrës
- 5 Ventilatori
- 6 Mbështetëset e rafteve, të çmontueshme

- 7 Tubi i shkarkimit
- 8 Valvula e shkarkimit të ujit
- 9 Etiketa e specifikimeve
- 10 Pozicionet e raftit
- 11 Hyrja e avullit

2.1 Aksesorët e furrës

• Rafti me rrjetë

Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

• Tavë për pjekje

Për ëmbëlsira dhe biskota.

• Tava e skarës/pjekjes

Për të pjekur ose si tavë për të mblledhur yndyrën.

• Shinat teleskopike

Për rafte dhe tava.

• Tava dietike

Për funksionet e gatimit me avull.

3. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

3.1 Pastrimi paraprak

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



Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

3.2 Lidhja për herë të parë



Kur lidhni pajisjen për herë të parë me korrentin ose pas një ndërprerjeje të energjisë që mund të keni pasur, ju duhet të vendosni gjuhën, kontrastin e ekranit, ndriçimin e ekranit dhe kohën ditore.

1. Prekni  ose  për të vendosur vlerën.

2. Prekni **OK** për të konfirmuar.

3.3 Parangrohja

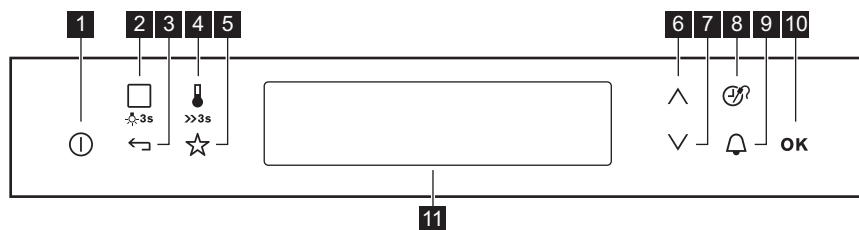
Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punojë për 45 minuta.
3. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 15 minuta.




Aksesoret 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.







4. PANELI I KONTROLLIT

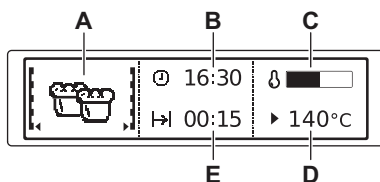
Programuesi elektronik



Përdorni fushat me sensor për të vënë në funksionim pajisjen








Numri	Fusha e sensorit	Funksioni	Koment
1		Ndezja/Fikja	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
2		Funksionet e nxehjes ose Gatim i asistuar	Për të zgjedhur një funksion nxehjeje ose një funksion Gatim i asistuar . Për të vajtur te funksioni i duhur, prekni fushën një ose dy herë kur pajisja është e aktivizuar. Për të aktivizuar ose çaktivizuar dritën, prekni fushën për 3 sekonda. Ju mund ta aktivizoni dritën edhe kur pajisja është e çaktivizuar.
3		Butoni kryesor	Për t'u kthyer një nivel në meny. Për të treguar menyën kryesore, prekni fushën për 3 sekonda.

Numri	Fusha e sensorit	Funksioni	Koment
4		Zgjedhja e temperaturës	Për të vendosur temperaturën ose për të treguar temperaturën aktuale në pajisje. Për të aktivizuar ose çaktivizuar funksionin Nxehje e shpejtë , prekni fushën për 3 sekonda.
5		Programi i preferuar	Për të ruajtur dhe për të shkuar te programi juaj i preferuar.
6		Butoni lart	Për të lëvizur lart në meny.
7		Butoni poshtë	Për të lëvizur poshtë në meny.
8		Koha dhe funksionet shtesë	Për të vendosur funksione të ndryshme. Kur një funksion nxehjeje është në punë, prekni fushën e sensorit për të vendosur kohëmatësin, Sigurinë për fëmijët memorien e Programi i preferuar , Nxeh + Mbaj , Cilëso + Nis , ose për të ndryshuar cilësimet e sensorit të temperaturës (vetëm për disa modele).
9		Kujtuesi i minutave	Për të vendosur Kujtuesi i minutave .
10	OK	OK	Për të konfirmuar përzgjedhjen ose cilësimin.
11	—	Ekрани	Tregon vendosjet aktuale të pajisjes.

Ekрани

- A)** Funksioni i nxehjes
- B)** Ora e ditës
- C)** Treguesi i nxehjes
- D)** Temperatura
- E)** Funksionet Kohëzgjatja dhe Koha përfund.

Tregues të tjerë në ekran

Simboli	Funksioni
	Kujtuesi i minutave Funksioni vihet në punë.
	Ora e ditës Ekрани tregon orën e ditës.
	Kohëzgjatja Ekрани tregon kohën e nevojshme të gatimit.
	Koha përfund. Ekрани tregon kur përfundon koha e gatimit.
	Treguesi i orës Ekрани tregon për sa kohë punon funksioni i nxehjes. Shtypni  dhe  njëkohësisht për ta kthyer orën në zero.

Simboli		Funksioni
	Treguesi i nxejjes	Ekрани tregon temperaturën në pajisje.
	Treguesi Nxejje e shpejtë	Funksioni vihet në punë. Ky funksion ul kohën e nxejjes.
	Peshë automatike	Ekрани tregon se është në punë sistemi i peshës automatike ose se mund të ndryshoni peshën.
	Nxeh + Mbaj	Funksioni vihet në punë.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

- Shtypni ∇ ose \blacktriangle për të përzgjedhur opsionin e menysë.
- Shtypni **OK** për të shkuar tek nënmenyja ose për të pranuar cilësimin.

Në çdo pikë ju mund të ktheheni te menyja kryesore me \leftarrow

5.1 Navigimi mes menyve

Funksionimi i menyve:

- Aktivizoni pajisjen.

5.2 Përshkrim i menyve

Menyja kryesore

Simboli	Zëri i menysë	Përdorimi
	Speciale	Përmban një listë shtesë të funksioneve të nxejjes.
	Funksionet e nxejjes	Përmban një listë të funksioneve të nxejjes.
	Gatim i asistuar	Përmban një listë të funksioneve automatike të gatimit.
	Programi i preferuar	Përmban një listën të programeve të gatimeve të preferuara, të ruajtura nga përdoruesi.
	Cilësimet bazë	Përmban një listë të cilësimeve të tjera.







Nënmenytë për: Cilësimet bazë







Simboli	Nënmenyja	Përshkrimi
	Cilëso orën e ditës	Cilëson orën aktuale në ekran.
	Treguesi i orës	Kur është NDEZUR, ekрани tregon kohën aktuale kur çaktivizoni pajisjen.
	CILËSO + NIS	Kur është NDEZUR, ju mund të aktivizoni funksionet kur aktivizoni funksionin e nxejjes.

Simboli	Nënmenyja	Përshkrimi
	Nxeh + Mbaj	Kur është NDEZUR, ju mund të aktivizoni këtë funksion kur aktivizoni një funksion nxehjeje.
	Kohë shtesë	Aktivizon dhe çaktivizon funksionin.
	Kontrasti i ekranit	Rregullon kontrastin e ekranit me gradë.
	Drita e ekranit	Rregullon dritën e ekranit me gradë.
	Cilëso gjuhën	Vendos gjuhën e ekranit.
	Volumi i ziles	Rregullon volumin e toneve të shtypjes dhe sinjaleve me gradë.
	Tingujt e butonave	Aktivizon dhe çaktivizon tonin e fushave me prekje.
	Tinguj Alarmi/Defekti	Aktivizon dhe çaktivizon tonet e alarmit.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.
	Cilësimet e fabrikës	Rivendos të gjitha cilësimet në cilësimet e fabrikës.









5.3 Funksionet e nxehjes

Nënmenyja për: Funksionet e nxehjes

Funksioni i nxehjes	Përdorimi
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në një maksimum prej tre nivele raftesh njëkohësisht. Kur e përdorni këtë funksion, uleni temperaturën e furrës me 20 - 40°C nga temperaturat standarde që përdorni për Gatim tradicional .
 Ventilator i plotë + Avull	Për gatesa me avull. Përdorni këtë funksion për të rritur kohën e gatimit dhe për të ruajtur vitaminat dhe lëndët ushqyese në ushqim. Për ta përdorur, zgjidhni funksionin dhe vendoseni temperaturën nga 130 °C deri në 230 °C.
 Cilësimi për pica	Për të gatuar pica, quiche ose kek me avull.
 Gatim tradicional	Për të pjekur në një nivel.
 Gatim i ngadaltë	Për përgatitjen veçanërisht të mishit të njomë dhe me lëng.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur, si dhe për ruajtjen e ushqimit.

Funksioni i nxehtjes	Përdorimi
 Pjekje EKO	Funksionet EKO ju lejojnë të përdorni me efikasitet energjinë gjatë gatimit. Është e nevojshme që ta vendosni kohën e gatimit në fillim.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta si p.sh. patate të skuqura, feta ose kuleç krokantë.
 Pjekja në skarë	Për të pjekur në qendër të skarës ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur copa mishi më të mëdha ose shpezë me kocka në një pozicion rafti. Gjithashtu për të skuqur dhe karamelizuar.
 Krijim avulli	Për të ngrohur sërish ushqimin e gatuar direkt në një pjatë.

Nënmenyja për: **Speciale**

Funksioni i nxehtjes	Përdorimi
 Pjekja e bukës	Për të pjekur bukë me avull.
 Au Gratin	Për të përgatitur ushqime të tilla si lasanja ose patate gratin. Gjithashtu për të skuqur dhe karamelizuar.
 Ardhja e brumit	Që të vijë brumi me maja përpara pjekjes.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur më parë një pjatë që do të shërbehet.
 Konservimi	Për të ruajtur zarzavate (p.sh. turshi të përziera) në kavanoza dhe lëng.
 Tharja	Për të tharë fruta me feta si mollë, kumbulla, pjeshkë dhe zarzavate si domatet, kungulleshkat ose kërpudhat.
 Mbaj ngrohtë	Për ta mbajtur të ngrohtë ushqimin e gatuar.
 Shkrirja	Për të shkrirë ushqime të ngrira.


5.4 Aktivizimi i një funksioni nxehtjes

1. Aktivizoni pajisjen.

2. Përzgjidhni menynë Funksionet e nxehtjes . Shtypni **OK** për të konfirmuar.

3. Cilësoni funksionin e nxehtjes. Shtypni **OK** për të konfirmuar.

4. Vendosni temperaturën. Shtypni **OK** për të konfirmuar.

i Shtypni një herë ose dy herë  për të shkuar direkt te menyja Funksionet e nxehtësë (kur pajisja është e aktivizuar).

5.5 Gatimi me avull

i Mbulesa e sirtarit të ujit është tek paneli i kontrollit.

1. Shtypni mbulesën për të hapur sirtarin e ujit.
2. Mbushni sirtarin e ujit me 900 ml ujë. Kjo sasi uji mjafton për rreth 55 - 60 minuta.



Mos hidhni ujë drejtpërdrejt te krijuesi i avullit. Përdorni vetëm ujë. Mos përdorni ujë të filtruar (të çmineralizuar) ose të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.

3. Vendoseni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
4. Aktivizoni pajisjen.
5. Përgatisni ushqimin në enët e duhura.
6. Regjistroni funksionin e gatimit me avull dhe temperaturën.
7. Nëse është e nevojshme, vendosni funksionin Kohëzgjatja $\left| \rightarrow \right|$ ose Koha përfund. $\rightarrow \left| \right|$
Sinjali bie në përfundim të kohës së gatimit.
8. Çaktivizoni pajisjen. Lëreni pajisjen të thahet plotësisht me derën hapur.
9. Zbrazni sirtarin e ujit pasi përfundon gatimi me avull.



PARALAJMËRIM

Prisni të paktën 60 minuta pas çdo përdorimi të gatimit me avull, për të shmangur daljen e ujit të nxehtë nga valvula e daljes së ujit.

5.6 Treguesi i rezervuarit të zbrazur

Ekrani tregon Kërkohej ujë dhe bie një sinjal akustik kur rezervuari i ujit është bosh dhe duhet rimbushur. Për më shumë informacion referojuni "Gatimi me avull".

5.7 Treguesi i rezervuarit plot

Kur ekrani tregon Rezervuari i ujit plot, mund të zgjidhni gatimin me avull. Një sinjal akustik bie kur rezervuari është fikur.



Nëse hidhni shumë ujë në rezervuar, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të furrës.

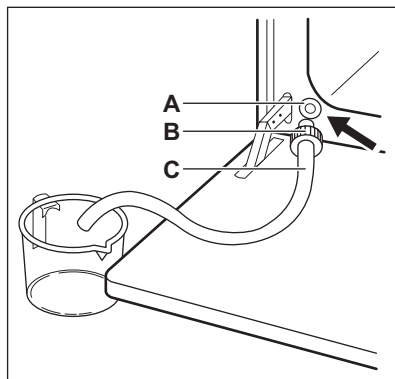
Fshijeni ujin me një sfungjer apo me një leckë.

5.8 Boshatisja e depozitës së ujit



Sigurohuni që pajisja të jetë ftohur përpara se të filloni të zbrazni rezervuarin e ujit.

1. Përgatitni tubin e shkarkimit (C), të përfshirë në të njëjtën paketë me manualin e përdorimit. Vendoseni konektorin (B) në njërin fund të tubit të shkarkimit.



2. Vendoseni fundin tjetër të tubit shkarkues (C) në një enë. Vendoseni në një pozicion më të ulët se valvula e daljes (A).
3. Hapni derën e furrës dhe futeni konektorin (B) në valvulën e daljes (A).

4. Shtyjeni vazhdimisht konektorin kur zbrazeni rezervuarin.
5. Hiqni konektorin nga valvula kur uji ndalon së rrjedhuri.



PARALAJMËRIM

Mos e përdorni ujin e shkarkuar për të rimbushur rezervuarin e ujit.




Rezervuari mund të ketë ujë kur ekrani tregon Kërkohet ujë . Prisi derisa sa të ndalojë rrjedhja e ujit nga valvula e shkarkimit të ujit.

5.9 Treguesi i nxehtjes

Kur aktivizoni një funksion të nxehtjes, ekrani shfaq vijën. Vija tregon se temperatura po ngrihet.

5.10 Treguesi Nxehtje e shpejtë

Ky funksion ul kohën e nxehtjes. Për ta aktivizuar këtë funksion mbani shtypur  për 3 sekonda. Do të shihni se treguesi i nxehtjes ndryshon.


5.11 Ngrohtësia e mbetur

Kur e çaktivizoni pajisjen, ekrani tregon ngrohjen e mbetur. Ju mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

5.12 Kursimi i energjisë









Pajisja ka karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm:

- **Ngrohtësia e mbetur:**
 - Kur funksioni ose programi i ngrohjes është në punë, elementët e ngrohjes çaktivizohen 10 % më parë (llamba dhe ventilatori vazhdojnë të funksionojnë). Që kjo karakteristikë të funksionoj, koha e gatimit duhet të jetë më e gjatë se 30 minuta ose ju duhet të përdorni funksionet e orës (Kohëzgjatja , Koha përfund.).
 - Kur pajisja është e fikur, ju mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë. Në ekran shfaqet temperatura e mbetur.
- **Çaktivizimi i ekranit** - Nëse është e nevojshme, mund ta çaktivizoni plotësisht pajisjen. Prekni  dhe  njëkohësisht, derisa ekrani të fiket. Ky hap aktivizon edhe pajisjen.
- **Gatimi me llambën e fikur** - Prekni dhe mbani prekur  për 3 sekonda për të çaktivizuar llambën gjatë gatimit.
- **Funksionet EKO** - referojuni " Funksionet e nxehtjes ".

6. FUNKSIONET E ORËS

6.1 Funksionet e orës

Simboli	Funksioni	Përshkrimi
	Kujtuesi i minutave	Për të vendosur një numërim mbrapsht (maksimumi 2 orë e 30 minuta). Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ju mund ta aktivizoni edhe kur pajisja është e çaktivizuar. Përdorni  për të aktivizuar funksionin. Shtypni  ose  për të vendosur minutat dhe OK për të filluar.
	Kohëzgjatja	Për vendosjen e kohëzgjatjes pajisja duhet të jetë në funksionim (max. 23 orë e 59 min).
	Koha përfund.	Për të cilësuar kur do të fiket një funksion i nxehtjes (max. 23 orë e 59 min).

Nëse ju vendosni kohën për një funksion të orës, koha fillon të numëroj mbrapsht pas 5 sekondash.



Nëse përdorni funksionet e orës Kohëzgjatja $\left| \rightarrow \right|$ dhe Koha përfund. $\rightarrow \left| \right|$, pajisja çaktivizon elementët ngrohës pasi ka përfunduar 90 % e kohës së vendosur. Pajisja përdor nxehtësinë e mbetur për të vazhduar procedurën së gatimit, derisa koha të ketë përfunduar koha (3 - 20 minuta).

Cilësimi i funksioneve të orës

1. Cilësoni një funksion nxeheje.
2. Shtypni \mathcal{O} vazhdimisht derisa sa ekrani të tregoj funksionin e duhur të orës dhe simbolin përkatës.
3. Shtypni \wedge ose \vee për të vendosur kohën e nevojshme. Shtypni **OK** për të konfirmuar.
Kur koha përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Pajisja çaktivizohet. Në ekran shfaqet një mesazh.
4. Shtypni një fushë sensori për të ndaluar sinjalin.



- Me funksionet Kohëzgjatja $\left| \rightarrow \right|$ dhe Koha përfund. $\rightarrow \left| \right|$ duhet të cilësoni në fillim funksionin e nxehtësisë dhe temperaturën. Më pas mund të vendosni funksionin e orës. Pajisja çaktivizohet automatikisht.
- Ju mund të përdorni funksionin Kohëzgjatja $\left| \rightarrow \right|$ dhe Koha përfund. $\rightarrow \left| \right|$ në të njëjtën mënyrë, nëse dëshironi ta aktivizoni e çaktivizoni automatikisht pajisjen më vonë.
- Kur përdorni sensorin e temperaturës (nëse ka), funksionet Kohëzgjatja $\left| \rightarrow \right|$ dhe Koha përfund. $\rightarrow \left| \right|$ nuk funksionojnë.

6.2 Nxehtësi + Mbaj

Funksioni Nxehtësi + Mbaj e mban ushqimin e përgatitur ngrohtë në 80 °C për 30

minuta. Aktivizohet pasi procedura e pjekjes dhe gatimit përfundon.



- Ju mund ta aktivizoni ose çaktivizoni funksionin në mënyrë Cilësimet bazë .
- Kushtet për funksionimin:
 - Temperatura e vendosur është më shumë se 80 °C.
 - Funksioni Kohëzgjatja është cilësuar.

Aktivizimi i funksionit

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Përzgjidhni funksionin e nxehtësisë.
3. Vendosni temperaturën mbi 80 °C.
4. Shtypni \mathcal{O} vazhdimisht derisa ekrani të tregojë Nxehtësi + Mbaj . Shtypni **OK** për të konfirmuar.

Kur funksioni përfundon, tingëllon një sinjal akustik.

Funksioni Nxehtësi + Mbaj funksionon për 30 minuta.

Funksioni Nxehtësi + Mbaj qëndron ndezur nëse ju ndryshoni funksionet e nxehtësisë.

6.3 Kohë shtesë

Funksioni Kohë shtesë bën që funksioni i nxehtësisë të vazhdojë pasi të ketë përfunduar Kohëzgjatja .

- E aplikueshme për të gjitha funksionet e nxehtësisë me Kohëzgjatja ose Peshë automatike.
- Nuk përdoret me të gjitha funksionet e furrës me Sensori i temperaturës .

Aktivizimi i funksionit:

1. Kur koha e gatimit përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Shtypni një fushë sensori.
2. Në ekran shfaqet mesazhi për Kohë shtesë për pesë minuta.
3. Shtypni \mathcal{O} për të aktivizuar (ose \leftarrow për të anuluar).
4. Vendosja e kohëzgjatjes së Kohë shtesë . Shtypni **OK** për të konfirmuar.

7. PROGRAMET AUTOMATIKE

7.1 Gatim i asistuar me Recetë automatike

Kjo pajisje ka një numër recetash që mund të përdorni. Recetat janë të caktuara e ju nuk mund t'i ndryshoni ato.

Aktivizimi i funksionit:

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Zgjidhni menynë Gatim i asistuar . Shtypni **OK** për të konfirmuar.
3. Zgjidhni kategorinë dhe gatesën. Shtypni **OK** për të konfirmuar.
4. Zgjidhni menynë Recetë automatike . Shtypni **OK** për të konfirmuar.



Kur përdorni funksionin Manuale , pajisja përdor cilësimet automatike. Ju mund t'i ndryshoni ato sikurse me funksionet e tjera.

7.2 Gatim i asistuar me Peshë automatike

Ky funksion llogarit automatikisht kohën e pjekjes. Për të përdorur funksionin, është

e nevojshme të cilësoni peshën e ushqimit.

Aktivizimi i funksionit:

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Zgjidhni Gatim i asistuar . Shtypni **OK** për të konfirmuar.
3. Zgjidhni kategorinë dhe gatesën. Shtypni **OK** për të konfirmuar.
4. Zgjidhni Peshë automatike . Shtypni **OK** për të konfirmuar.
5. Prekni \wedge ose \vee për të vendosur peshën e ushqimit. Shtypni **OK** për të konfirmuar.

Programi automatik fillon. Peshën mund ta ndryshoni në çdo kohë. Shtypni \wedge ose \vee për të ndryshuar peshën. Kur koha përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Shtypni një fushë sensor për të çaktivizuar sinjalin.



Me disa programe kthejeni ushqimin në anë të kundërt mbas 30 minutash. Në ekran shfaqet një mesazh kujtese.

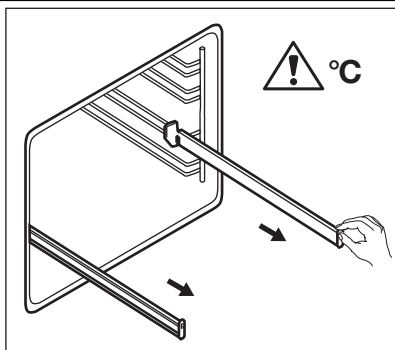
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE



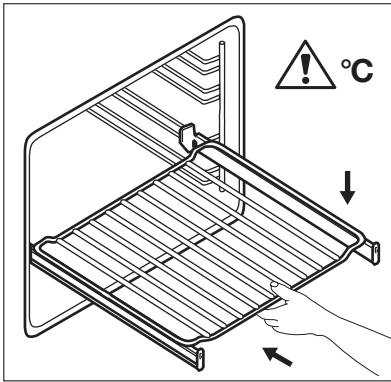
PARALAJMËRIM

Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

8.1 Shinat teleskopike



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



2. Vendoseni raftin me rretë mbi shinat teleskopike e më pas shtyjeni ato me kujdes brenda pajisjes.

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



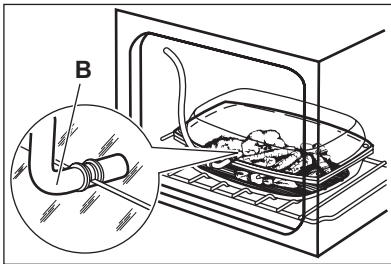
Ruajini udhëzimet për shinat teleskopike për përdorim në të ardhmen.



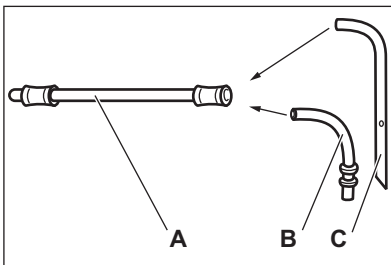
KUJDES

Mos i pastroni shinat teleskopike në enëlarëse. Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

8.2 Aksesorë për pjekjen me avull

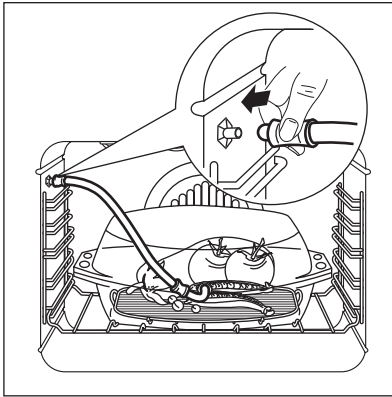


Tavë dietike për funksionet e gatimit me avull. Tava ka dy pjesë: një vrimë për injektorin (B) dhe një skarë çeliku për të vendosur në fund të tavës.



Injektori dhe tubi prej gome. "A" është tubi prej gome, "B" është injektori për gatimin me avull dhe "C" është injektori për gatim direkt me avull.

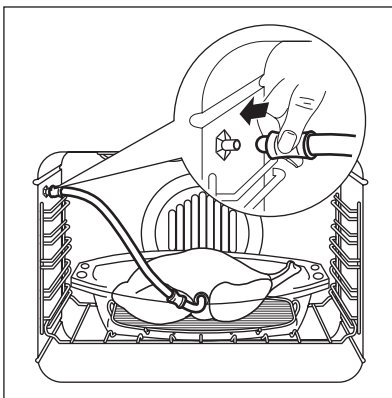
Gatimi me avull me tavë dietike



Vendosini ushqimet në skarën prej çeliku brenda tavës. Shtoni pak ujë. Fusni injektorin (B) brenda tubit prej gome. Fusni injektorin (B) brenda zgavrës së veçantë në tavën dietike. Futeni konektorin e lidhur me tubit prej gome (A) në valvulën e hyrjes së avullit.

Vendoseni tavën në nivelin e parë ose të dytë duke filluar nga poshtë. Sigurohuni që të mos shtypni tubin prej gome ose të mos e lini të prek një element të nxehtë në pjesën e sipërme të furrës. Vendosni furrën për funksionin e gatimit me avull.

Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

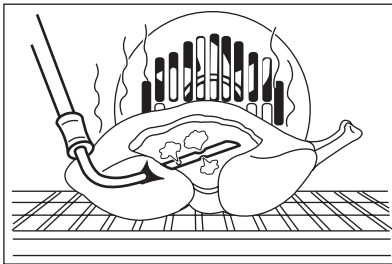


Vendosini ushqimet në skarën prej çeliku brenda tavës. Shtoni pak ujë. Fusni injektorin (C) brenda tubit prej gome. Futeni konektorin e lidhur me tubit prej gome (A) në valvulën e hyrjes së avullit.



Mos përdorni pjesën e sipërme të tavës.

Kur gatua ushqime si mish pule, rose, gjel deti, keç ose peshk të madh, fusni injektorin (C) drejtpërdrejt në pjesën e zbratur të mishit. Sigurohuni që të mos bllokoni vrimat.



Vendoseni tavën në nivelin e parë ose të dytë duke filluar nga poshtë. Sigurohuni që të mos shtypni tubin prej gome ose të mos e lini të prek një element të nxehtë në pjesën e sipërme të furrës. Vendosni furrën për funksionin e gatimit me avull. Për më shumë informacion mbi gatimin e kombinuar me avull referojuni tabelave të gatimit për gatim me avull.








Tubi i gomës është e projektuar posaçërisht për gatim dhe nuk përmban substanca të rrezikshme.

9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Menyja Programi i preferuar



Ju mund t'i ruani cilësimet e preferuara të tilla si kohëzgjatja, temperatura ose funksioni i nxehtë. Ato gjendet në menynë Programi i preferuar . Ju mund të ruani deri në 20 programe.

Ruajtja e një programi

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Zgjidhni një funksion nxehtë ose një Gatim i asistuar .
3. Prekni  vazhdimisht derisa ekrani të tregoj **RUAJ** . Shtypni **OK** për të konfirmuar.
4. Në ekran shfaqet pozicioni i parë bosh i memories.
Shtypni **OK** për të konfirmuar.
5. Vendosni emrin e programit. Germa e parë pulson.
Prekni  ose  për të ndryshuar germen. Shtypni **OK**.
6. Prekni  ose  për të lëvizur kursorin djathtas ose majtas. Shtypni **OK**.
Germa tjetër pulson. Bëni hapat 5 dhe 6 përsëri sipas nevojës.
7. Shtypni dhe mbani **OK** për të ruajtur.




Informacion i nevojshëm:

- Ju mund ta mbivendosni një pozicion memorieje. Kur ekrani tregon pozicionin e parë bosh të memories, prekni  ose  dhe shtypni **OK** për të mbishkruar një program ekzistues.
- Ju mund ta ndryshoni emrin e programit në menynë Edito emrin e programit .

Aktivizimi i programit


1. Aktivizoni pajisjen.
2. Përzgjidhni menynë Programi i preferuar . Shtypni **OK** për të konfirmuar.
3. Zgjidhni emrin e programit të preferuar. Shtypni **OK** për të konfirmuar.

Shtypni  për të shkuar direkt te Programi i preferuar .

9.2 Bllokimi i butonave

Bllokimi i butonave Bllokimi i butonave parandalon ndryshimin aksidental të funksionit të nxehtë. Mund ta aktivizoni vetëm kur pajisja është në punë.



Aktivizimi i Bllokimi i butonave :

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Cilësoni një funksion nxehtëje.
3. Shtypni  disa herë derisa në ekran të shfaqet Bllokimi i butonave.
4. Shtypni **OK** për të konfirmuar.
5. Dera mbyllet dhe simboli përkatës e shiriti tregues ndizen në ekran.



Nëse pajisja ka funksion të pastrimit pirolitik dhe funksioni është në punë, dera është e bllokuar.



Çaktivizimi i Bllokimi i butonave :

1. Shtypni  . Në ekran shfaqet një mesazh.
2. Shtypni  dhe më pas **OK** për ta konfirmuar.

9.3 Bllokimi për fëmijët



Funksioni i bllokimit për fëmijët parandalon funksionimin aksidental të pajisjes.

Aktivizimi dhe çaktivizimi i funksionit të bllokimit për fëmijët:

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Prekni  dhe  njëkohësisht, derisa në ekran të shfaqet një mesazh.



Nëse pajisja ka funksion të pastrimit pirolitik dhe funksioni është në punë, dera është e bllokuar.
Në ekran shfaqet një mesazh kur prekni një fushë me sensor.




Për të zhblokuar pajisjen, prekni  dhe  njëkohësisht sërish, derisa në ekran të shfaqet një mesazh.

9.4 CILËSO + NIS

Funksioni CILËSO + NIS ju lejon të vendosni një funksion (ose program)

nxeheje dhe ta përdorni më vonë me një shtypje të fushës së sensorit.

Aktivizimi i funksionit:

1. Aktivizoni pajisjen.
2. Cilësoni funksionin e nxehtësisë.
3. Shtypni  vazhdimisht derisa ekrani të tregojë Kohëzgjatja .
4. Vendos kohën.
5. Shtypni  vazhdimisht derisa ekrani të tregojë CILËSO + NIS .
6. Shtypni **OK** për të konfirmuar. Për të nisur CILËSO + NIS , shtypni një fushë sensori (përveç ). Funksioni i cilësuar i nxehtësisë aktivizohet. Kur funksioni i nxehtësisë përfundon, tingëllon një sinjal akustik.



Informacion i nevojshëm:

- Kur funksioni i nxehtësisë është në punë, funksioni Bllokimi i butonave është i ndezur.
- Ju mund ta aktivizoni ose çaktivizoni funksionin CILËSO + NIS në menyën Cilësimet bazë .

9.5 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja çaktivizohet vetë pas një farë kohe:

- Nëse funksioni i furrës është në punë.
- Nëse nuk e ndryshoni temperaturën e furrës.

Temperatura e furrës	Ora e fikjes
30 °C - 120 °C	12,5 orë
120 °C - 200 °C	8,5 orë
200 °C - 250 °C	5,5 orë
250 °C - maksimum °C	3,0 orë



Fikja automatike funksionon me të gjitha funksionet, përveç Të lehta , Kohëzgjatja dhe Koha përfund.

9.6 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.

9.7 Termostati i sigurisë

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME

- Pajisja ka pesë nivele raftesh. Numërojeni nivelet e pajisjes duke filluar 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, përdoreni 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 mbulonit pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

10.1 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.

10.2 Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë të thellë 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.

10.4 Tabela e pjekjes dhe e skuqjes

KEKË

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni 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	80 - 100	Në një formë keku 26 cm
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë)	2	170	2 (majtas dhe djathtas)	160	80 - 100	Në dy forma keku prej 20 cm në një raft me rrjetë ¹⁾
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	150	40 - 50	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 ¹⁾

- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

10.3 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 sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicion i i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Kek me kumbulla	1	175	2	160	50 - 60	Në një tavë buke ¹⁾
Kekë të vegjël - në një nivel	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Në një tavë pjekjeje ¹⁾
Kekë të vegjël - në dy nivele	-	-	2 dhe 4	140 - 150	25 - 35	Në një tavë pjekjeje ¹⁾
Kekë të vegjël - në tre nivele	-	-	1, 3 dhe 5	140 - 150	30 - 45	Në një tavë pjekjeje ¹⁾
Biskota / rripa brumi të shkrifët - në një nivel	3	140	3	140 - 150	25 - 45	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 ¹⁾
Simite	3	190	3	190	12 - 20	Në një tavë pjekjeje ¹⁾
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	30 - 50	Në një formë keku 20 cm ¹⁾

¹⁾ Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

BUKË DHE PICA

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Bukë e bardhë	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 copë, 500 g për copë ¹⁾
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 pjekjeje ¹⁾
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ose tavë të thellë ¹⁾
Gurabije	3	200	3	190	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ¹⁾

¹⁾ Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

KREM I PJEKUR

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni 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 ¹⁾
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë ¹⁾
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Në një formë ¹⁾

¹⁾ Ngrohni paraprakisht për 10 minuta.

MISH

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Mish lope	2	200	2	190	50 - 70	Në një raft me rretë

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
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
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	2	210	2	200	70 - 75	Në një raft me rrjetë
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	I paprerë
Gjel deti	2	180	2	160	210 - 240	I paprerë
Rosë	2	175	2	220	120 - 150	I paprerë
Patë	2	175	1	160	150 - 200	I paprerë
Lepur	2	190	2	175	60 - 80	I prerë në copa
Lepur i egër	2	190	2	175	150 - 200	I prerë në copa
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	I paprerë

PESHK

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Troftë / Krap deti	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peshq

LLOJI I GATIMIT	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
	Pozicio ni i raftit	Temp [°C]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]		
Peshk ton / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileto

10.5 Pjekja në skarë



Nxehni paraprakisht 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
Biftek fileto	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftek	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
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

10.6 Skarë turbo

Mish lope

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatur a [°C]	Koha [minuta]
Bërxolla gjedhi ose fileto, e gatuar pak	për cm trashësi	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar mesatarisht	për cm trashësi	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar mirë	për cm trashësi	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Nxehni furrën paraprakisht.

Mish derri

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatur a [°C]	Koha [minuta]
Shpatull, qafë, kofshë	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Bërxolla, brinjë	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Qofte	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Nyje derri (gjysmë e gatuar)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viç

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Mish viçi i pjekur	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Nyjë viçi	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Mish qengji

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Kofshë qengji, rosto qengji	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Shpinë qengji	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Shpezë

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Porcione shpezësh	200 - 250 g secila	1	200 - 220	30 - 50
Gjysma pule	400 - 500 g secila	1	190 - 210	35 - 50
Pulë, pulastren	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Rosë	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Patë	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Gjel deti	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Gjel deti	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Peshk (i gatuar me avull)

LLOJI I GATIMIT	Sasia	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha [minuta]
Peshk i plotë	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.7 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	-

10.8 Konservimi

Fruta të buta

KONSERVIM	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [min]	Koha e mëtejshme e gatimit 100 °C [min]
Luleshtrydhe, boronica, mjedra, kullumbri të pjekura	160 – 170	35 – 45	-

Fruta me bërthamë

KONSERVIM	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [min]	Koha e mëtejshme e gatimit 100 °C [min]
Dardha, ftonj, kumbulla	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Perime

KONSERVIM	Temperatura [°C]	Zierja deri në fillimin e pikimit [min]	Koha e mëtejshme e gatimit 100 °C [min]
Karota ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kastravecë	160 – 170	50 – 60	–
Turshi të përziëra	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Lakër rrepe, bizele, shpargull	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Pasi çaktivizoni pajisjen, lëreni masën e konservuar në furrë.

10.9 Tharja - Ventilator i 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
Speca	3	1/4	60 - 70	5 - 6
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

10.10 Ventilator i plotë + Avull**KEK DHE ËMBËLSIRA**

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Tortë me mollë	2	160	60 - 80	Në një formë keku 20 cm ¹⁾
Tarta	2	175	30 - 40	Në një formë keku 26 cm
Kek me fruta	2	160	80 - 90	Në një formë keku 26 cm
Pandispanjë	2	160	35 - 45	Në një formë keku 26 cm
Panetone	2	150 - 160	70 - 100	Në një formë keku 20 cm ¹⁾
Kek me kumbulla	2	160	40 - 50	Në një tavë buke ¹⁾
Kekë të vegjël	3 (2 dhe 4)	150 - 160	25 - 30	Në një tavë pjekjeje
Biskota	3 (2 dhe 4)	150	20 - 35	Në një tavë pjekjeje
Panetone	2	180 - 200	12 - 20	Në një tavë pjekjeje ¹⁾
Brioshe	3 (2 dhe 4)	180	15 - 20	Në një tavë pjekjeje ¹⁾

¹⁾ Ngrohni paraprakisht furrën për 10 minuta.

KREM I PJEKUR

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Perime të mbushura	1	170 - 180	30 - 40	Në një formë
Lazanja	2	170 - 180	40 - 50	Në një formë
Patate gratin	1 (2 dhe 4)	160 - 170	50 - 60	Në një formë

MISH

LLOJI I GATIMIT	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Mish derri i pjekur	1000	2	180	90 - 110	Në një raft me rretë

LLOJI I GATIMIT	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Viç	1000	2	180	90 - 110	Në një raft me rretë
Biftek lope	1000				
i gatuar pak		2	210	45 - 50	Në një raft me rretë
mesatare		2	200	55 - 65	Në një raft me rretë
i gatuar mirë		2	190	65 - 75	Në një raft me rretë
Mish qengji	1000	2	175	110 - 130	Kofshë
Pulë	1000	2	200	55 - 65	I paprerë
Gjel deti	4000	2	170	180 - 240	I paprerë
Rosë	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	I paprerë
Patë	3000	1	160 - 170	150 - 200	I paprerë
Lepur		2	170 - 180	60 - 90	I prerë në copa

PESHK

LLOJI I GATIMIT	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Troftë	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 peshq
Ton	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fileto
Troftë deti	-	2	200	20 - 30	-

CILËSIMI PËR PICA



Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta para gatimit.

LLOJI I USHQIMIT	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Picë (kore e hollë)	1	200 - 220	15 - 25	Në një tavë pjekjeje
Picë (me shumë mbushje)	1	200 - 220	20 - 30	Në një tavë pjekjeje
Mini pica	1	200 - 220	15 - 20	Në një tavë pjekjeje

LLOJI I USHQIMIT	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Tortë me mollë	1	150 - 170	50 - 70	Në një formë keku 20 cm
Tarta	1	170 - 190	35 - 50	Në një formë keku 26 cm
Tarta me qepë	2	200 - 220	20 - 30	Në një tavë pjekjeje

KRIJIM AVULLI

i Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta para gatimit.

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Gjellë në tavë / Gratin	2	130	15 - 25
Makarona dhe salcë	2	130	10 - 15
Garnitura (p.sh. oriz, patate, makarona)	2	130	10 - 15
Gatim për një pjatë vetëm	2	130	10 - 15
Mish	2	130	10 - 15
Perime	2	130	10 - 15

PJEKJA E BUKËS

i Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta para gatimit.

LLOJI I USHQIMIT	[g]	Pozicioni i raftit	Temp [°C]	Koha e gatimit [në minuta]	Shënime
Bukë e bardhë	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 copë, 500 g për secilën copë
Roleta	500	2 (2 dhe 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 simite në një tavë pjekjeje
Bukë thekre	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 copë, 500 g për secilën copë
Kulaç	—	2	190 - 210	20 - 25	Në një tavë pjekjeje

10.11 Gatimi në tavën dietike me Ventilator i plotë + Avull**PERIME**

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Brokoli, në copa	2	130	20 - 25
Patëllxhan	2	130	15 - 20
Lulelakër, në copa	2	130	25 - 30
Domate	2	130	15
Shparg, i bardhë	2	130	25 - 35
Shparg, jeshil	2	130	35 - 45
Kungull i vogël, i prerë	2	130	20 - 25
Karota	2	130	35 - 40
Kopër	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Speca të prera	2	130	20 - 25
Speca shirita	2	130	30 - 35

MISH

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Proshutë e gatuar	2	130	55 - 65
Gjokse pule të ziera	2	130	25 - 35
Mish derri i tharë	2	130	80 - 100

PESHK

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Troftë	2	130	25 - 30
Fileto salmoni	2	130	25 - 30

GARNITURA

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Oriz	2	130	35 - 40
Patate të paqëruara, të mesme	2	130	50 - 60

LLOJI I GATIMIT	Pozicioni i raftit	Temperatura [°C]	Koha e gatimit [në minuta]
Patate të ziera, të prera në katërsh	2	130	35 - 45
Arapash	2	130	40 - 45

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 gatuarit në temperaturat më të ulëta dhe të mos e thekni shumë ushqimin.

11. 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.
- Pastrojini 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 aksesoret e furrës pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesore 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 krues, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

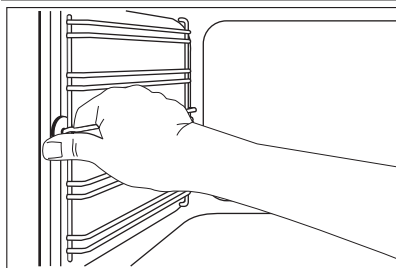
11.1 Pastrimi i guarnicionit të derës

- 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.

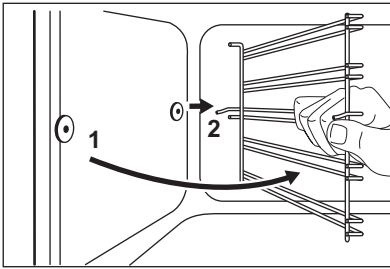
11.2 Mbështetëset e rafteve

Ju mund t'i hiqni mbështetëset e rafteve për të pastruar muret anësore.

Heqja e mbështetëseve të rafteve



1. Tërhiqni pjesën ballore të mbështetëses nga muri anësor.



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.



Skajet e rumbullakuara të mbështetëseve të rafteve duhen vendosur nga përpara.

11.3 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.



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 djegjen 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.

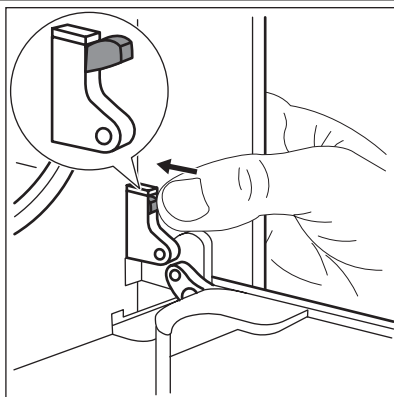
11.4 Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës është e përbërë nga tre panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për t'i pastruar.

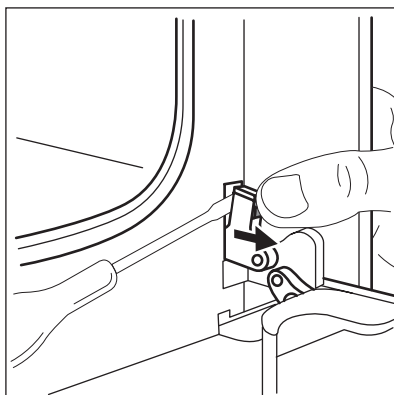


Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.

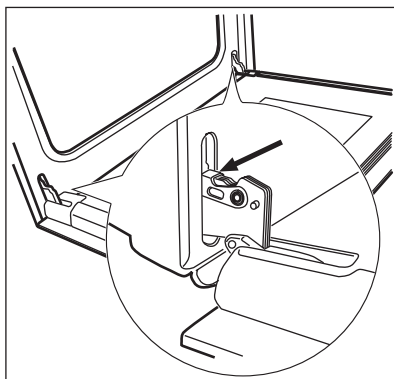
Çmontimi i derës së furrës dhe panelit prej xhami



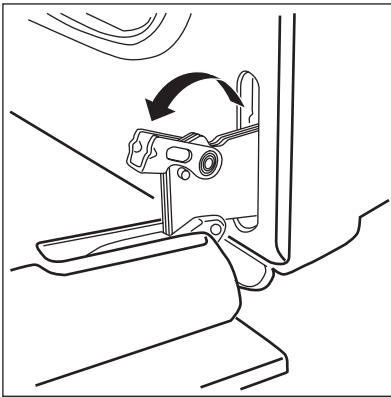
1. Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.
2. Shtyni komponentin shtrëngues derisa të shtyhet mbrapa.



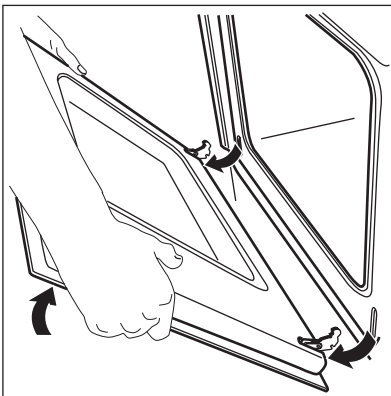
3. Mbajeni komponentin e shtypur me një dorë. Përdorni një kaçavidë me dorën tjetër për të rrotulluar levën e menteshës së djathtë.



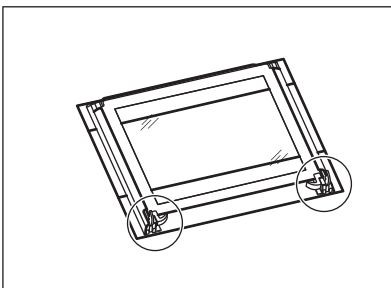
4. Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.



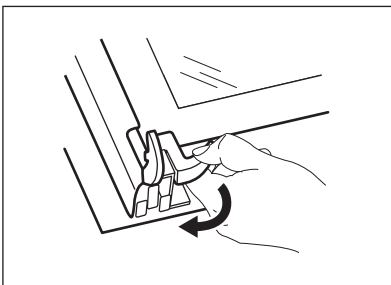
5. Ngrini dhe rotulloni levat mbi dy menteshat.



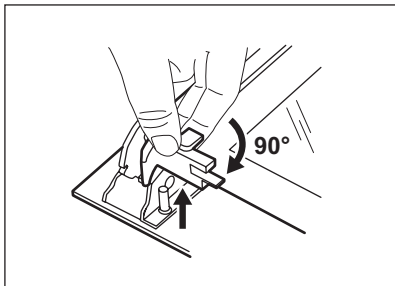
6. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (përgjysmë). Pastaj tërhiqeni atë përpara dhe hiqeni derën nga foleja.



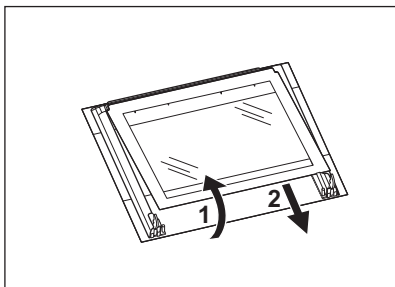
7. Vendoseni derën mbi një cohë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



8. Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet prej xhami.

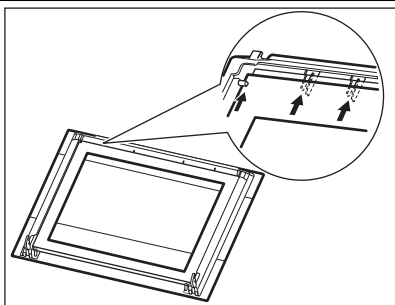


9. Rrotullojini dy mbërthyeset 90° dhe nxirrini ato nga foletë e tyre.



10. Ngrini me kujdes (hapi 1) dhe hiqni (hapi 2) panelet prej xhami një nga një. Filloni nga paneli i sipërm.
11. Pastroni panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Fshijini panelet prej xhami me kujdes.

Montimi i derës dhe panelit të xhamit



Kur të ketë përfunduar procedura e pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm sipas rendit të kundërt. Sigurohuni që t'i vendosni panelet e xhamit sipas rendit të duhur. Paneli i dytë ka një kornizë dekorative. Zona e afshimit duhet të vendoset përballë 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 ta instaloni panelin e mesëm prej xhami në udhëzuesit e duhur (referojuni figurës).

11.5 Pastrimi i rezervuarit të ujit



PARALAJMËRIM

Mos vendosni ujë në rezervuarin e ujit gjatë procedurës së pastrimit.



Gjatë procedurës së pastrimit, mund të rrijtë pak ujë nga hyrja e avullit në zgavrën e furrës. Vendosni tavën e kullimit në raftin direkt poshtë hyrjes së avullit, që uji të mos derdhet në dyshtemenë e furrës.

Pas pak kohe, mund të keni depozita gëlqereje në furrë lime. Për ta parandaluar këtë, pastroni pjesët e furrës që nxjerrin avullin. Zbrazni rezervuarin e ujit pas çdo gatimi me avull.

1. Mbusheni rezervuarin e ujit me 900 ml ujë dhe 50 ml acid citrik (pesë lugë kafeje). Çaktivizojeni furrën dhe prisni rreth 60 minuta.
2. Aktivizoni furrën dhe vendosni funksionin Ventilator i plotë + Avull . Vendoseni temperaturën 230 °C. Çaktivizojeni pas 25 minutash dhe lëreni të ftohet për 15 minuta.

3. Aktivizoni furrën dhe vendosni funksionin Ventilator i plotë + Avull . Vendoseni temperaturën midis 130 dhe 230° C. Çaktivizojeni pas 10 minutash. Lëreni furrën të ftohet dhe vazhdoni me zbrazen e rezervuarit (referojuni "Boshatisja e rezervuarit të ujit").
4. Shpëlajeni rezervuarin e ujit dhe pastroni mbetjet e gëlqeres brenda furrës me një leckë.
5. Pastroni tubin e shkarkimit me dorë me ujë të ngrorhtë dhe me sapun. Mos përdorni acide, spërkatës apo materiale të ngjashme pastruese për të parandaluar dëmtimet.

Llojet e ujit

- **Uji i butë me përmbajtje të ulët gëlqereje** - prodhuesi e rekomandon këtë sepse ai ul sasinë e procedurave të pastrimit.
- **Uji i rubinetit** - mund ta përdorni nëse uji i rubinetit në shtëpi ka pastrues apo zbutës uji.
- **Uji i fortë me përmbajtje të lartë gëlqereje** - nuk ka ndonjë ndikim në rendimentin e pajisjes, por rrit sasinë e procedurave të pastrimit.

**TABELA E SASISË SË KALCIUMIT PËRCAKTUAR NGA OBSh-JA.
(Organizata Botërore e Shëndetësisë)**

Depozita kalciumi	Fortësia e ujit (Gradë franceze)	Fortësia e ujit (Gradë gjermane)	Klasifikimi i ujit	Bëni dekalçifikimi n çdo
0 - 60 mgl	0 - 6	0 - 3	I ëmbël ose i butë	150 cikle - 2,5 muaj
60 - 120 mgl	6 - 12	3 - 7	Fortësi mesatare	100 cikle - 2 muaj
120 - 180 mgl	12 - 18	8 - 10	I fortë ose gëlqeror	75 cikle - 1,5 muaj
mbi 180 mgl	mbi 18	mbi 10	Shumë i fortë	60 cikle - 1 muaj




12. SI TË VEPROJMË NËSE...



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk nxehet.	Pajisja është çaktivizuar.	Aktivizoni pajisjen.
Pajisja nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Pajisja nuk nxehet.	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që të gjitha cilësimet të jenë të sakta.
Pajisja nuk nxehet.	Blokimi për fëmijët është aktivizuar.	Shikoni "Çaktivizimi i bllokimit për fëmijët".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk nxehet.	Siguresa ka rënë.	Sigurohuni që shkaku i keqpërdorimit është siguresa. Nëse siguresa lirohet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të autorizuar.
Në pajisje ka ujë.	Në rezervuar ka shumë ujë.	Çaktivizoni pajisjen dhe hiqni ujin me një pëlhurë ose sfungjer.
Funksioni i avullit nuk është në funksionim.	Në rezervuar nuk ka ujë.	Mbushni rezervuarin e ujit.
Funksioni i avullit nuk është në funksionim.	Gëlqerja bllokon vrimën.	Kontrolloni vrimën e hyrjes së avullit. Hiqni gëlqeren.
Duhen më shumë se tre minuta për të zbratur rezervuarin e ujit ose rrjedhjet e ujit nga vrima e hyrjes së avullit.	Ka depozita gëlqereje në pajisje.	Kontrolloni rezervuarin e ujit. Referojuni "Pastrimi i rezervuarit të ujit".
Mbi ushqim dhe në brendësi të pajisjes grumbullohet avull dhe bulëza të kondensuara.	I keni lënë ushqimet në pajisje për shumë kohë.	Mos i mbani gatimet në pajisje për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të gatimit.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Ekrani shfaq "Demo". Pajisja nuk nxehet. Ventilatori nuk punon.	Modaliteti i testimit është aktivizuar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çaktivizoni pajisjen. 2. Prekni dhe mbani  derisa pajisja të aktivizohet dhe çaktivizohet. 3. Mbani njëkohësisht të shtypur  dhe  derisa të tingëllojë një sinjal dhe "d" të fiket.

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. Pllaka e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së pajisjes.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Numri serial (S.N.)

13. TË DHËNA TEKNIKE

Tensioni	230 V
Frekuenca	50 Hz

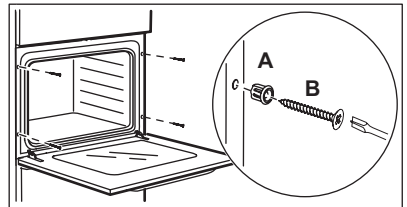
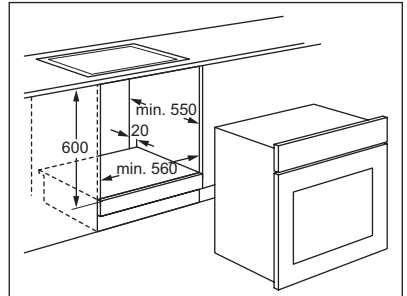
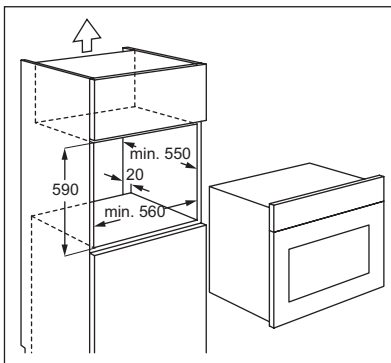
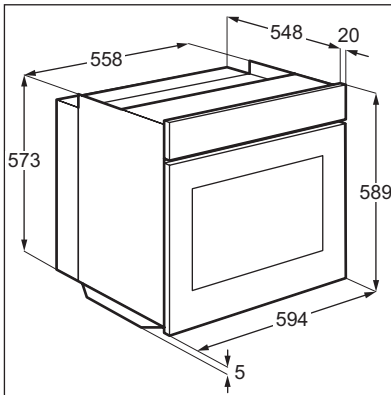
14. INSTALIMI



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitullit "Të dhëna për sigurinë"

14.1 Montimi



14.2 Instalimi elektrik



PARALAJMËRIM

Instalimin elektrik duhet ta kryejë vetëm një person i kualifikuar.



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

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kablo elektrike.

14.3 Kablloja

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	Prerje e tërthortë e kabllos
maksimumi 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimumi 2300 W	3 x 1 mm ²

Fuqia totale	Prerje e tërthortë e kabllos
maksimumi 3680 W	3 x 1,5 mm ²


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

15. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin .

Vendoseni ambalazhin te kontenerët e riciklimit nëse ka.

Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinës shtëpiake.

Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	42
2. TERMÉKLEÍRÁS	44
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	44
4. KEZELŐPANEL	45
5. NAPI HASZNÁLAT	47
6. ÓRAFUNKCIÓK	51
7. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	52
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	53
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK	55
10. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	57
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	69
12. MIT TEGYEK, HA.....	74
13. MŰSZAKI ADATOK	75
14. ÜZEMBE HELYEZÉS	75
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	76

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. 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.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- 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.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett 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 mozgásakor. 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 szakképzett 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 kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtájához, 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 túlfelhevésvédő 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.

1.3 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 levegőkeletet 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 tetejére.



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 kivételek 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 sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

Gőzben sütés



VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

1.4 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 csatlakozójelzatról.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másfél-ölnben 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

1.5 Belső világítás

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



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

1.6 Ártalmatlanítás

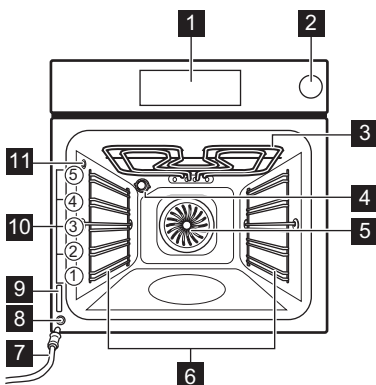


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

2. TERMÉKLEÍRÁS



- 1** Elektronikus programkapcsoló
- 2** Víztartály
- 3** Grill
- 4** Sütőlámpa
- 5** Ventilátor
- 6** Polctartó, eltávolítható
- 7** Lefolyócső
- 8** Vízeeresztő szelep
- 9** Adattábla
- 10** Polcszintek
- 11** Gőz bemenet

- 7** Lefolyócső
- 8** Vízeeresztő szelep
- 9** Adattábla
- 10** Polcszintek
- 11** Gőz bemenet

2.1 Sütő tartozékai

- **Huzalpalc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Diétás ételkészítő edény**
Gőz sütési funkciókhoz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

3.1 Kezdeti tisztítás



- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót (ha van).





Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

3.2 A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához érintse meg a  vagy  gombot.
2. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

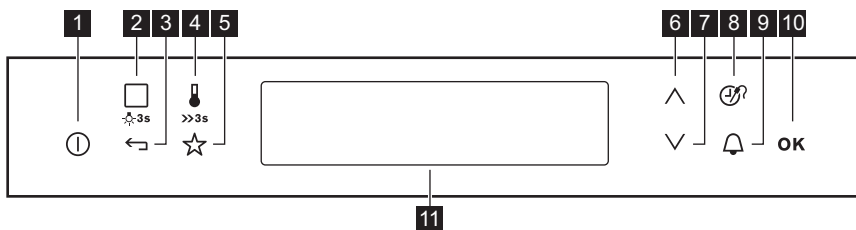
1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokattnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

3.3 Előmelegítés




Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.





4. KEZELŐPANEL

Elektronikus programkapcsoló

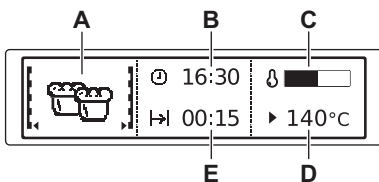


Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		Be / ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egy vagy két alkalommal. A sőtővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt. A sőtővilágítást kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.








Szám	Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc program	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. Sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Gyerekzár, a Kedvenc memória, a Melegen tartás, a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához (csak egyes típusok esetén).
9		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
10	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
11	—	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.



Kijelző



- A) Sütőfunkció
- B) Óra
- C) Felfűtés kijelző
- D) Hőmérséklet
- E) Időtartam és Befejezés funkciók

A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum	Funkció
	Percszámláló A funkció működik.
	Óra A kijelzőn a pontos idő látható.
	Időtartam A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Idő kijelzés A kijelző megmutatja, hogy milyen hosszán működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és a  gombot az idő nullázásához.
	Felfűtés kijelző A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző A funkció működik. Ez a funkció csökkenti a felmelegítési időt.




Szimbólum		Funkció
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció működik.

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

2. A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához. Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal






5.1 Navigálás a menükben

A menük használata:






1. Kapcsolja be a készüléket.





5.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szimbólum	Menüpont	Alkalmazás
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc program	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.










Almenük a következőhöz: Alapbeállítások




Szimbólum	Almenü	leírása
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kapcsolja a sütőt.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciókat, amikor bekapcsolja a sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja ezt a funkciót, amikor bekapcsolja a sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.

Szimbólum	Almenü	leírása
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.





5.3 Sütőfunkciók

Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Hőlégbefúvás + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez. A funkció segítségével csökkentheti a sütés idejét, és megőrizheti az ételekben található vitaminokat és tápanyagokat. A funkció használatkor a hőmérséklet 130 °C és 230 °C között állítható be.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite gőz sütéssel való elkészítéséhez.
 Alsó + felső sütés	Egyetlen szinten történő sütéshez.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekerecs.
 Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és kenyér pirítása.


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és piritani.
 Regenerálódás	Az elkészített étel újramelegítése közvetlenül a tányéron.

Almenü a következőhöz: Speciális beállítások


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	Kenyér gőz sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és piritani.
 Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack vagy zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
 Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.
 Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.

5.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Sütőfunkciók menüt válassza ki. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Állítsa be a sütőfunkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

 Nyomja meg egyszer vagy kétszer a gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen.

5.5 Gőz sütés

 A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 900 ml vizet.

Ez a vízmennyiség kb. 55 - 60 percre elegendő.



Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet.

Kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
6. Állítsa be a gőz sütés funkciót és a hőmérsékletet.
7. Amennyiben szükséges, állítsa be az Időtartam $\left| \rightarrow \right|$ és a Befejezés $\rightarrow \left| \right|$ funkciót.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

8. Kapcsolja ki a készüléket.
Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.
9. A gőz sütés után ürítse ki a víztartályt.



VIGYÁZAT

Minden gőz sütés után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.

5.6 „Víztartály üres” jelzőfény

Amikor üres a víztartály, és fel kell tölteni, a kijelzőn a Víz elfogyott üzenet jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

További információkért lásd a „Gőz sütés” c. részt.

5.7 „Víztartály tele” jelzőfény

Amikor a kijelzőn a Víztartály megtelt üzenet jelenik meg, a gőz sütés funkció használható.

Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő alá juttatja.

A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

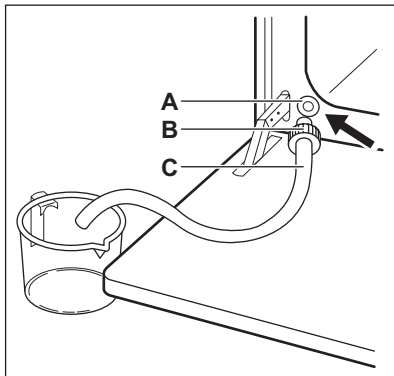
5.8 A víztartály ürítése



Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). He-

lyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.



2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.
3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepre (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót a víztartály leürítése közben.
5. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.



VIGYÁZAT

A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.




A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a kijelzőn a Víz elfogyott üzenet megjelenik. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

5.9 Felfűtés kijelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

5.10 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felmelegítési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felfűtés visszajelző villog.

5.11 Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.




5.12 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során:







- **Maradék hő:**
 - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10 %-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam , Befejezés).
 - A készülék kikapcsolása után a maradék-hőt használhatja az étel melegen tartásá-

hoz. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.

- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z)  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – Érintse meg és tartsa megérintve a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.
- **Eco funkciók** - olvassa el a Sütőfunkciók című fejezetet.



6. ÓRAFUNKCIÓK



6.1 Órafunkciók

Szimbólum	Funkció	leírása
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).


Ha egy órafunkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.



Ha a(z) Időtartam  és Befejezés  órafunkciókat használja, akkor a készülék a beállított idő 90%-a után kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

Az óra funkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.



- Az Időtartam \rightarrow és Befejezés \rightarrow funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az órafunkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam \rightarrow és Befejezés \rightarrow beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A hűhőmérő szenzor használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam \rightarrow és Befejezés \rightarrow funkció.

6.2 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.



- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.
- A funkció feltételei:
 - A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
 - A funkció Időtartam beállítására került sor.

A funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Válassza ki a sütőfunkciót.
 3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
 4. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
- Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A Melegen tartás funkció 30 percig tart. A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

6.3 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható Hűhőmérő szenzor alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütesi idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz (vagy a \leftarrow gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

7. AUTOMATIKUS PROGRAMOK

7.1 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.



A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

7.2 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütesi időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a \wedge vagy \vee gombot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a \wedge vagy

\vee gombot az étel tömegének módosításához. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

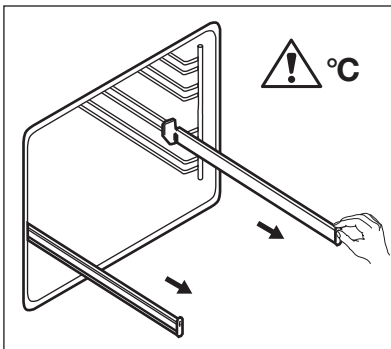
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



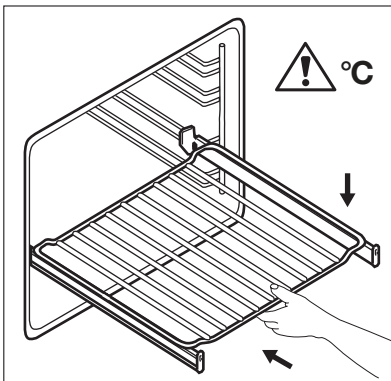
VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

8.1 Teleszkópos sütősín



1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsőjébe.

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



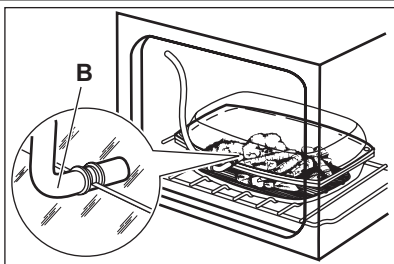
Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.



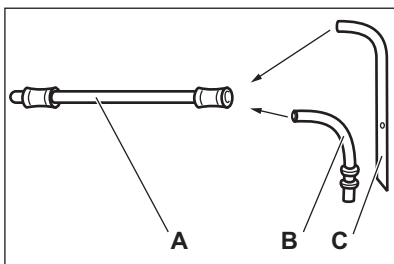
FIGYELEM

A teleszkópos sütősíneket tilos mosógéppben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!

8.2 Tartozékok a gőz sütéshez

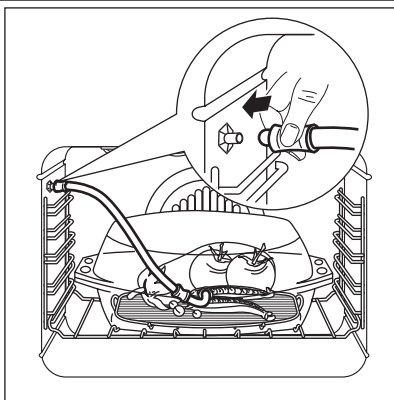


Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz. Az edény két részből áll: a fűvóka számára egy furatból (B), valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.



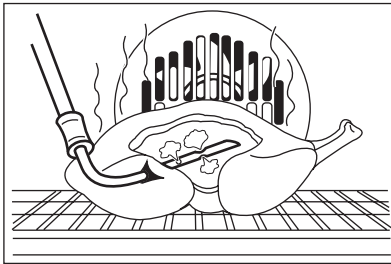
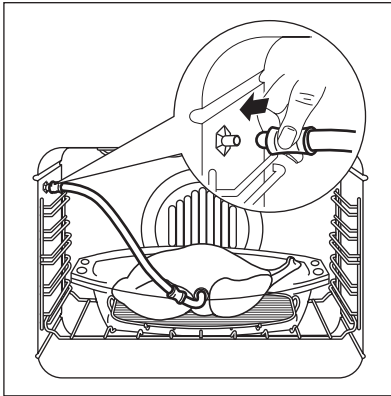
A fűvókák és a gumitömítő. „A” jelű alkatrész: gumitömítő, „B”: fűvóka a gőz sütéshez, „C”: fűvóka a közvetlen gőz sütéshez.

Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel



Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Illessze a fűvókát (B) a gumitömítőbe. Illessze a fűvókát (B) a diétás ételkészítő edény különleges furatába. Illessze a gumitömítő (A) csatlakozóját a gőz bemenetbe. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítő ne csipődjön be, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez. A sütőt állítsa be a gőz sütés funkciót.

Közvetlen gőz sütés



Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Illessze a fűvókát (C) a gumitömítőbe. Illessze a gumitömítő (A) csatlakozóját a gőz bemenetbe.



Ne használja az edény felső részét.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (C) közvetlenül a hús üres részébe dugja be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.

A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítő ne csipődjön be, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó táblázatokat.




A gumitömítőt a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK



9.1 Kedvenc menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
3. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a **MENTÉS** kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.
Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.

Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.



6. A  vagy  gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot.

A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.

7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Hasznos tanácsok:

- Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.

- A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.

A program elindítása


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Nyomja meg a ☆ gombot a Kedvenc közvetlen kiválasztásához.

9.2 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózár .



A Funkciózár aktiválása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.
4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az ajtó lezár, és egy kulcs szimbólum jelenik meg a kijelzőn.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó.


A Funkciózár funkció kikapcsolása:

1. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Megerősítéshez nyomja meg a , majd az **OK** gombot.

9.3 Gyerekzár


A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a  és a ☆ gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.





Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

A készülék feloldásához érintse meg egyszerre a  és a ☆ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet.

9.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot. A SET + GO elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve ①). A beállított sütőfunkció elindul. Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



Hasznos tanácsok:

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

9.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 °C - 120 °C	12,5 ó
120 °C - 200 °C	8,5 ó
200 °C - 250 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a VILágítás , az Időtartam és a Befejezés funkciót.

9.6 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.

9.7 Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmele-

gedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

10. 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. Minimálisra 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 zománcozását.

10.1 Sütemények sütése

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

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

10.2 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, 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 mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

10.3 Sütési időtartamok

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

10.4 Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°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 sajttorta	1	170	2	165	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a húzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	150	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán ¹⁾
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán ¹⁾
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es torta-sütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es torta-sütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	30 - 50	20 cm-es torta-sütő formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°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
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
Nyúlhús	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészszen

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

10.5 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bifsztek	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
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	-

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Píritós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

10.6 Infrásütés

Marhahús

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhasült vagy -szelet, véresen	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Borjú roston	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Szárnycsok

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Hal egészben	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási 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	-

10.8 Tartósítás**Bogyós gyümölcsök**

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Körte, birsalma, szilva	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zöldségek

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Sárgarépa ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Uborka	160 – 170	50 – 60	–
Vegyes savanyúság	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Karalábé, borsó, spárga	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Miután kikapcsolja a készüléket, hagyja a befőttet benne.

10.9 Aszalás – Hőlégbefűvás, 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

10.10 Hőlégbefúvás + gőz

ÉDES SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Almatorta	2	160	60 - 80	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Gyümölcslepény	2	175	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	2	160	80 - 90	26 cm-es tortasütő formában
Piskótátészta	2	160	35 - 45	26 cm-es tortasütő formában
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	2	160	40 - 50	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150 - 160	25 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150	20 - 35	Sütő tálcán
Zsemle	2	180 - 200	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Briósok	3 (2 és 4)	180	15 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Zöldséggel töltött ételek	1	170 - 180	30 - 40	Formában
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Formában
Burgonyafelfújt	1 (2 és 4)	160 - 170	50 - 60	Formában

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Sertés roston	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Borjú	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Marha hátszín	1000				
véres		2	210	45 - 50	Huzalpolcon
közepes		2	200	55 - 65	Huzalpolcon
jól átsütve		2	190	65 - 75	Huzalpolcon
Bárány	1000	2	175	110 - 130	Comb

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	2	200	55 - 65	egészben
Pulyka	4000	2	170	180 - 240	egészben
Kacsa	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	egészben
Liba	3000	1	160 - 170	150 - 200	egészben
Nyúlhús		2	170 - 180	60 - 90	feldarabolva

HAL

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Pisztráng	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 hal
Tonhal	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filé
Tőkehal	-	2	200	20 - 30	-

PIZZASÜTÉS



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Pizza (vékony)	1	200 - 220	15 - 25	Sütő tálcán
Pizza (gazdag feltéttel)	1	200 - 220	20 - 30	Sütő tálcán
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Sütő tálcán
Almatorta	1	150 - 170	50 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Lepény	1	170 - 190	35 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Hagymakarikás tészta	2	200 - 220	20 - 30	Sütő tálcán

REGENERÁLÓDÁS



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]
Zöldség/hús felfújtak	2	130	15 - 25
Tészta és szósz	2	130	10 - 15
Köreték (pl. rizs, krumpli, tészta)	2	130	10 - 15
Egytálételek	2	130	10 - 15
Hús	2	130	10 - 15
Zöldségek	2	130	10 - 15

KENYÉR



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Fehér kenyér	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 darab, 500 g/db
Péksütemény	500	2 (2 és 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 db a sütő tálcán
Rozskenyér	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Sütő tálcán

10.11 Sütés diétás sütőedényben Hőlégbefúvás + gőz pozícionál

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Brokkoli (rózsák)	2	130	20 - 25
Padlizsán	2	130	15 - 20
Karfiol (rózsák)	2	130	25 - 30
Paradicsom	2	130	15
Spárga (fehér)	2	130	25 - 35
Spárga (zöld)	2	130	35 - 45
Cukkini (szeletelve)	2	130	20 - 25
Sárgarépa	2	130	35 - 40
Édeskömény	2	130	30 - 35
Karalábé	2	130	25 - 30
Paprika csíkokra vágva	2	130	20 - 25
Zeller (szeletelve)	2	130	30 - 35

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Főtt sonka	2	130	55 - 65
Párolt csirkemell	2	130	25 - 35
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	2	130	80 - 100

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Pisztráng	2	130	25 - 30

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Lazacfilé	2	130	25 - 30

KÖRETEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Rizs	2	130	35 - 40
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	2	130	50 - 60
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	130	35 - 45
Puliszka	2	130	40 - 45

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.

11. 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 szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti 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.

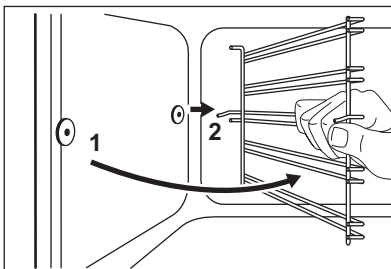
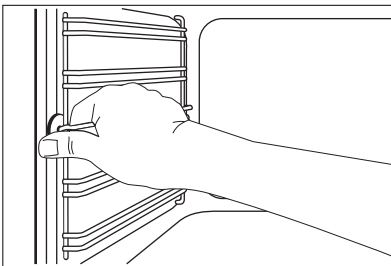
11.1 Az ajtótomítések megtisztítása

- 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.

11.2 Polctartók

A polctartók kiserelhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1. Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

11.3 Sütőlámpa



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsímaradék ráégésének 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.

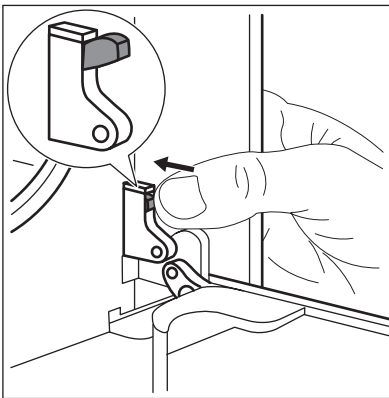
11.4 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaja három üvegtáblából áll. A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek.

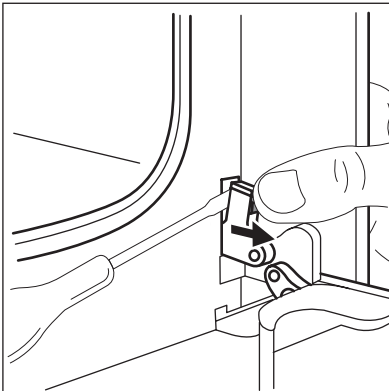


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

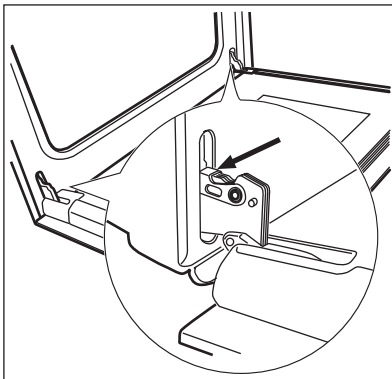
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



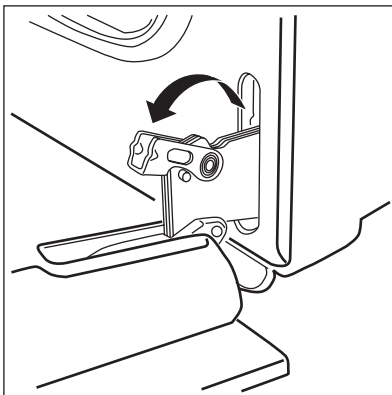
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Húzza meg a feszítő alkatrészt, amíg az visszaugrik.



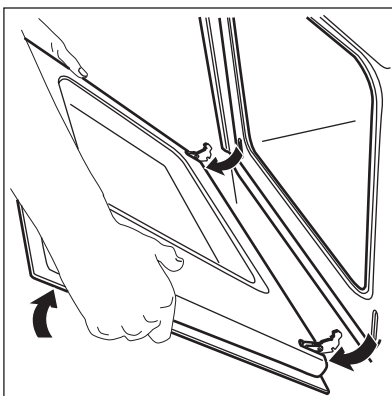
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



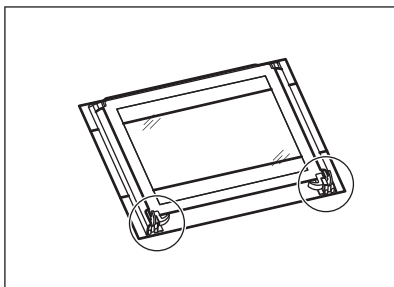
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



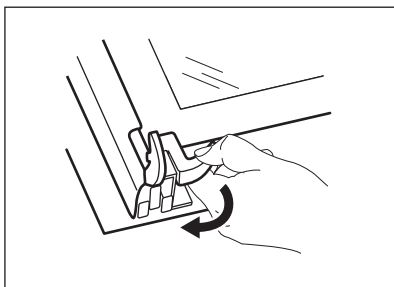
5. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



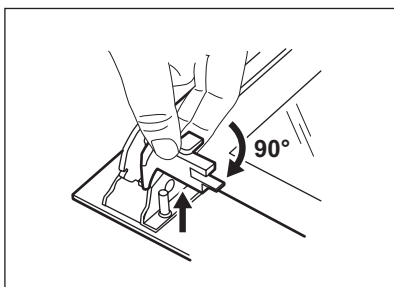
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



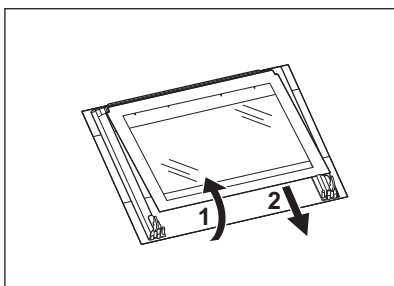
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



8. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszereléséhez.

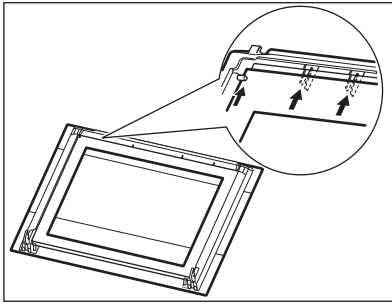


9. A két rögzítőt forgassa el 90° -kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



10. Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.
11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat megfelelő sorrendben tegye vissza. A második lapnak díszkerete van. 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.

Ellenőrizze, hogy a középső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).

11.5 A víztartály tisztítása



VIGYÁZAT

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőz bemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

Bizonyos idő elteltével a sütőben vízkő rakódhat le. Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Őrítse ki a tartályt minden gőz sütés után.

1. Töltse fel a víztartályt 900 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. 25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt, és 15 percig hagyja lehűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsék-

letet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével. Hagyja kihűlni a sütőt, majd ürítse ki a tartályt (lásd: „A víztartály kiürítése” című részt).

4. Öblítse át a tartályt, és törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben egy ronggyal.
5. Kézzel, meleg, szappanos vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

Víz típusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** – a gyártó által ajánlott, mivel csökkenti a tisztítás gyakoriságát.
- **Csapvíz** – használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** – nincs semmilyen hatással a készülék teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT (World Health Organization)

Kalciumlerakódás	Vízkeménység (francia fok)	Vízkeménység (német fok)	Víz besorolása	Vízkőtelenítés gyakorisága
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Édes vagy lágy	150 ciklusonként vagy 2,5 havonta
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Közepesen kemény	100 ciklusonként vagy 2 havonta
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kemény vagy meszes	75 ciklusonként vagy 1,5 havonta

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT (World Health Organization)				
Kalciumlerakódás	Vízkeménység (francia fok)	Vízkeménység (német fok)	Víz besorolása	Vízköztelenítés gyakorisága
180 mg/l fölött	18 fölött	10 fölött	Nagyon kemény	60 ciklusonként vagy havonta

12. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekezár funkció.	Olvassa el az „A gyermekezár ki-kapcsolása” c. részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon hivatalos villanszerelőt.
Víz van a készülékben.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a készüléket, és egy ruhával vagy szivaccsal távolítsa el a vizet.
A gőz sütési funkció nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
A gőz sütési funkció nem működik.	Vízkö zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Vízkö rakódott le a készülékben.	Ellenőrizze a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a készülékben.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
„Demo” üzenet látható a kijelzőn. Nem melegszik fel a készülék. A ventilátor nem működik.	A teszt üzemmód bekapcsol.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Tartsa megérintve a ① érzékelőmezőt, amíg a készülék be- majd kikapcsol. 3. Érintse meg és tartsa megérintve egyszerre a ☆ és a Ⓔ gombokat, amíg hangjelzés nem hallható, és a „d” üzenet a kijelzőn ki nem alszik.

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.)

13. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

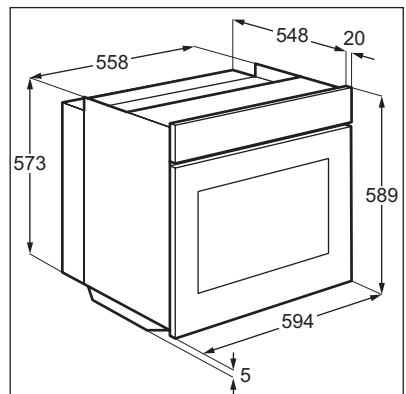
14. ÜZEMBE HELYEZÉS

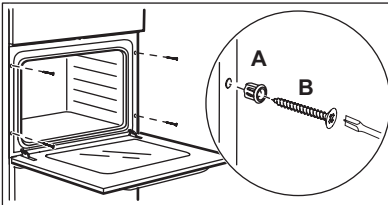
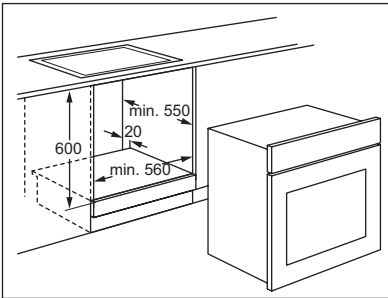
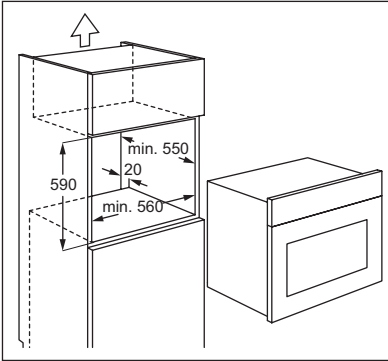


VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

14.1 Beépítés





14.2 Elektromos üzembe helyezés



VIGYÁZAT

Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

14.3 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 keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

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

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékokat. A tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

