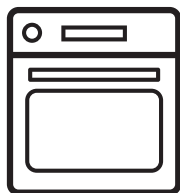




Electrolux



electrolux.com/register



EOC6P77H

SQ Udhëzimet për përdorim | **Furrë me avull**

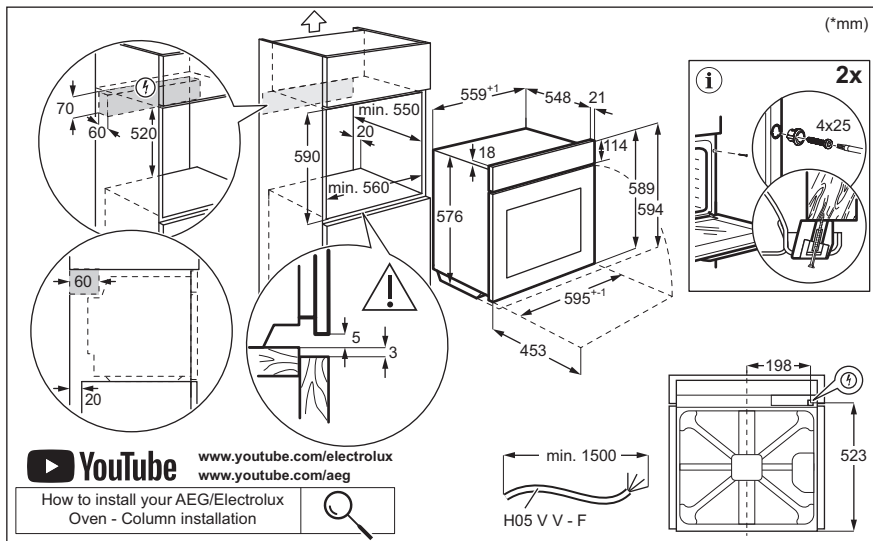
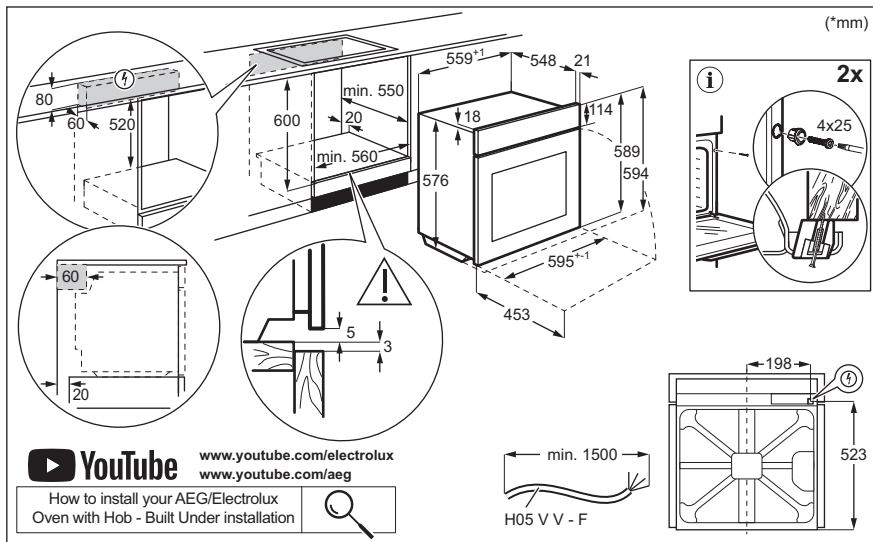
3

МК Упатство за ракување | **Печка на пареа**

28



INSTALIMI / МОНТАЖА



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
4. PANELI I KONTROLLIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET SHITESË.....	15
8. FUNKSIONET E ORËS.....	16
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	17
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	19
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27

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 me probleme

- 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 mbikqyren për t'u siguruar atë 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.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- 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 kabllo.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.

- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- 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.
- 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, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

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.
- Ndihni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- 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.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.

- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

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 përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.

- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- 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 izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon 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.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Për prerjen e kabllot, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nulit.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- 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 ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



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 drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët 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 tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gatuni gjithmonë me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Panelet prej xhami rrezikojnë të thyhen.
- Zëvendësojini menjëherë panelet prej xhami të derës nëse janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e shërbimit të autorizuar.
- Kini kujdes kur të hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- 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.

2.5 Pastrimi pirolitik



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:

- çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
- çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.
 - sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtës paraprake fillestare.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtës paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

2.6 Gatimi me avull



PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

- Avulli i çliuar mund të shkaktojë djegie:
 - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë funksionit të gatimit me avull.

- Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.7 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.

2.8 Shërbimi

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

2.9 Hedhja

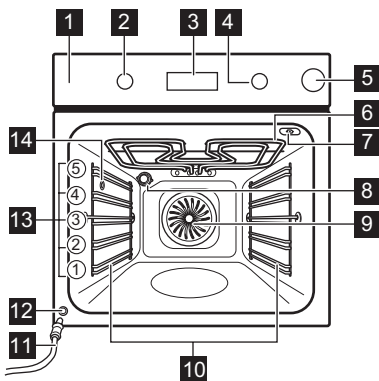
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekрани
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Sirtari i ujit
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Priza e sensorit të ushqimit
- 8 Llamba

- 9 Ventilimi
- 10 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 11 Tubi i shkarkimit
- 12 Valvula e daljes së ujit
- 13 Poyicioni i raftit
- 14 Dalja e avullit

3.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për tavë me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rosto, enë/ pjata për gatim.
- **Tava e pjekjes**
Për ëmbëlsirat e njoma, artikuj të pjekur, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të kapur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në skarën e telit.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**
Për të kontrolluar gatimin në bazë të temperaturës brenda ushqimit.
- **Korridori teleskopik**

Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tava dhe skarën e telit.

4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes

Për të ndezur pajisjen:

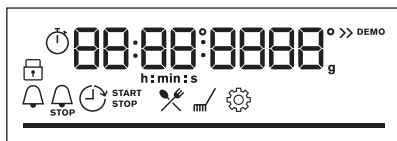
1. Shtypni disqet. Disqet dalin jashtë.
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni diskun për funksionet e nxehjes në pozicionin fikur .

4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehje e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme me: Sensori i ushqimit
OK	Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

4.3 Treguesit e ekranit



Ekrani me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenya: Gatim i asistuar.
	Nënmenya: Pastrimi.
	Nënmenuja: Parametrat
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Depozita e ujit është bosh. Rimbushni depozitën.
	Depozita e ujit është gjysmë e mbushur.
	Depozita e ujit është plot.
	Sensori i ushqimit është i aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.
	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Caktimi i kohës

Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekrani të shfaqë: **"00:00"**.

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni OK.

5.2 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. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.

3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
4. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
5. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
6. Futini aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Funksionet e nxehtjes



Gatim me ajrim real

Për të pjekur mish dhe për të pjekur ëmbëlsira. Vendosni një temperaturë më të ulët sesa Gatimi tradicional pasi ventilatori e shpërndan nxehtësinë në mënyrë të barabartë në pjesën e brendshme të furrës.



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Funksioni i avullit: Lagështi e ulët

Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante.



Ushqime të ngrira

Për t'i bërë krokante ushqimet e shpejta, p.sh. patatet e skuqura, patate feta ose roleta.



Funksioni i picës

Për të pjekur pica dhe ushqime të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë.



Nxehtësia e poshtme

Për bërje të karamelizimit dhe një fund kërcitës. Përdorni nivelin më të ulët.



Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje ventiluese me lagështirë.



Skarë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.



Skarë turbo

Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80 °C gjatë disa funksioneve të nxehtjes.

6.2 Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat 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 që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje ventiluese me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Këshilla të kursimit të energjisë.

6.3 Cilësimi: Funksionet e nxehjes

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

➤ Nxehe e shpejtë - shtypni dhe mbani shtypur për të shkurtuar kohën e ngrohjes. Kjo ofrohet vetëm për disa funksione ngrohjeje. Ventilatori mund të ndizet automatikisht.

6.4 Cilësimi: Lagështi e ulët - Gatimi me avull



Përdorni vetëm ujë. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në depozitën e ujit.

1. Shtypni kapakun e depozitës së ujit për ta hapur.
2. Mbusheni depozitën e ujit me ujë të ftohtë deri në nivel maksimal. (rreth 900 ml).
3. Shtypni depozitën e ujit në pozicionin e saj fillestar.
4. Futni ushqimin në pajisje.
5. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes.
6. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën. Rimbushni depozitën e ujit gjatë gatimit, nëse është e nevojshme.
7. Kur të përfundojë gatimi, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për ta fikur pajisjen. Hapni derën me kujdes. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
8. Zbrazeni depozitën pas çdo gatimi me avull për të parandaluar mbetjet e

çmërsit. Prisni të paktën 60 min pas çdo përdorimi, për të shmangur daljen e ujit të nxehtë nga valvula e shkarkimit të ujit.



PARALAJMËRIM!

Pajisja është e nxehtë. Ekziston mundësia e djegies. Bëni kujdes kur zbrazeni depozitën e ujit.

6.5 Zbrazja e depozitës së ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit



Depozita është plot.



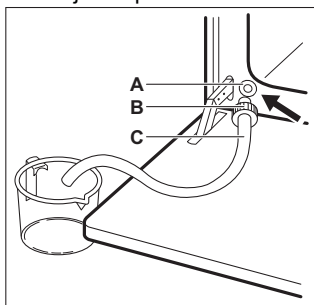
Depozita është gjysmë e mbushur.



Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme të furrës.

1. Fikni pajisjen. Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të ftohet.
2. Lidhni tubin e kullimit **C** në valvulën e daljes **A** përmes lidhësit **B**.



3. Mbani fundin e tubit nën nivelin e **A** dhe shtypni **B** dhe shtypni në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.
4. Shkëpusni **C** dhe **B** dhe thani furrën me një sfungjer të butë.



Mos e përdorni ujin e kulluar për të mbushur sërish depozitën e ujit.

6.6 Duke hyrë te: Menyja

Hapni menyën për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes te

Ekrani tregon , , .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni OK.

6.7 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nënmenuja përbëhet nga programe që janë krijuar për gatime të veçanta. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes te .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.

4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
5. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda



Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesoreve".



Mbushni me ujë sirtarin e ujit për gatim me avull.



Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.



Niveli i raftit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P1 Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
P2 Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	2: tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
P4 Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	3: enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5 Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2 kg	2: enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadalhtë)		
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadalhtë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2; tavë për pjekje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadalhtë)		
P9	Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadalhtë)		
P10	Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadalhtë)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadalhtë)		
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	 1; gatim rosto në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadalhtë)	1.5 - 2 kg	 2; tepsi pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Mish derri, i freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në raftin me rrjetë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P16	Brinjë të mishit të derrit	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2; tavë në tavë për pjekje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	 3; tepsi pjekjeje

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Vendoseni mishin në tepsinë e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2; tavë e thellë Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Copë mishi	1 kg	  2; rafti me rrjetë
P25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	  2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileta peshku	-	  3; tavë në raftin me rrjetë
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
P28	Kek me mollë	-	 3; tepsi pjekjeje
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 1;  22 cm formë byreku në skarën me tel
P31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
P32	Kek me kupa	-	 3; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini patatet në copa.
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	  1; tavë në raftin e telit
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	  1; tavë në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2; tepsia pjekjeje e veshur me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	  2; tavë për pjekje e veshur me letër gatimi Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë	1 kg	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / tavë për bukë në raftin me rrjetë

6.8 Ndryshimi: Parametrat

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e
nxehjes të .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të
zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të
zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të
rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të
nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të
dalë Menuja.

Nënmenuja: Parametrat

Cilësim	Vlera
01 Ora Ditore	Ndrysho
02 Drita e ekranit	1 - 5

	Cilësim	Vlera
03	Tingujt e butonave	1 - Sinjalizim, 2 - Klikim, 3 - Tingulli fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalim, 2 - Alarm
06	Kohëmatësi me ritje	Aktiv / Joaktiv
07	Të lehta	Aktiv / Joaktiv
08	Nxehje e shpejtë	Aktiv / Joaktiv
09	Kujtuesi Për Pastrimin	Aktiv / Joaktiv
10	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
11	Versioni i softuerit	Kontrolli
12	Rivendos të gjithë parametrat	Po / Jo

7. FUNKSIONET SHITESË

7.1 Kyçje

Ky funksion parandalon një ndryshim pa
dashje të funksionit të pajisjes.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në
përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke
siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të
vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal.  - pulson 3 herë kur aktivizohet kyçja.

 OK - shtypeni e mbajeni për të fikur funksionin.

7.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehjes është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

 (°C)	 (o)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (o)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimumi	3

Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxehjeje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Fillimi i Shtyrjes së programit.

7.3 Ventilatori i ftohjes

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

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Përshkrimi i funksioneve të kohëmatësit

 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e një kohëmatësi të numërimit mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në përdorimin e pajisjes dhe mund të cilësohet në çdo kohë.
 Koha e gatimit	Për të cilësuar kohëzgjatjen e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe funksioni i nxehjes do të fiket automatikisht.
 Fillimi i Shtyrjes së programit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 Kohëmatësi me rritje	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në përdorimin e pajisjes dhe mund të cilësohet në çdo kohë.

8.2 Cilësimi: Kujtuesi i minutave

1. Shtypni .

Ekrani tregon: 0:00 dhe .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Kujtuesi i minutave.

3. Shtypni OK. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

8.3 Cilësimi: Koha e gatimit

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehjes dhe për të vendosur temperaturën.

2. Shtypni  derisa ekrani të tregojë: 0:00 dhe .

3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Koha e gatimit.

4. Shtypni OK. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

5. Kur të mbarojë koha, shtypni **OK** dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes në pozicionin e fikur.

8.4 Cilësimi: Fillimi i Shtyrjes së programit ⌚

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehjes dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni ⌚ derisa ekrani të tregojë: ⌚ dhe **START**.
3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.
4. Shtypni **OK**.

Ekrani tregon: --:-- ⌚ **STOP**.

5. Rrotulloni çelësin e komandimit për të cilësuar kohën e përfundimit.
6. Shtypni **OK**.
Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar të fillimit.
7. Kur të mbarojë koha, shtypni **OK** dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes në pozicionin e fikur.

8.5 Cilësimi: Kohëmatësi me rritje ⌚

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të **≡** për të hyrë në Menuja.
2. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur ⚙ / Kohëmatësi me rritje. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Menuja: Parametrat.
3. Shtypni **OK**.
4. Kthejeni çelësin e kontrollit për të ndezur dhe fikur kohëmatësin me rritje.
5. Shtypni **OK**.

8.6 Cilësimi: Ora Ditore

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të **≡** për të hyrë në Menuja.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur ⚙ / Ora Ditore. Shihni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", Menyja: Cilësimet.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.
4. Shtypni **OK**.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



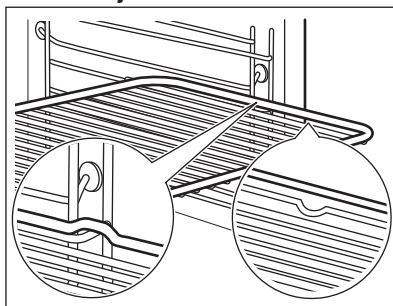
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesoreve

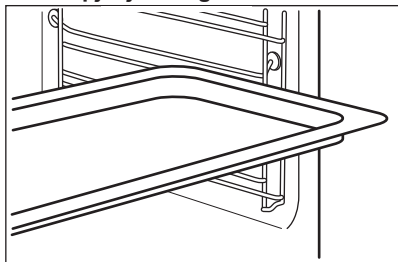
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rrjetë



Shtypni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohni që këmbët të jenë me drejtim poshtë. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës.

Tava e pjekjes / Tigan i thellë



Shtyjeni tavën mes shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit. Vendoseni tavën e pjekjes me pjerrësi drejt pjesës së pasme të brendësisë së furrës.

9.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë sesa temperatura e qendrës së ushqimit.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

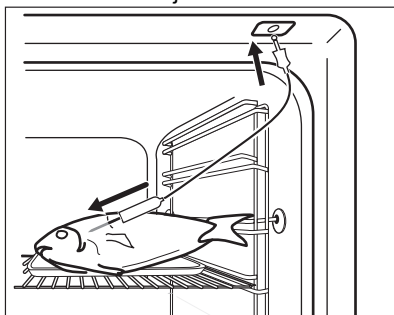


PARALAJMËRIM!

Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

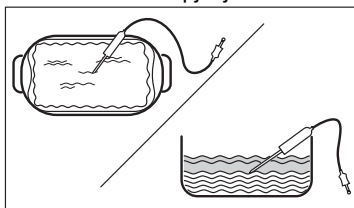
1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
3. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit:
Mish, pulë dhe peshk

Vendosni të gjithë gjilpërën e Sensorit të ushqimit në mish ose peshk, në pjesën më të trashë të tij.



Tavë

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet të stabilizohet në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



4. Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur brenda pajisjes. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".

Ekrani shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

5. - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
6. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
7. Shtypni OK.
8. Kur ushqimi arrin temperaturën e caktuar, dëgjohet sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
9. Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

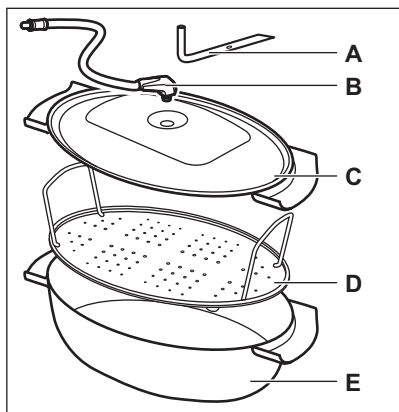
9.3 Tenxhere me avull për gatim me avull



Tenxherja me avull nuk jepet me pajisjen. Për më tepër informacion, kontaktoni furnitorin tuaj vendor.

Tenxherja e avullit përbëhet nga:

- A. Injektori - për gatim direkt me avull,
- B. Tubi i injektorit - për gatim me avull,
- C. Kapaku,
- D. Skara prej çeliku,
- E. Tasi prej qelqi.



Mos:

- vendosni tenxheren me avull të nxehtë në sipërfaqe të ftohta / të njoma.
- hidhni lëngje të ftohtë në tenxheren me avull kur është e nxehtë.
- përdorni tenxheren me avull në një sipërfaqe të nxehtë të gatimit.
- pastroni tenxheren me avull me abrazivë, detergjentë ose pluhura gërryes.

9.4 Gatimi me avull në tenxheren me avull

1. Futni ushqimin nga skara prej çeliku në tenxheren me avull dhe mbulojeni me kapak.
2. Vendoseni tubin e injeksionit brenda vrimës së kapakut.
3. Vendoseni tenxheren me avull në pozicionin e raftit të dytë nga poshtë.
4. Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
5. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

9.5 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Futni ushqimin nga skara prej çeliku në tenxheren me avull. Shtoni pak ujë. Mos e përdorni kapakun. Kur gatuni pjesë të mëdha të mishit, futni injektorin brenda ushqimit.



PARALAJMËRIM!

Injektori mund të jetë i nxehtë kur pajisja është në punë. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës. Hiqni injektorin nga pajisja kur nuk përdorni funksionin e avullit.

1. Futni injektorin në tubin e injektorit. Lidhni skajin tjetër në hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
2. Futni tenxheren me avull në pozicionin e raftit të parë ose të dytë nga poshtë. Sigurohuni që tubi i injeksionit të mos jetë i bllokuar. Mbajeni injektorin larg rezistencës.
3. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme.

Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.

Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për këshilla të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë".

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
°C	Temperaturë
	Aksesori
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)

10.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe jorefektuese. Ato e thithin më mirë

nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

- **Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- **Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- **Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- **Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm

10.3 Pjekje ventiluese me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti me rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë puding pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45

		°C		
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

10.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

				°C	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60

				°C	
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45
Bukë e thekur ¹⁾	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5

1) Ngroheni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

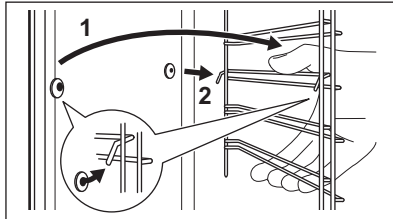
Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.



4. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

11.3 Pastrimi pirolitik



PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



KUJDESI!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesoret.
3. Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
5. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur  dhe shtypni OK.

Programi i pastrimit	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
7. Shtypni OK për të filluar pastrimin. Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Derisa të shkyçet dera, ekrani tregon .
8. Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
9. Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

11.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur  pulon në ekran pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton t'a pastroni me pastrimin pirolitik. Mund të fikni kujtuesin në nën-menunë: Parametrat. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Ndërrimi: Parametrat.

11.5 Pastrimi i depozitës së ujit.

1. Fikni pajisjen.
2. Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
3. Fusni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 min.

4. Ndizni pajisjen dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendoseni temperaturën në 230 °C.
 5. Fikeni pajisjen pas 25 min dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
 6. Ndizni pajisjen dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendoseni temperaturën midis 130 dhe 230 °C.
 7. Fikeni pajisjen pas 10 min dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
 8. Zbrazni depozitën e ujit. Referojuni kapitullit Përdorimi i përditshëm, "Zbrazja e depozitës së ujit".
 9. Shpëlajeni depozitën e ujit dhe pastroni mбетjet e çmërsit me një leckë të butë.
 10. Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.
- Kontakttoni furnizuesin tuaj të ujit për të kontrolluar nivelin e fortësisë së ujit.

Klasifikimi i ujit:	Pastroni depozitën e ujit çdo:
i butë	75 cikle - 2,5 muaj
relativisht i fortë	50 cikle - 2 muaj
i fortë	40 cikle - 1,5 muaj
shumë i fortë	30 cikle - 1 muaj

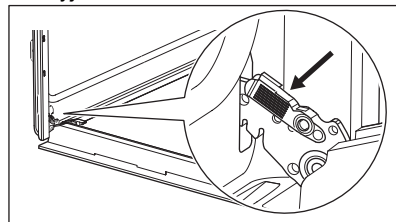
11.6 Heqja dhe instalimi i derës

Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

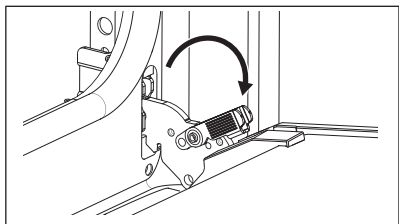
KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

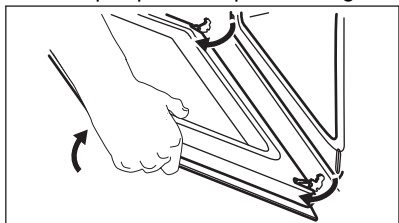
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



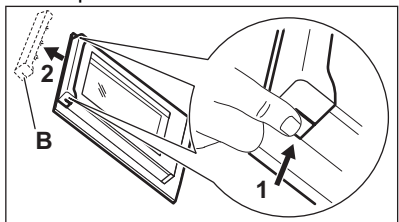
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



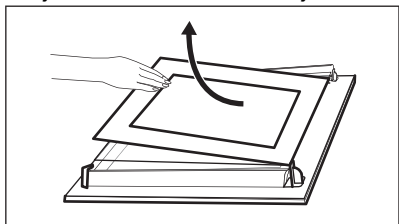
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

9. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

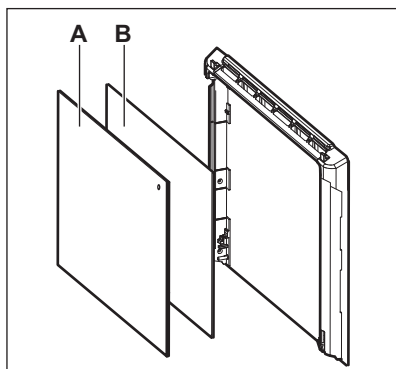
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej

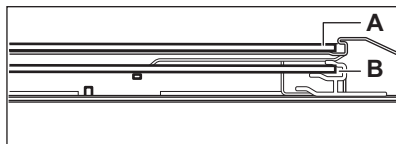
xhami (**A** dhe **B**) në sekuencën e duhur.

Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Secili nga panelet e xhamit duket ndryshe për t'a bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë.

Kur instalohet saktë, korniza e derës kërcet.



Sigurohuni se instaloni panelin e mesëm prej xhami në vend siç duhet.



11.7 Ndërrimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
3. Vendoseni leckën në dyshtemenë e furrës.

KUJDES!

Gjithnjë mbajeni llampën halogjene me një leckë për të parandaluar që mbetjet e yndyrës të digjen në llampë.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e 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.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund të aktivizoni ose përdorni pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Kyçje është i çaktivizuar.
Llamba është e fukur.	Pjekje ventiluese me lagështirë - është i aktivizuar.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga priza.
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
Ekrani tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.
Në brendësi të furrës ka ujë.	Në depozitën e ujit nuk ka shumë ujë.
 - treguesi është fukur.	Në depozitën e ujit ka ujë të mjaftueshëm. Nëse brenda pajisjes fillon të kullojë ujë dhe treguesi është ende i fukur, kontaktoni një Qendër të autorizuar shërbimi.
 - treguesi është i ndezur.	Në depozitë ka ujë të mjaftueshëm. Nëse depozita është plot dhe treguesi është ende i fukur, kontaktoni një qendër të autorizuar shërbimi.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Gatimi me avull nuk funksionon.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Në depozitën e ujit ka ujë.
Duhen më shumë se tre minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit. Pastroni depozitën e ujit.



Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fikenit dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

12.2 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 ndodhet në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOC6P77H 949494860
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	34.1 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.	

13.2 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

13.3 Këshilla për kursimin e 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 jorefektuese 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 përgatisni 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 gatujë.

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

Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur.

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. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

14. 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 на Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете 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.....	28
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	30
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	34
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	34
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	35
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	36
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	42
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	42
9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	43
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	46
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	48
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	52
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	53
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	54

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 Сигурност за деца и ранлива категорија на 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.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- 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.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во перна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

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 упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.

- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено 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.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот.
Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- 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.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- 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 ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

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 на апаратот.
 - 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 монтирајте 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.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- Проверете дали апаратот е студен. Постои ризик стаклените панели да се скршат.
- Веднаш заменете ги стаклените панели на вратата кога се оштетени. Контактирајте со овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- 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, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Чистење со пиролиза

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.

- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Готвење на пареа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:

- Не отворајте ја вратата од апаратот додека готвите со пареа.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.7 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.

2.8 Сервис

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

2.9 Отстранување



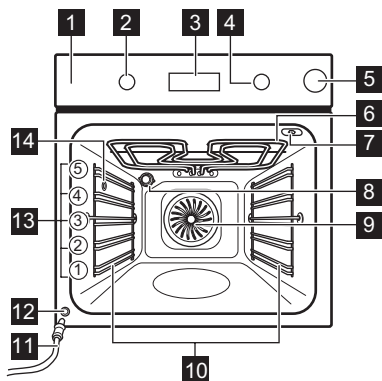
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Фиока за вода
- 6 Елемент за греење
- 7 Штекер за сензорот за храна
- 8 Светилка
- 9 Вентилатор

- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Цевка за цедење
- 12 Вентил за испуштање пареа
- 13 Позиции на полици
- 14 Отвор за пареа

3.2 Додатоци

- **Решетка**
За плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.
- **Плех за печење**
За влажни колачи, печена храна, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**
За контрола на готвењето врз основа на температурата во внатрешноста на храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

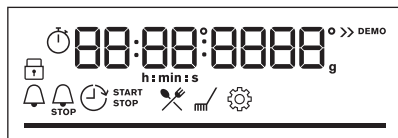
1. Притиснете ги копчињата. Копчињата се вадат.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на греење во позиција за исклучување .

4.2 Преглед на контролната плоча

	Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете за да ја смените поставената температура во средината со: Сензор за храна
ОК	Притиснете за да го потврдите изборот.

4.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Готвење со помош.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Нагудувања
	Брзо загревање е вклучена.
	Резервоарот за вода е празен. Наполнете го садот.

	Резервоарот за вода е полн до половина.
	Резервоарот за вода е полн.
	Сензор за храна е вклучена.
	Потсетник во минути е вклучена.
	Време на готвење е вклучена.
	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00".

1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете OK.

5.2 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризма 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. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
5. Исклучете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
6. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Функции на греење



Готвење со вентилатор

За печење месо и печење колачи. Поставете пониска температура од онаа за конвенционално готвење бидејќи вентилаторот ја дистрибуира топлината рамномерно во внатрешноста на рерната.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Функција пареа: Ниска влажност

Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења во рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото станува сочно и меко и добива крцкава површина.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола.



Долен грејач

За печење и крцкав долен дел. Користете ја најниската позиција на решетката.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста на апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекнување и потпекнување.



Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 80 °C во текот на некои функции на греење.

6.2 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата 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 ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење, видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Совети за заштеда на енергија.

6.3 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.

 Брзо загревање - притиснете и задржете за да го скратите времето на загревање. Ова е достапно за некои функции на греење. Вентилаторот може автоматски да се вклучи.

6.4 Поставување: Ниска влажност - Готвење на пареа



Користете само вода. Не користете филтрирана (деменирализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не користете запаливи или алкохолни течности во садот за вода.

1. Притиснете на капакот за садот за вода за да го отворите.
2. Наполнете го садот за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 900 ml).
3. Турнете го садот за вода во неговата почетна состојба.
4. Вметнете ја храната во апаратот.
5. Завртете го копчето за функции на греење за да одберите функција на греење .
6. Завртете го контролното копче за да поставите температура. Наполнете го садот за вода за време на готвењето, доколку е потребно.
7. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот. Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
8. За да спречите појава на наслаги од бигор, испразнете го садот за вода после секое готвење со пареа. Почекајте најмалку 60 мин по секое користење за да спречите излегување на топла вода од вентил за испуштање пареа.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот е жешок. Постои ризик од изгореници. Внимавајте кога го празните садот за вода.

6.5 Празнење на садот за вода

Показател за садот за вода



Резервоарот е полн.

Показател за садот за вода



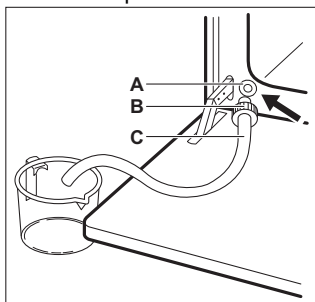
Резервоарот е полн до половина.



Резервоарот е празен. Наполнете го садот.

Ако истурите премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода до дното на внатрешноста на рерната.

1. Исклучете го апаратот. Оставете ја вратата на рерната отворена и почекајте додека апаратот не се исуши.
2. Поврзете ја цевката за цедење **C** со вентилот за испуштање **A** преку конекторот **B**.



3. Држете го крајот на цевката под нивото на **A** и притиснете го **B** повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
4. Откачете ги **C** и **B** и исушете ја внатрешноста на рерната со мек сунѓер.



Не користете ја испуштената вода за повторно да го наполните резервоарот за вода.

6.6 Влезете во: Мени

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .

На екранот се прикажува  ,  , .

2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете ОК.

6.7 Поставување: Готвење со помош

Готвење со помош подменито се состои од програми кои се наменети за специјални јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете ОК.
3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...). Притиснете ОК.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете ОК.

5. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

Подмени: Готвење со помош

Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Видете во поглавјето „Користење на додатоците“.
	Наполнете ја фиоката за вода со вода за готвење на пареа.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

Јадење		Тежина	Ниво на решетка / додаток
P1	Печено говедско, полуживо		
P2	Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3	Печено говедско, добро печено		
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 см	   3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.

Јадење		Тежина	Ниво на решетка / додаток
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
P9	Говедско филе, полуживо (бавно готвење)		
P10	Говедско филе, средно печено (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено (бавно готвење)		
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  2; печени јадења на решетка Додајте течност. Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	  1; печено јадење на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	  2; плех за печење По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, свежа	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; печење јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P16	Свински ребра	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	  2; потпечено јадење на плех за печење По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	  3; плех за печење
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; потпешено јадење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава.

Јадење		Тежина	Ниво на решетка / додаток
P21	Пилешки копани, свежи	-	 3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	 2; печени јадења на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	 2; длабока тава Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте	1 кг.	 2; решетка
P25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	 2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	Филети од риба	-	 3; потпечено јадење на решетка
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на решетка
P28	Колач со јаболка	-	 3; плех за печење
P29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка
P30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на решетка
P31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
P32	Мафини	-	 3; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
P34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
P38	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P39	Лазанја од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	  1; потпечено јадење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	  1; потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка	-	  2; плех за печење поставена со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка
P44	Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	  2; плех за печење поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб	1 кг.	  2; плех за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка

6.8 Менување: Нагодувања

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете ОК.
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете ОК.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете ОК.
5. Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Подмени: Нагодувања

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење, 2 - Клик, 3 - Звукот е исклучен

	Поставка	Вредност
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено
08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
11	Верзија на софтвер	Проверка
12	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.

 **OK** - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

 **OK** - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

7.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Временски одложено активирање.

7.3 Вентилатор

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Опис на функции на тајмерот

 Потсетник во минути	За да се постави тајмер за одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот и може да се постави во кое било време.
 Време на готвење	За да го поставите времетраењето на готвењето. Кога тајмерот завршува, сигналот се огласува и функцијата за греење автоматски ќе се исклучи.

 Временски одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
 Време на работење	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот и може да се постави во кое било време.

8.2 Поставување: Потсетник во минути

1. Притиснете .

На екранот се прикажува: 0:00 и .

2. Завртете го контролното копче за да го поставите Потсетник во минути.
3. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

8.3 Поставување: Време на

готвење  STOP

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.
2. Притиснете  додека екранот не покаже: 0:00 и  STOP.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.
4. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.
5. Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

8.4 Поставување: Временски одложено активирање

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.
2. Притиснете  додека екранот не покаже:  и **START**.
3. Свртете го контролното копче за да го поставите времето на почнување.
4. Притиснете **OK**.

На екранот се прикажува: --:--  **STOP**.

5. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.

6. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

7. Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

8.5 Поставување: Време на работење

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време на работење. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Нагодувања.
3. Притиснете **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да го вклучите и исклучите времето на работење.
5. Притиснете **OK**.

8.6 Поставување: Време во денот

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време во денот. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Поставки.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.
4. Притиснете **OK**.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

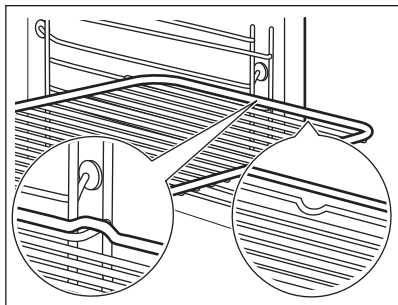
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Сите

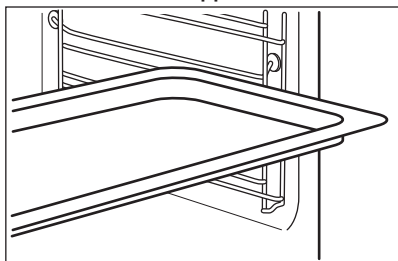
вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната.

Плех за печење / Длабока тава



Турнете ја тавата меѓу водилките на држачот за решетката. Ставете го плехот за печење со наклон кон задниот дел на внатрешноста на рерната.

9.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот. Треба да биде најмалку 25 °C повисока од температурата во средината на храната.
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.

- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Готвење со: Сензор за храна

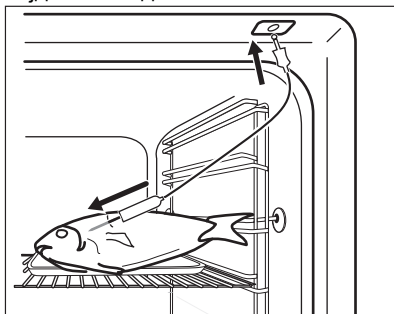
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

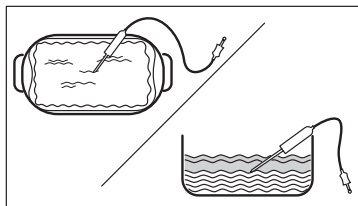
Месо, живина и риба

Ставете ја целата игла на сензорот за храна во месото или рибата на најдебелиот дел.



Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го Сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“. На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.
5. - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
6. Завртете го контролното копче за да поставите температура.
7. Притиснете ОК.
8. Кога храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
9. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

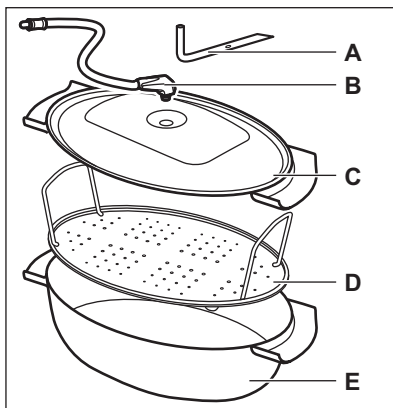
9.3 Лонец за пареа за готвење на пареа



Лонецот за пареа не е обезбеден со апаратот. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Сад за готвење на пареа се состои од:

- A. Вбризгувач - за директно готвење на пареа,
- B. Цевката за вбризгување - за готвење на пареа,
- C. Капак,
- D. Челична скара,
- E. Стаклена чинија.



Не:

- ставате го жешкиот лонец за пареа на студени/мокри површини
- истурајте ладни течности во лонецот за пареа кога е жежок.
- користете го лонецот за пареа на жешка површина за готвење.
- чистете го лонецот за пареа со абразиви, средства за чистење и прашоци.

9.4 Готвење на пареа во лонец за пареа

1. Поставете ја храната на челичната скара во лонецот за пареа и покријте го со капакот.
2. Поставете ја цевката за вбризгување во отворот на капакот.
3. Поставете го лонецот за пареа на вториот рафт од долу.
4. Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
5. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

9.5 Директно готвење на пареа

Ставете ја храната на челичната скара во лонецот за пареа. Додадете малку вода. Не користете го капакот. Кога готвите големи порции месо, ставете го вбризгувачот во јадењето.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вбризгувачот може да биде жежок додека работи апаратот. Секогаш користете нараквици за рерна. Извадете го вбризгувачот од апаратот кога не ја користите функцијата за пареа.

1. Ставете го вбризгувачот во цевката за вбризгување. Поврзете го другиот крај

со доводот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

2. Поставете го лонецот за пареа на првиот или вториот рафт од долу. Проверете дали цевката за вбризгување е заглавена. Држете го вбризгувачот подалеку од елементот на топлина.
3. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење

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

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За совети за штедење на енергија, погледнете во поглавјето „Енергетска ефикасност“.

Симболи користени во табелите:



Вид на храна



Функција на греење



Температура



Додаток



Позиции на полици



Време на готвење (мин)

10.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

10.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40

		°C		
Пица, замрзната, 0,35 кг.	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 кг.	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

10.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				°C	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

- Чистете ги дамките со благ детергент.
- #### Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот

само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

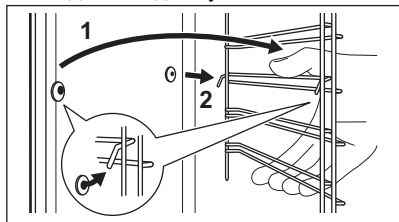
Додатоци

- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миење садови.
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

11.2 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.



4. Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

11.3 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.



ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Искчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете ОК.

Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете ОК.
7. Притиснете ОК за да започне чистењето.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
9. Почекајте апаратот да се излади и вратата да се отклучи. Чистете ја внатрешноста на рерната со мека крпа и вода.

11.4 Потсетник за чистење

Кога трепка  на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито.

Нагодувања. Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Мениување: Нагодувања.

11.5 Чистење на садот за вода

1. Исклучете го апаратот.
2. Ставете длабока тава под доводот на пареата.
3. Сипете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
4. Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 °C.
5. Исклучете го апаратот по 25 мин и почекајте да се олади.
6. Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете температура помеѓу 130 и 230 °C.
7. Исклучете го апаратот по 10 мин и почекајте да се олади.
8. Празнење на садот за вода Видете во поглавјето Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.
9. Исплакнете го садот за вода и исчистете го остатокот од бигор со мека крпа.
10. Исклинете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент. Контактирајте со локалното претпријатие за водовод да го провери нивото на тврдост на вода.

Класификација на водата:	Исклинете го садот за вода на секои:
мека	75 циклуси - 2,5 месеци
малку тврда	50 циклуси - 2 месеци
тврда	40 циклуси - 1,5 месеци
многу тврда	30 циклуси - 1 месец

11.6 Вадење и монтирање на вратата

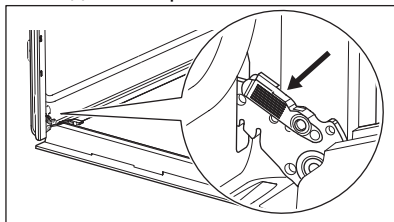
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на

вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

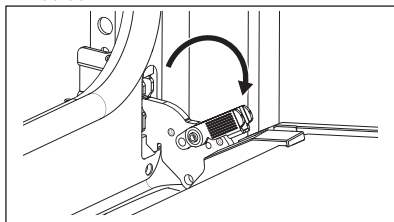
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

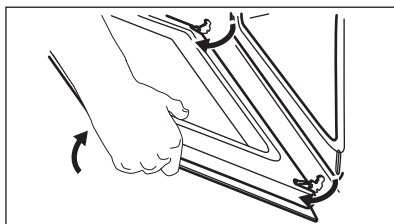
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



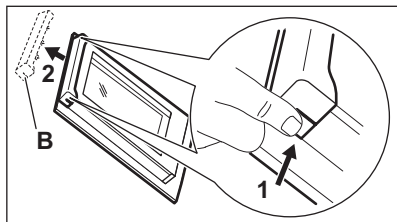
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



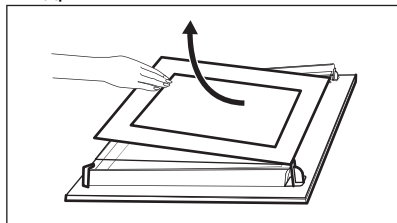
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата В на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



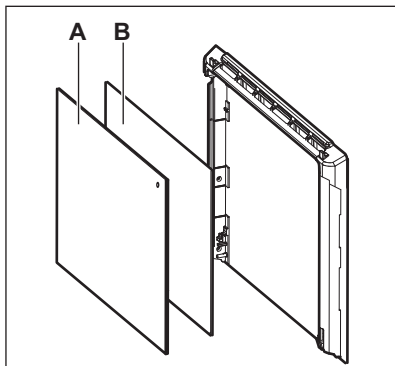
6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



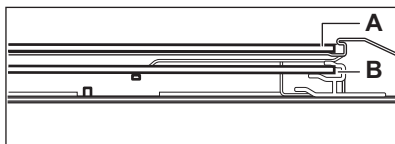
8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките. Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (A и B) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



11.7 Замена на светилката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согорување на остатоците од маснотии на светилката.

Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Ставете го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучена.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
На екранот се прикажува 00:00.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Во внатрешноста на рерната има вода.	Има премногу вода во садот за вода.
Показното светло  - е исклучено.	Нема доволно вода во садот за вода. Ако водата почнува да тече во апаратот, и показното светло е сè уште исклучено, стапете во контакт со овластен сервисен центар.
Показателот  - е приклучен.	Има доволно вода во садот. Ако резервоарот е полн и показното светло е сè уште вклучено, стапете во контакт со овластен сервисен центар.
Готвењето со пареа не работи.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата.
Готвењето со пареа не работи.	Има вода во садот за вода.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исчистете го садот за вода.



Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

12.2 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 се наоѓа на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOC6P77H 949494860
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle
Број на вграденост	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	34.1 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.

13.2 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

13.3 Совети за штедење 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. Оддржувајте 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.

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите храната топла. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. 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.



