



Electrolux



electrolux.com/register



LKR540267X

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi**

2

МК Упатство за ракување | **Шпорет**

27



Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:

www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	12
8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	14
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	15
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	16
12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	18
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	20
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
15. EFIKASITET ENERGJIE.....	24
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e

përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kjo pajisje duhet të lidhet me rrymën me një kabllo të llojit H05VV-F për t'i rezistuar temperaturës së panelit të pasmë.
- Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret në anije, varka ose mjete ujore.
- Mos e instaloni pajisjen prapa një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Mos e instaloni pajisjen në një platformë.
- Mos e përdorni pajisjen me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të telekomandës.

- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami ose xhamin e kapakëve me mentesha të pianurës, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikenit pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga

prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.

- Bëni kujdes kur prekni sirtarin e magazinimit. Mund të nxeht.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mjetet e shkëputjes duhet të përfshihen në rrjetin elektrik sipas rregullave të instalimeve elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Mobilja e kuzhinës dhe zgavra duhet të kenë dimensione të përshtatshme.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Disa pjesë të pajisjes kanë korrent. Mbylleni pajisjen me mobilie për të

parandaluar preken e pjesëve të rrezikshme.

- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njësive me të njëjtën lartësi.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Sigurohuni të instaloni një mjet stabilizues për të penguar animin e pajisjes. Referojuni kapitullit "Instalimi".

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkohjnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.

- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablllo zgjatuese.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose 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 kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- 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.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.
Rrezik goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mos përdorni letër alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enës së gatimit, përveç rasteve kur

specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.

- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatvani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejt në fund.
 - mos vendosni direkt letër alumini në fund të brendësisë.
 - 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 emailit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsit të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.

- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shaktojnë gërvishtje. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Çaktivizoheni pajisjen përpara mirëmbajtjes. Shkëputni spinën nga priza elektrike.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërroni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Yndyra dhe ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, 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.

2.5 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.7 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

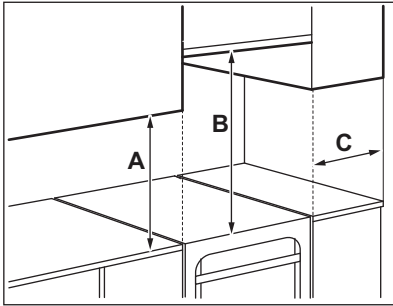
3.1 Vendndodhja e pajisjes



Mos e instaloni pajisjen e gatimit pranë lavamanit ose pranë dollapit me lavaman. Lagështia / pika të ujit mund të hyjnë midis panelit anësor dhe dollapit dhe me kalimin e kohës mund të dëmtojnë bojën e panelit anësor.

Mund ta instaloni pajisjen tuaj të pavarur me dollapë në një ose dy anë dhe në qoshe.

Për largësitë minimale për montim kontrolloni tabelën.



Largësitë minimale

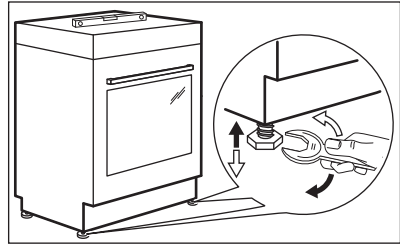
Përmasat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Të dhëna teknike

Tensioni	230 V
Frekuenca	50 - 60 Hz
Klasi i pajisjes	1

Përmasat	mm
Lartësia	858
Gjerësia	500
Thellësia	600

3.3 Nivelimi i pajisjes



Përdorni këmbët e vogla poshtë pajisjes për ta vendosur sipërfaqen e pajisjes në të njëjtin nivel me sipërfaqet e tjera.

3.4 Mbrojtje kundër animit

Caktoni lartësinë dhe sipërfaqen e duhur për pajisjen përpara se të vendosni mbrojtjen kundër animit.



KUJDES!

Sigurohuni ta montoni mbrojtjen kundër animit në lartësinë e duhur.

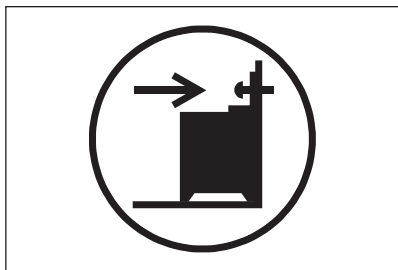


Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

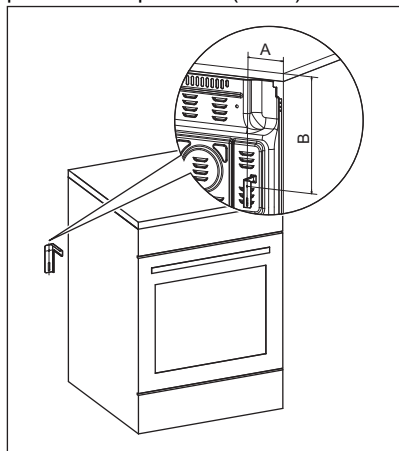
Duhet të montoni mbrojtjen kundër animit. Nëse nuk e montoni, pajisja mund të anohet.

Pajisja juaj ka simbolin e paraqitur në figurë (nëse vlen për rastin) për t'ju kujtuar për montimin e mbrojtjes kundër animit.





1. Montojeni mbrojtjen kundër animit B - 343 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe A - 67 mm anash pajisjes, në vrimën rrethore që gjendet në kllapë. Vidhoseni në materialin e ngurtë ose përdorni përforcuesin përkatës (murin).



2. Vrimën mund ta gjeni në anën e majtë mbrapa pajisjes. Ngrijeni pjesën e parme të pajisjes dhe vendoseni në mes të hapësirës midis dollapëve. Nëse hapësira mes dy bufeve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, duhet të rregulloni matjen anësore në mesin e pajisjes.



Nëse keni ndryshuar përmasat e furnelës, duhet ta drejtoni saktë pajisjen pa anim.

⚠ KUJDES!

Nëse hapësira mes dy bufeve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, duhet të rregulloni matjen anësore në mesin e pajisjes.

3.5 Instalimi elektrik

⚠ PARALAJMËRIM!

Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse nuk ndiqni masat e sigurisë nga kapitujt e sigurisë.

Kjo pajisje ofrohet pa spinë apo kordon elektrik. Terminali i lidhjes ndodhet prapa panelit të pasmë.

⚠ PARALAJMËRIM!

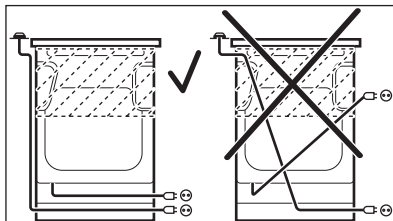
Përpara se të lidhni kabllo e linjës elektrike në terminal, matni tensionin mes fazave në rrjetin e shtëpisë. Pastaj referojhuni etiketës së lidhjes mbrapa pajisjes për të përdorur instalimin e saktë elektrik. Ky rend hapash parandalon gabimet e instalimit dhe dëmtimin e komponentëve elektrikë të pajisjes.

Llojet e kabllove që përdoren për fazat e ndryshme:

Faza	Përmasat minimale të kabllos
1	3x4.0 mm ²
3 me nul	5x1.5 mm ²

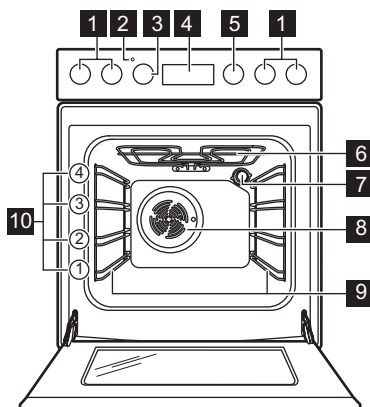
⚠ PARALAJMËRIM!

Kordoni elektrik nuk duhet të prekë pjesën e pajisjes të hijezuar në figurë.



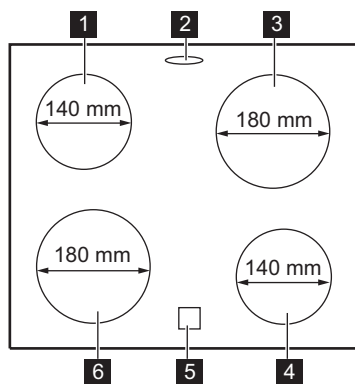
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Çelës për vatrën
- 2 Treguesi / simboli i temperaturës
- 3 Çelësi për temperaturën
- 4 Programuesi elektronik
- 5 Çelësi për funksionet e furrës
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Nivelet e furrës

4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zonë gatimi 1200 W
- 2 Dalja e avullit - numri dhe pozicioni varen nga modeli
- 3 Zonë gatimi 1800 W
- 4 Zonë gatimi 1200 W
- 5 Treguesi i nxehtësisë së mbetur
- 6 Zonë gatimi 1800 W

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët përpara përdorimit të parë dhe kontaktit me ushqimin. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ajrosni dhomën gjatë ngrohjes paraprake.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Çaktoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 orë.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210 °C. Lejoni që pajisja të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
5. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
6. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
7. Futini aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

5.2 Vendosja e orës

Për të vënë në përdorim furrën, vendosni në fillim orën.

 pulson kur lidhni pajisjen me prizën, nëse ka pasur shpërbërje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

Shtypni  ose  për të vendosur orën e saktë.

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

5.3 Ndërrimi i orës



Nuk mund ta ndryshoni orën nëse është duke u ekzekutuar cilido prej funksioneve.

Shtypni disa herë  derisa të pulsojë treguesi për funksionin e Orës.

Për të vendosur orën e re referojuni "Regjistrimi i orës".

6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Përshkrimi i zonave të gatimit

Zonat e gatimit janë të pajisura me termostad dhe punojnë me ndërprerje (fiket dhe ndizet përsëri) në varësi të nivelit të zgjedhur të nxehtësisë.

6.2 Cilësimet e ngrohjes

Simbolet	Funksioni
	Pozicioni fikur
	Mbaj ngrohtë
1 - 9	Cilësimet e ngrohjes



Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ulur konsumin e energjisë. Çaktivizoni zonën e gatimit afërsisht 5 - 10 minuta para se të përfundojë procesi i gatimit.

Rrotulloni çelësin për zonën e zgjedhur të gatimit në cilësimin e nevojshëm të ngrohjes. Për të përfunduar procesin e gatimit, kthejeni çelësin në pozicionin e fikur.

6.3 Përdorimi i zonës së thjeshtë të gatimit

Për të përdorur zonën e thjeshtë të gatimit, rrotullojeni çelësin e duhur në një prej pozicioneve të mëposhtme: 1-9.



Për cilësimet e nxehtësisë 1-3, zona mbetet e kuqe për rreth 2-3 sekonda dhe më pas çaktivizohet.



Zona funksionon në nivel maksimal sapo ta caktoni nivelin e nxehtësisë në 8 ose 9.

6.4 Treguesi i nxehtësisë së mbetur



PARALAJMËRIM!

Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Treguesi shfaqet kur një zonë gatimi është e nxehtë, por nuk funksionon nëse shkëputet rryma kryesore.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta të gatimit vendosen mbi një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxhetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

Rezultatet e gatimit varen nga materiali i enës së gatimit



Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet. Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.

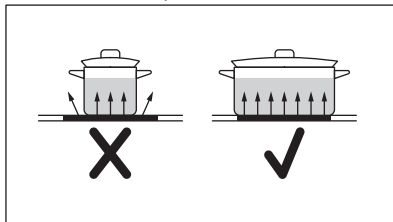


Mos përdorni enë gatimi mbi pianurën prej qeramike me bazë me anë ose cepa të dala, si p.sh. tiganë prej gize. Këto mund të gërvishtin ose gërricin sipërfaqen e pianurës në mënyrë të përhershme.



Enët prej çeliku të emaluar dhe me bazamente alumini ose bakri mund të shkaktojnë çngjyrosje mbi sipërfaqen prej qeramike xhami.

Për të kursyer energji dhe për t'u siguruar që pianura të funksionojë siç duhet, fundi i enës së gatimit duhet të ketë një diametër të përshtatshëm minimal (të paktën njësoj sa diametri i zonës).



7.2 Udhëzues gatimi i thjeshtuar



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
 - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehti ushqimet e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsicë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit		(gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.

8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

8.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagngni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike.

Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.

- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një miks sode buke dhe lëngu limoni ose uthulle.

9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Ndezja dhe fikja e furrës

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të zgjedhur një funksion të furrës.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur temperaturën.

Llamba ndizet kur furra është në punë. Llamba ndizet nëse funksionon ndonjë nga funksionet e furrës. Ngrohja ndizet dhe fiket për të mbajtur temperaturën e zgjedhur. Treguesi i llambës së furrës ndizet dhe fiket sipas rastit.



Për funksionet pa ngrohje nuk ka nevojë të vendosni temperaturën.

3. Për ta fikur furrën, kthejeni çelësat për funksionet e furrës në temperaturën në pozicionin e fikjes.

Llamba fiket kur çelësat janë në pozicionin e fikur.

9.2 Termostati i sigurisë

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

9.3 Funksionet e furrës



Pozicioni fikur

Furra është e fikur.



Llamba e furrës

Për të ndezur llambën pa një funksion gatimi.



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Nxehtësia e poshtme

Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.



Gatim me ajrim

Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzjerjen e aromave.



Ventilator i plotë

Për të pjekur në maksimumi dy pozicione rafti njëkohësisht dhe për të tharë ushqim. Cilësoni temperaturën 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.



Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me Kategorinë e efikasitetit energjetik dhe Rregulloret e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe për t'u siguruar që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin "Efikasiteti i energjisë", "Kursimi i energjisë".

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për udhëzimet e gatimit, shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje ventiluese me lagështirë.



BBQ rackFunksioni/

Pjekje turbo në skarë



Për të pjekur në skarë ose për të pjekur ushqim duke përdorur BBQ rack në një pozicion rafti.

Për të pjekur në skarë mish dhe zarzavate duke përdorur BBQ rack. /

Për të pjekur copa mishi më të mëdha ose shpendë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratin dhe për të karamelizuar.



Funksioni i picës

Për të pjekur ushqim në një pozicion rafti, për pjekje më intensive dhe bazë krokante.

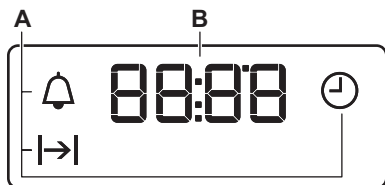


Shkrirja

Për të shkrirë ushqimet. Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.

10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

10.1 Ekran



A. Funkcionet e orës

B. Kohëmatësi

10.2 Butona

Butoni	Funksioni	Përshkrimi
—	MINUS	Për të caktuar kohën.
⌚	ORA	Për të caktuar një funksion ore.
+	PLUS	Për të caktuar kohën.

10.3 Tabela e funksioneve të orës

Funksioni i orës	Përdorimi
⌚ ORA	Për të treguar ose ndryshuar orën.
⏮ KOHËZGJATJA	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
🔔 KOHËMATËSI	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Mund ta caktoni KUJTUESIN E MINUTAVE në çdo kohë, edhe nëse furra është e fikur.

10.4 Vendosja e KOHËZGJATJES

- Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
- Shtypni ⌚ sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë simboli ⏮.
- Shtypni + ose — për të vendosur kohën e KOHËZGJATJES.

Ekran i shfaq ⏮.

- Kur koha përfundon, pulson ⏮ dhe tingëllon një sinjal akustik. Pajisja çaktivizohet automatikisht.
- Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.
- Rrotulloni çelësin për funksionet e furrës dhe çelësin për temperaturën në pozicionin e fikjes.

10.5 Vendosja e KUJTUESI I MINUTAVE

1. Shtypni ⌚ sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë simboli 🔔.
2. Shtypni + ose - për të vendosur kohën e nevojshme.
Kujtuesi i minutave ndizet automatikisht pas 5 sekondash.
3. Kur koha e vendosur përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.

4. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

10.6 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni ⌚ vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani —.
Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

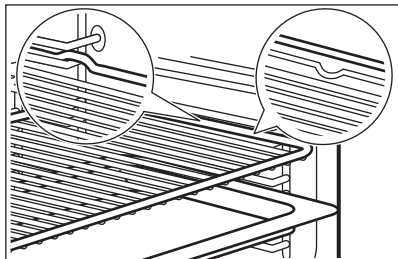
11.1 Futja e aksesorëve

Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.



Dhëmbëzimet e vogla rrisin sigurinë dhe mundësojnë mbrojtje nga animi. Janë gjithashtu mjete kundër animit. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rrjetë/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës.



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

11.2 Futja e BBQ rack



PARALAJMËRIM!

Kini kujdes kur përdorni hellin e kompletit. Ato janë të mprehta. Ekziston rreziku i lëndimit.



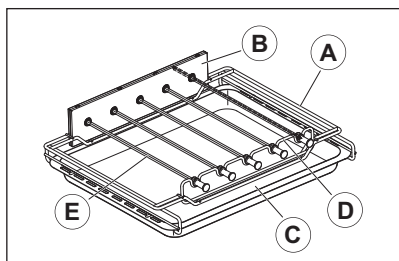
PARALAJMËRIM!

Përdorni doreza furre kur hiqni BBQ rack. Rafti, kutia, hellet dhe grila janë të nxehta. Ekziston mundësia e djegies.

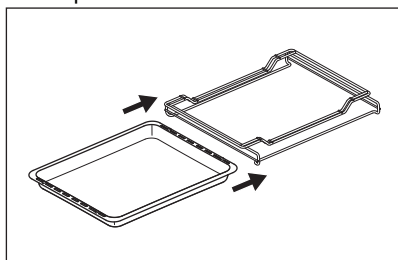


KUJDES!

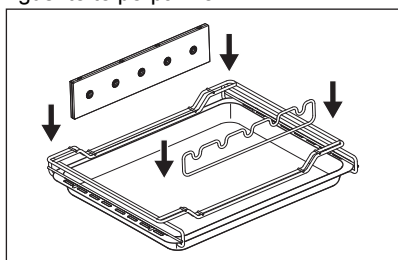
Për këshilla mbi gatimin shikoni kapitullin "Furra - udhëzime dhe këshilla".



- A. Korniza
 - B. Kutia e shpejtësisë
 - C. Tepsi
 - D. Mbështetje për hell
 - E. Hell (1 i gjatë dhe 4 të shkurtër)
1. Rrëshqiteni tavën në kornizën anash.

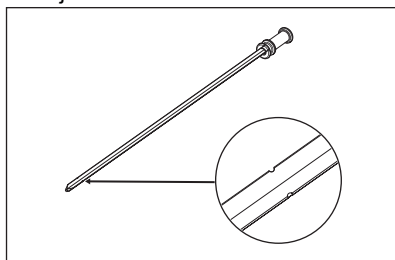


2. Fusni kutinë e shpejtësisë në folenë e madhe prapa.
3. Fusni mbështetësen e hellit në folenë e ngushtë të përparme.

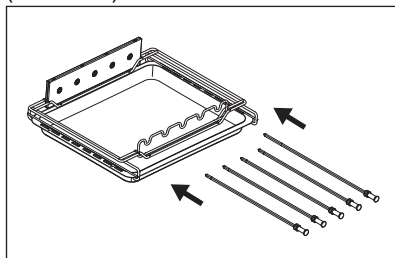


4. Futni ushqimin në hell midis dorezës së hellit dhe shenjave që janë afër majës së hellit. Sigurohuni që ushqimi të mos prekë copat e ushqimit nga helli ngjitur. Mund të

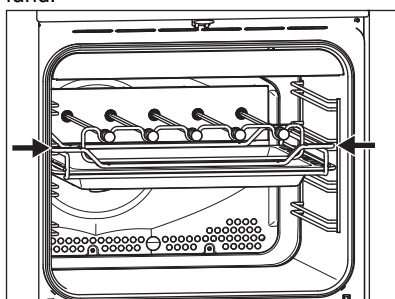
ndikojë në rrotullimin.



5. Futni hellet në vrimat përkatëse në kutinë e shpejtësisë dhe vendoseni dorezën e hellit rrotullues në mbështetësen e përparme të hellit. Helli i gjatë duhet të montohet në vrimën e parë në të djathtë (shih foton).



6. Hapni derën e furrës.
7. Futni BBQ rack në pozicionin e raftit 3 duke filluar nga fundi dhe shtyjeni deri në fund.



8. Nëse diçka e bllokon, rrotullojeni pak hellin nga e djathta për ta përshtatur me boshtin e motorit dhe shtyjeni përsëri.



Sigurohuni që BBQ rack të jetë futur saktë përpara se të mbyllni derën.

9. Mbyllni derën e furrës.

10. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës në funksionin BBQ rack dhe çelësin e temperaturës në pozicionin maksimal.
11. Sigurohuni që hellet të rrotullohen.
12. Kur ushqimi është gati, kthejeni çelësat për funksionet e furrës dhe temperaturën në pozicionin e fikjes. Vishni dorezat e furrës

13. Hapeni derën pjesërisht që avulli të dalë jashtë.

Pasi të mos ketë avull, hapeni plotësisht derën. Hiqeni me kujdes BBQ rack nga furra dhe më pas hiqni çdo hell nga rafti. Rafti është i nxehtë, ju lutemi merrni parasysh mbrojtjen e sipërfaqeve ku uleni në raft.

12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



Temperatura dhe kohët e pjekjes në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

12.1 Pjekje ventiluese me lagështirë

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë dhe picë				
Bukët	190	25 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Simite	200	40 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Picë e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti me rrjetë
Kekët në tepsinë e pjekjes				
Role biskotash	180	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë Brownie	180	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë në forma				
Sufle	210	35 - 45	2	gjashtë tasa qeramike në raftin e telit
Bazë pudingu pandispanje	180	25 - 35	2	tavë baze pandispanje në raft teli
Pandispanjë	150	35 - 45	2	tavë keku në raft teli
Peshk				
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Filetë peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Mish				
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Artikuj të vegjël të pjekur				
Biskota	170	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Amatoreta	170	40 - 50	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Vegjetariane				
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	200	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Omlëtë	200	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Zarzavate në tavë 700 g	190	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë

12.2 BBQ rack

Ushqimi	Sasia (g) 1)	Pozicioni i çelësit / Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës
Shish Tawook	200 - 250	maks.	15 - 25	3
Kofta	100 - 130	maks.	10 - 20	3
Kebab skare	100 - 130	maks.	15 - 25	3
Salsiçe bavareze	200 - 220	maks.	15 - 25	3
Picanha	200 - 250	maks.	10 - 20	3
Proshutë	160 - 180	maks.	15 - 25	3
Salsiçe italiane	220 - 240	maks.	20 - 30	3
Kebab zarzavatesh	130 - 150	maks.	10 - 20	3
Kebab kallamari	130 - 150	maks.	15 - 25	3
Kebab oktapodi	130 - 150	maks.	10 - 20	3
Kebab frutash	130 - 150	maks.	10 - 20	3

1) Sasia e sugjeruar për një hell. Përhapeni ushqimin në mënyrë të barabartë përgjatë gjithë gjatësisë së hellit dhe sigurohuni që sasia të mos shkaktojë probleme me rrotullimin.

12.3 Informacion për institutet e testimit

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Ora (min)
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim tradicional	160	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim me ajrim	150	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Ventilator i plotë	160	tava e pjekjes	1 + 3	30 - 40
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim tradicional	190	rafti me rrjetë	1	65 - 75
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim me ajrim	180	rafti me rrjetë	2	70 - 80
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	180	rafti me rrjetë	2	20 - 30
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim	160	rafti me rrjetë	2	25 - 35
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	170	rafti me rrjetë	1 + 3	30 - 40
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim tradicional	140	tava e pjekjes	3	15 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim me ajrim	140	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Ventilator i plotë	140	tava e pjekjes	1 + 3	15 - 30
Tost ¹⁾	Pjekje turbo në skarë	230	rafti me rrjetë	3	3 - 5
Burger viçi ²⁾	Pjekje turbo në skarë	250	rafti me rrjetë ose tigani i thellë	3	15 - 20 ana e parë; 10 - 15 sekonda ana e dytë

1) Ngroheni furrën paraprakisht për 5 minuta.

2) Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Shënime për pastrimin

Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues të butë.

Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni agjent pastrimi për këto sipërfaqe.

Pastrojeni furrën nga brenda pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të ushqimeve të tjera mund të rezultojë në zjarr. Rreziku është veçanërisht i lartë për tavën e skarës.

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni një

leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe solucion pastrimi. Mos i pastroni aksesoret në lavastovijë.

Njollat e forta pastrojeni me një pastrues të posaçëm për furrat.

Mos i pastroni aksesoret që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

13.2 Pastrimi i BBQ rack

⚠ PARALAJMËRIM!

Pastroni aksesorin pas çdo përdorimi.

⚠ PARALAJMËRIM!

Kini kujdes kur pastroni hellet. Ato janë të mprehta. Ekziston rreziku i lëndimit.

1. Çmontoni BBQ rack.
2. Zhyteni aksesorin në ujë me sapun përpara se ta pastroni.
3. Pastrojeni pjesët e BBQ rack me sfungjer ose përdorni një furçë jo-gërryese për të hequr mbetjet.

Është gjithashtu i mundur pastrimi i kutisë së shpejtësisë, helleve dhe mbështetëses së hellit në pjatlarëse.

13.3 Furrat prej inoksi ose alumini

Pastrojeni derën e furrës vetëm me leckë ose sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë.

Mos përdorni tel kruas, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

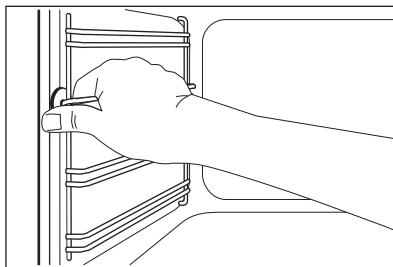
13.4 Heqja e suporteve të rafteve

Për të pastruar furrën, hiqni suportet e rafteve.

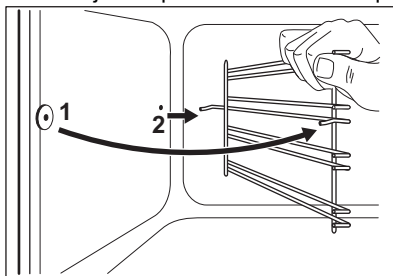
⚠ KUJDES!

Bëni kujdes kur hiqni suportet e rafteve.

1. Tërhiqni pjesën ballore të suportit të raftit nga paret anësor.



2. Tërhiqni pjesën e pasme të suportit të raftit jashtë paretit anësor dhe hiqeni.



Montoni aksesorët e hequr sipas rendit të kundërt.

13.5 Heqja dhe instalimi i paneleve prej xhami të furrës

Mund t'i hiqni panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Numri i paneleve prej xhami është i ndryshëm për modele të ndryshme.

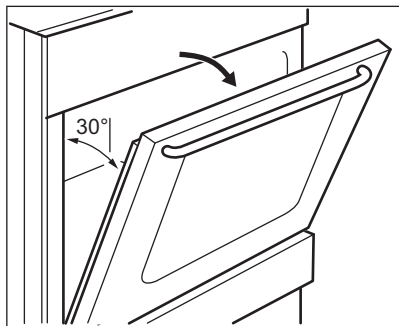
⚠ PARALAJMËRIM!

Gjatë procesit të pastrimit, mbajeni derën e furrës paksa të hapur. Kur e hapni plotësisht, dera mund të mbyllet aksidentalisht dhe mund të shkaktojë dëmtime.

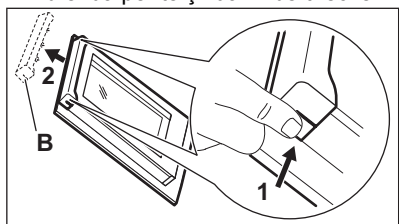
⚠ PARALAJMËRIM!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

1. Hapeni derën derisa ajo të arrijë një kënd prej rreth 30°. Kur e hapni pak, dera qëndron vetë.



2. Kapehi kornizën (B) në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni brenda për të çliruar mbërtheckën.



3. Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.

⚠ PARALAJMËRIM!

Kur nxirrni panelet prej xhami, dera e furrës ka tendencën të mbyllet.

4. Mbani skajin e sipërm të paneleve prej xhami të derës dhe tërhiqni panelet lart një nga një.
5. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami.

Kur të ketë përfunduar procedura e pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm në rend të kundërt. Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi.

⚠ KUJDES!

Sigurohuni që panelin e brendshëm prej xhami ta instaloni në mbajtëset e duhura.

13.6 Sirtari

Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

⚠ PARALAJMËRIM!

Mos vendosni ushqim brenda sirtarit.

⚠ PARALAJMËRIM!

Mos mbani artikuj të djegshëm, si materiale pastrimi, qese plastike, doreza furre, letër, produkte pastrimi, aerosolë, artikuj plastikë në sirtar. Kur përdorni furrën, sirtari mund të nxehtet. Ekziston mundësia e zjarrit.

Sirtari poshtë furrës mund të hiqet për pastrim.

Heqja e sirtarit:

1. Tërhiqeni sirtarin derisa të ndalojë.
2. Ngrijeni pak sirtarin, që të mund të ngrihet lart në një kënd me shinat e drejtimit të heqjes.

Për të instaluar sirtarin, ndiqni procedurën nga e kundërta.

13.7 Zëvendësimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.
2. Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.
3. Vendosni një pëlthurë në fund të zgavrës.

Llampa e zezë

1. Rrotullojeni kapakun prej xhami të llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

14.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Është djegur siguresa.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
	Nuk janë caktuar cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
	Nuk është vendosur ora.	Caktoni orën.
Llamba nuk punon.	Llamba është me defekt.	Ndërroni llambën.
Formohet avull dhe kondensim mbi ushqim dhe në brendësi të furrës.	E keni lënë gatimin për shumë kohë në furrë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Gatimi i pjatave të ndryshme zgjat shumë ose gatohen shumë shpejt.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është nevojë. Ndiqni këshillën në manualin e përdorimit.
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën. Në ekran do të shfaqet "400" dhe do të tingëllojë një alarm akustik.	Furra nuk është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.	Kontrolloni nëse furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik (referojuni skemës së lidhjes nëse ka).

14.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është

në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Numri i serisë (S.N.)

15. EFIKASITET ENERGJIE

15.1 Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të Ekodizajnit të BE-së për pianurën

Identifikimi i modelit		LKR540267X
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Radiator	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas mbrapa	14.0 cm
	Djathtas mbrapa	18.0 cm
	Djathtas përpara	14.0 cm
	Majtas përpara	18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas mbrapa	181.8 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	182.1 Wh/kg
	Djathtas përpara	181.8 Wh/kg
	Majtas përpara	182.1 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		182.0 Wh/kg
IEC/EN 60350-2 - Pajisje elektroshtëpiake gatimi - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.		

15.2 Pllaka e gatimit- Kursim energjie

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara sesa ta aktivizoni atë.

- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër si zona e gatimit.
- Përdorni enë më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

15.3 Fleta e informacionit të produktit dhe Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të etiketimit dhe ekodizajnit për energjinë të BE-së për furra

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKR540267X 943005713
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	94.9
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.75 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	57 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe
Sasi	42.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

15.4 Furra - Kursimi i energjisë

Këshillat në vijim më poshtë do t'ju ndihmojnë të kurseni energji kur përdorni pajisjen tuaj.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe joreflektuese dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitsni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për ta përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për informacion shtesë, shikoni kapitullin "pajisja - Përdorimi i përditshëm", funksionet e pajisjes.

15.5 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët 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 mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	27
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	30
3. МОНТАЖА.....	33
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	35
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	36
6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	37
7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	38
8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ.....	39
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	40
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	41
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	42
12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	44
13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	47
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	50
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	51
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	53

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Овој апарат мора да биде поврзан со електрично напојување со вид на кабел H05VV-F за да ја издржи температурата на задната плоча.
- Овој апарат е наменет за употреба за над 2000m надморска височина.
- Овој апарат не се користи на брод, чамец или на пловен објект.
- Не го монтирајте апаратот позади украсена врата за да се избегне презагревање.
- Не го монтирајте апаратот на платформа.

- Не управувајте со апаратот преку надворешен тајмер или посебен далечински систем.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата или стаклото на капаците со шарки бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаи, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.

- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- Внимавајте кога ја допирате фиоката за складирање. Може да биде жешка.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Средствата за дисконектирање мора да бидат вградени во фиксните жици во согласност со прописите за врзување жици.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Кујнските плакари и владбнатините мора да имаат соодветни димензии.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Монтирајте го апаратот во сигурно игодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Некои делови од апаратот имаат струја. Затворете го апаратот со мебел за да спречите негово допирање со опасни делови.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Потрудете се да монтирате стабилизатори за да спречите

накривување на апаратот. Видете во поглавјето за Монтажа.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични приклучоци треба да бидат направени од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.
Ризик од електричен шок.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се ошети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Грижа и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот. Извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други

намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

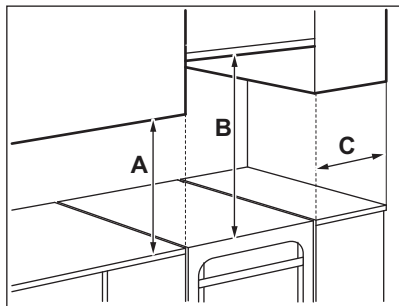
3.1 Местото на апаратот



Не го поставувајте шпоретот во близина на мијалникот или во близина на кабинетот со мијалник. Влажноста / капките вода може да навлезат помеѓу страничната плоча и шкафот и со текот на времето може да ја оштетат бојата на страничната плоча.

Можете да го инсталирате вашиот самостоен апарат со шкафови на една или две страни и во аголот.

За минимални растојанија за монтирање, проверете ја табелата.



Минимални растојанија

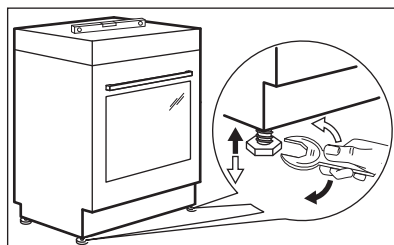
Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички податоци

Напон	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz
Класа на апарат	1

Димензија	мм
Висина	858
Ширина	500
Должина	600

3.3 Нивелирање на апаратот



Користете мали ногарки на дното од апаратот за да ја поставите горната површина на ниво со другите површини.

3.4 Заштита од накривување

Поставете ја точната височина и зона за апаратот пред да ја закачите заштитата од накривување.

ВНИМАНИЕ!

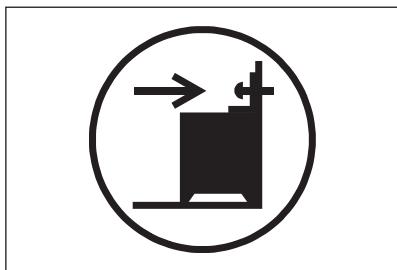
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

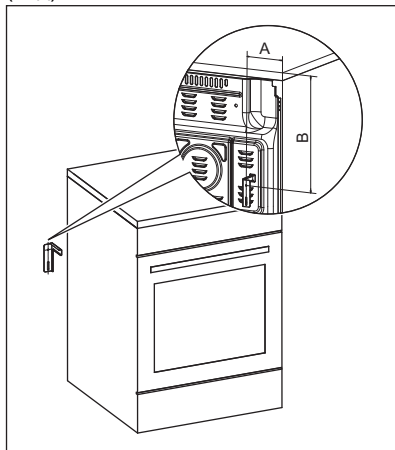
Мора да инсталирате заштита од накривување. Ако не ја инсталирате, апаратот ќе се накриви.

Апаратот има симбол кој е прикажан на сликата (ако е применливо) за да ве потсети за инсталирање на заштита од накривување.



1. Монтирајте ја заштитата од накривување В - 343 мм подолу од највисоката површина на апаратот и А - 67 мм од страната на апаратот во

кружната дупка на држачот. Зашрафете ја во цврстиот материјал или употребете соодветна поткрепа (сид).



2. Можете да ја најдете дупката на левата страна на задниот дел од апаратот. Подигнете го предниот дел од апаратот и ставете го во средината на просторот меѓу шкафовите. Ако просторот меѓу шкафовите е поголем од ширината на апаратот, мора да го прилагодите страничното мерење до центарот на апаратот.



Ако ги промените димензиите на површината за готвење, мора точно да го подредите уредот за заштита од превртување.

ВНИМАНИЕ!

Ако просторот меѓу шкафовите е поголем од ширината на апаратот, мора да го прилагодите страничното мерење до центарот на апаратот.

3.5 Електрична инсталација



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Производителот не е одговорен ако не ги следите безбедносните мерки од поглавјата за безбедност.

Апаратот е обезбеден без приклучок или кабел за струја. Приклучоците за поврзување се наоѓаат зад задната плоча.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да го поврзете кабелот за струја со терминалот, измерете го напонот меѓу фазите во мрежата во домот. Потоа погледнете ја етикетата за поврзување на задниот дел на апаратот за да ја употребите точната електрична инсталација. Редоследот на чекорите спречува настанување грешки во монтирањето и оштетување на електричните компоненти на апаратот.

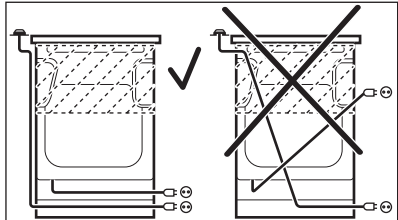
Видови кабли кои можат да се применат во различни фази:

Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x4,0 мм ²

Фаза	Минимална големина на кабел
3 со неутрален	5x1,5 мм ²

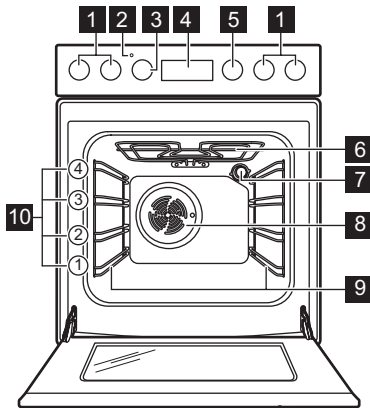
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Електричниот кабел не смее да го допира делот од апаратот што е засенчен на илустрацијата.



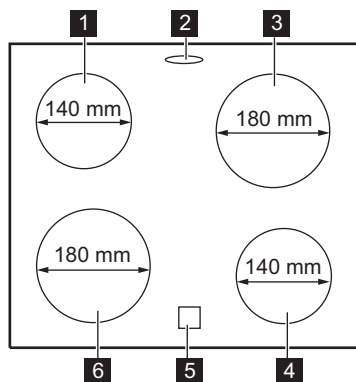
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1** Копчиња за плочата за готвење
- 2** Индикатор / симбол за температура
- 3** Копче за температура
- 4** Електронски програмер
- 5** Копче за функциите на рерната
- 6** Елемент за греење
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Потпора за полици, мобилна
- 10** Позиции на полици

4.2 Шема на површината за готвење



- 1 Рингла од 1200 W
- 2 Отвор за пареа - бројот и позицијата зависат од моделот
- 3 Рингла од 1800 W
- 4 Рингла од 1200 W
- 5 Показател за преостаната топлина
- 6 Рингла од 1800 W

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризба и чад. Проветрете ја собата за време на предзагревање.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Максималната температура за оваа функција е 210 °C. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

5. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
6. Исклучете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
7. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

5.2 Постапување на времето

Мора да го поставите времето пред да почнете да работите со печката.

 трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете на  или  за да го коригирате времето.

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

5.3 Менување на времето



Не можете да го промените точното време ако работи некоја од функциите.

Притиснете  неколкупати додека показното светло за функцијата Време во денот не почне да трепка.

За да поставите ново време, видете во „Поставување на време“.

6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Опис на рингли

Ринглите се опремени со термостат и работат наизменично (се исклучува и вклучува повторно) во зависност од избраното ниво на јачина.

6.2 Поставки за подгревање

Симболи	Функција
	Позиција исклучено
	Одржување на топлина
1 - 9	Поставки за подгревање



Користете ја резидуалната топлина да ја намалите потрошувачката на енергија. Исклучете ја ринглата приближно 5 - 10 минути пред да заврши готвењето.

Свртете го копчето за одбраната рингла за да ја поставите потребната јачина на топлината.

За да го завршите готвењето, завртете го копчето на позицијата исклучено.

6.3 Користење на едноставна рингла

За да користите едноставна рингла, свртете го соодветното копче на една од следниве позиции: 1-9.



За поставките на топлина 1-3, ринглата останува црвена околу 2-3 секунди и потоа се деактивира.



Ринглата работи на максимално ниво на јачина откако ќе го поставите нивото на топлина на 8 или 9.

6.4 Показател за преостаната топлина



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Показателот се вклучува кога ринглата е жешка, но не работи ако е исклучена струјата.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жешок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

Резултатите од готвењето зависат од материјалот за садови за готвење

i

Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.

Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.

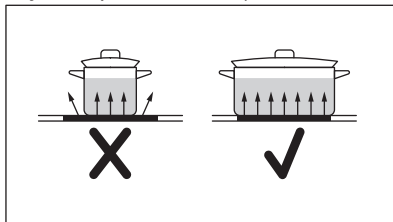
i

Не користете садови за готвење на керамичката плоча за готвење со изразено дно или рабови, на пр. тави од лиено железо. Тие може трајно да ја изгребаат или истружат површината на плочата за готвење.

i

Садовите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

За зачувување енергија и за да се уверите дека површината за готвење работи правилно, дното на садовите за готвење мора да има погоден минимален дијаметар (најмалку ист како и дијаметарот на зоната).



7.2 Поедноставен водич за готвење

i

Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребите за да:	Време (мин)	Совети
 - 1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
2 - 3	Кркање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		

8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето,

избришете ја плочата за готвење со мека крпа.

- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете

мешавина на сода бикарбона и лимонов сок или оцет.

9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вклучување и исклучување на печката

1. Свртете го тркалцето за функции на рерната за да одберете функција на рерната.
2. Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберите температурата.

Светлото се пали кога печката работи. Светилката се вклучува ако работи некоја од функциите на рерната. Греењето се вклучува и исклучува за да се задржи избраната температура. Показното светло на рерната се вклучува и исклучува соодветно.



За функциите без греење нема потреба да се поставува температурата.

3. За да ја исклучите печката, свртете ги копчињата за функции и температура на печката на позиција исклучено.

Светилката се исклучува кога тркалцата се во позицијата „Исклучено“.

9.2 Безбедносен термостат

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

9.3 Функции на рерната



Позиција исклучено

Рерната е исклучена.



Светилка за рерната

За вклучување на светилката без функција за готвење.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Готвење со вентилатор

За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на кусовите.



Готвење со вентилатор

За печење на максимум две нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.



Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и регулативите за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија. Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух.



BBQ гаскФункција/



Турбо-печење

За скара или за печење храна BBQ гаск на едно ниво на решетката. За печење месо и зеленчук со помош на BBQ гаск. / За печење поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.



Функција за пица

За печење храна на една позиција на полица за поинтензивно потпекување и крцкав долен дел.

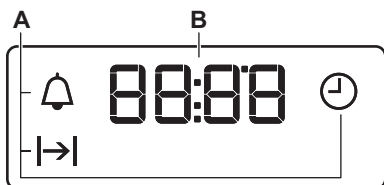


Одмрзнување

За одмрзнување храна. Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.

10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

10.1 Екран



А. Функции на часовник

В. Тајмер

10.2 Копчиња

Копчето	Функција	Опис
—	МИНУС	За да го поставите времето.
⌚	ЧАСОВНИК	За поставување на функциите на часовникот.
+	ПЛУС	За да го поставите времето.

10.3 Табела со функции на часовник

Функција на часовник	Примена
⌚ ТОЧНО ВРЕМЕ	За да се постави, промени или провери точното време.

Функција на часовник	Примена
 ВРЕМЕТРАЕЊЕ	За да поставите колку долго работи печката.
 ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ	За да се постави време на одбројување. Оваа функција нема ефект на работата на печката. ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ можете да поставите во секое време, дури и кога печката е исклучена.

10.4 Поставување на ВРЕМЕТРАЕЊЕ

1. Нагодете ги функцијата и температурата на печката.
2. Притиснете на  повеќе пати се додека  не почне да трепка.
3. Притиснете на  или  за да го поставите ВРЕМЕТРАЕЊЕ.

На екранот се прикажува .

4. Кога ќе истече времето  трепка и се огласува звучен сигнал. Апаратот автоматски се исклучува.
5. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
6. Свртете ги копчето за функции на рерната и копчето за температура на положба на исклучено.

10.5 Поставување на ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ

1. Притиснете на  повеќе пати се додека  не почне да трепка.

2. Допрете го  или  за да го поставите неопходното време.

Потсетник во минути автоматски се вклучува после пет секунди.

3. Кога ќе истече времето се огласува звучен сигнал. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
4. Свртете го копчето за функција на печката и копчето за температура во положба исклучено.

10.6 Откажување на функциите на часовникот

1. Повеќе пати притискајте го  додека не почне да трепка индикаторот за соодветната функција.
2. Притиснете и држете . Функцијата на часовникот се гасне по неколку секунди.

11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Вметнување на додатоци

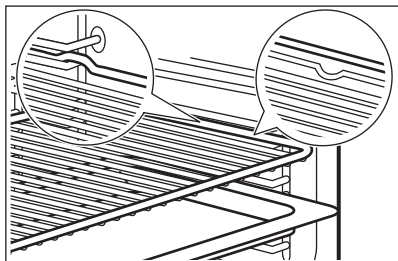
Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.



Малите вдлабнатини ја зголемуваат сигурноста и обезбедуваат заштита од

навалување. Тие се и уреди за спречување превртување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната.



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.

Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се соберат течностите што капат.

11.2 Вметнување на BBQ rack

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

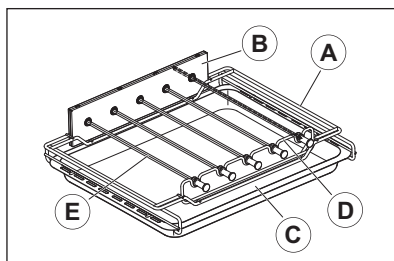
Бидете внимателни кога го користите раженот од приборот. Тие се остри. Постои ризик од повреда.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете ракавици од рерната кога го отстранувате BBQ rack. Полицата, кутијата, раженот и скарата се жешки. Постои ризик од изгореници.

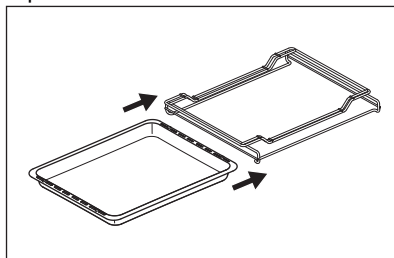
⚠ ВНИМАНИЕ!

За совети за готвење погледнете во поглавјето „Рерна - помош и совети“.

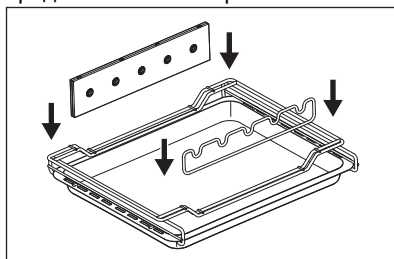


- A. Рамка
- B. Менувач
- C. Тава
- D. Потпора за ражен
- E. Ражен (1 долг и 4 кратки)

1. Лизгајте го плехот во рамката на страна.

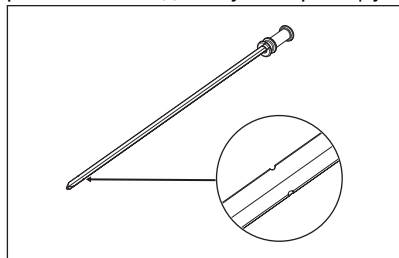


2. Вметнете го менувачот во задниот голем отвор.
3. Вметнете го потпирачот за ражен во предниот тесен отвор.

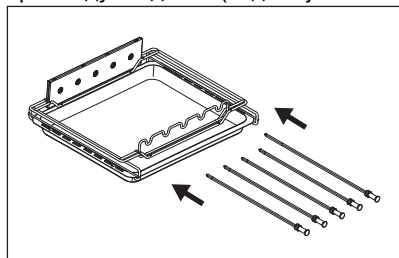


4. Ставете ја храната на раженот помеѓу рачката за ражен и ознаките што се блиску до врвот на раженот. Внимавајте храната да не ги допира парчињата храна од соседните

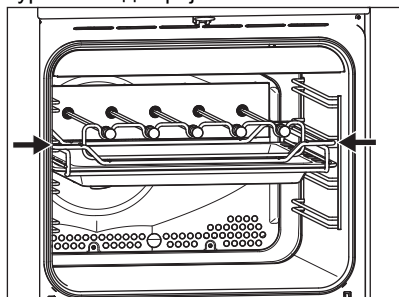
ражени. Може да влијае на ротацијата.



5. Вметнете ги ражените во соодветните дупки во менувачот и поставете го жлебот на рачката за вртечкиот ражен во предниот потпирач за ражен. Долгиот ражен мора да се состави во првата дупка десно (видете ја сликата).



6. Отворете ја вратата на рерната.
7. Вметнете го BBQ rack во положбата на полицата 3 почнувајќи од дното и турнете го до крај.



8. Ако нешто блокира, малку завртете го ражениот оддесно за да го собере со вратилото на моторот и турнете го повторно.



Проверете дали BBQ rack е правилно вметната пред да ја затворите вратата.

9. Затворете ја вратата на рерната.
10. Свртете го копчето за функциите на печката на функцијата BBQ rack и поставете го копчето за температура на максималната положба.
11. Погрижете се ражените да се ротираат.
12. Кога храната е готова, свртете ги копчињата за функциите и температурата на рерната во положба за исклучување. Носете ги ракавиците од рерната
13. Отворете ја вратата делумно за да дозволите пареата да излезе. Штом снеса пареа, целосно отворете ја вратата. Внимателно извадете го BBQ rack од рерната и потоа извадете го секој ражен од решетката. Решетката е топла, ве молиме размислете за заштита на површините каде што седите на решетката.

12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



Температурата и времето на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

12.1 Печете со влажен воздух

Храна	Темпера тура (°C)	Време (мин)	Позици и на полицы	Додатоци
Леб и пица				
Лепчиња	190	25 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Кифлички	200	40 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка
Колачи на плех за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Колаче	180	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Колачи во плех				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамички тавчиња на решетка
Флан со пандишпан	180	25 - 35	2	основа за флан на решетка
Пандишпан	150	35 - 45	2	плех за колач на решетка
Риба				
Риба во ќеса 300 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Рибни филети 300 g	180	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Месо				
Месо во ќеса 250 g	200	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Ражни од месо 500 g	200	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Печена храна во мали парчиња				
Колачиња	170	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Макарони	170	40 - 50	2	Плех за печење или длабока тава
Мафини	180	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Солени крекери	160	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Тартелети	170	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Вегетеријанска храна				

Храна	Темпера тура (°C)	Време (мин)	Позици и на полици	Додатоци
Мешан зеленчук во кеса 400 g	200	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Омлет	200	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Зеленчук на тава 700 g	190	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава

12.2 BBQ rack

Храна	Количина (g) 1)	Позиција на тркалце / Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици
Шиш Тавук	200 - 250	макс.	15 - 25	3
Кофте	100 - 130	макс.	10 - 20	3
Печен кебап	100 - 130	макс.	15 - 25	3
Баварски колбаси	200 - 220	макс.	15 - 25	3
Бифтек	200 - 250	макс.	10 - 20	3
Сланина	160 - 180	макс.	15 - 25	3
Италијански колбаси	220 - 240	макс.	20 - 30	3
Вегетаријански кебап	130 - 150	макс.	10 - 20	3
Кебап од лигњи	130 - 150	макс.	15 - 25	3
Кебап од октопод	130 - 150	макс.	10 - 20	3
Овошен кебап	130 - 150	макс.	10 - 20	3

1) Предложена количина по еден ражен. Распоредете ја храната рамномерно по целата должина на ражениот и погрижете се количината да не предизвикува проблеми со ротацијата.

12.3 Информации за тестирање

Храна	Функција	Температ ура (°C)	Додатоци	Позиции на полици	Време (мин)
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Конвенционално готвење	160	плех за печење	3	20 - 30
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Готвење со вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Готвење со вентилатор	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 cm)	Конвенционално готвење	190	решетка	1	65 - 75

Храна	Функција	Температура (°C)	Додатоци	Позиции на полици	Време (мин)
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 см)	Готвење со вентилатор	180	решетка	2	70 - 80
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	180	решетка	2	20 - 30
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	решетка	2	25 - 35
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Колачи со маслац / бисквит ленти	Конвенционално готвење	140	плех за печење	3	15 - 30
Колачи со маслац / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 30
Колачи со маслац / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост ¹⁾	Турбо-печење	230	решетка	3	3 - 5
Говедски бургери ²⁾	Турбо-печење	250	решетка или длабока тава	3	15 - 20 прва страна; 10 - 15 втора страна

1) Претходно загрејте ја рерната 5 минути.

2) Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Белешки околу чистењето

Предниот дел на рерната чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.

За чистење на металните површини употребете специјално средство за чистење за таа намена.

Внатрешноста на рерната чистете ја после секоја употреба. Насобирањето на мрснотии или други остатоци од храна може да предизвика пожар. Ризикот е повисок за тавата за скара.

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете мека крпа со топла вода и средство за чистење. Не чистете ги додатоците во машината за миење садови.

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна.

Не чистете ги нелепливите додатоци со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

13.2 Чистење на BBQ rack

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Чистете го додатокот по секоја употреба.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Внимавајте кога ги чистите ражените. Тие се остри. Постои ризик од повреда.

1. Размонтирајте го BBQ rack.
2. Потопете го додатокот во вода со сапуница пред чистење.
3. Искристите ги BBQ rack компонентите со сунѓер или користете неабразивна четка за да ги отстраните остатоците.

Исто така, можно е да се исчистат менувачот, ражените и потпирачот за ражен во машината за миење садови.

13.3 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

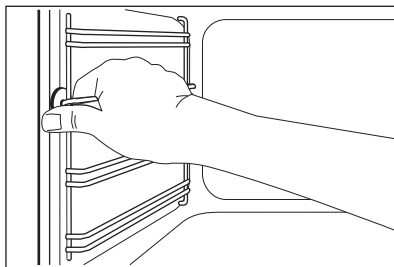
13.4 Држачи на решетки што се вадат

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

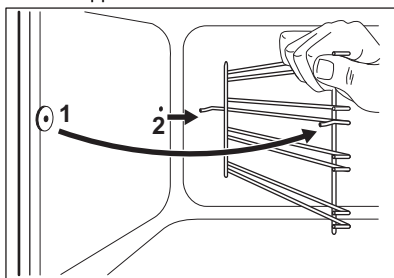
ВНИМАНИЕ!

Внимавајте кога ги вадите држачите на решетките.

1. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



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



Монтирајте ја извадените додатоци по обратен редослед.

13.5 Вадење и монтирање на стаклените плочи од вратата на печката

Стаклените плочи можете да ги извадите за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен кај различни модели.

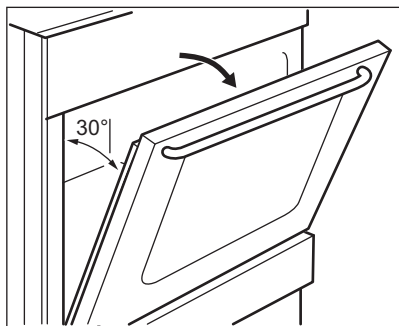
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Држете ја вратата на печката малку подотворена за време на процесот на чистење. Кога ќе ја отворите целосно, таа може случајно да се затвори и да предизвика потенцијална штета.

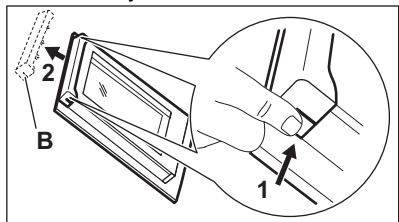
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете го уредот без стаклените плочи.

1. Отворете ја вратата до агол од околу 30°. Вратата стои сама кога е малку подотворена.



2. Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



3. Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Кога ги вадите стаклените плочи, вратата на печката се обидува да се затвори.

4. Држете го горниот раб на стаклените плочи од вратата и повлечете ги нагоре една по една.
5. Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно избришете ја стаклената плоча.

Кога ќе завршите со чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката. Направете ја горенаведената постапка по обратен редослед. Помалата плоча треба да се монтира прва, а потоа поголемата.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Погрижете се правилно да ја монтирате внатрешната стаклена плоча во лежиштата.

13.6 Фиока

Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте храна во фиоката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не чувајте запаливи предмети како што се материјали за чистење, пластични кеси, ракавици за рерна, хартија, производи за чистење, аеросоли, пластични предмети во фиоката. Кога ја користите рерната, фиоката може да се загрее. Постои ризик од пожар.

Фиоката под рерната може да се отстрани за чистење.

Вадење на фиоката:

1. Извлечете ја фиоката надвор додека не застане.
2. Подигнете ја фиоката малку за да може да се подигне нагоре под агол на водилките на фиоката.

За да ја вратите фиоката, следете ја постапката обратно.

13.7 Замена на светлото

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

1. Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.
2. Откачете ја печката од електричното напојување.
3. Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Задна светилка

1. Свртете го стакленото капаче за да го отстраните.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.
4. Ставете го стакленото капаче.

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

14.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го активирате апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Избил осигурувач.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката на јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Рерната не се загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја печката.
	Не се поставени потребните поставки.	Осигурајте се дека поставките се точни.
	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Светилката не работи.	Светилката не е исправна.	Заменете ја светилката.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Јадењата се оставени во рерната премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути по завршување на готвењето.
Премногу долго време се готват јадењата или се готват пребрзо.	Собната температура е многу ниска или многу висока.	Прилагодете ја температурата ако е потребно. Следете го упатството за употреба.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата.	Ресетирајте го часовникот.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната. Екранот прикажува “400” и се огласува звучен сигнал.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.	Проверете дали рерната е правилно поврзана со струја (погледнете во дијаграмот за поврзување, ако е на располагање).

14.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)	
Број на производ (PNC)	
Сериски број (SN.)	

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

15.1 Информации за производот за плоча за готвење според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	LKR540267X	
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка	
Број на зони за готвење	4	
Технологија на подгревање	Радијатор	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Лев заден	14.0 cm
	Десен заден	18.0 cm
	Десен преден	14.0 cm
	Лев преден	18.0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев заден	181.8 Wh/kg
	Десен заден	182.1 Wh/kg
	Десен преден	181.8 Wh/kg
	Лев преден	182.1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

15.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садите за готвење.

- Пред да ја активирате ринглата, ставете го садот за готвење врз неа.
- Дното на садите за готвење треба да има ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете ги помалите садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

15.3 Лист со информации за производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ за печки

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	LKR540267X 943005713
Индекс на енергетска ефикасност	94.9
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.84 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.75 kWh/cycle
Број на вградени	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	57 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	42.0 кг.
IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.	

15.4 Рерна - заштеда на енергија

Следниве совети подолу ќе ви помогнат да заштедите енергија кога го користите вашиот апарат.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови и темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината за да го зголемите штедењето на енергија.

Не предзагревајте го апаратот пред готвење освен ако не е посебно препорачано.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ги загреете другите јадења.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите

преостанатата топлина и да ја одржите храната топла.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За повеќе

детали видете во поглавјето „Апарат - секојдневна употреба“, функции на апаратот.

15.5 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување	0.8 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.





