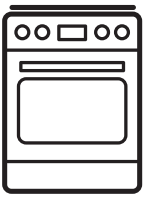
Electrolux

electrolux.com/register



LKR62001CW

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi** **2**

MK Упатство за ракување | **Шпорет** **23**

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

Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË....2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË....5
3. INSTALIMI....8
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT....9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....10
6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM....10
7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME....11
8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI....12
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM....13
10. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME....15
11. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI....17
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....19
13. EFIKASITET ENERGJIE....20
14. SHQETËSIME MJEDISORE....22

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Mobilja e kuzhinës dhe zgavra duhet të kenë dimensione të përshtatshme.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Disa pjesë të pajisjes kanë korrent. Mbylleni pajisjen me mobilie për të parandaluar prekjen e pjesëve të rrezikshme.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njësive me të njëjtën lartësi.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Sigurohuni të instaloni një mjet stabilizues për të penguar animin e pajisjes. Referojuni kapitullit "Instalimi".

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist 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 kabllo zgjatuese.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të 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 kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.
Rrezik goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune dhe mos vendosni ushqim në kontakt direkt me të.
- Mos e përdorni pajisjen si një sipërfaqe gatimi direkt. Gatimi gjithnjë duhet të bëhet duke përdorur enë gatimi të përshtatshme.
- Mos përdorni letër alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enës së gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose gjëra të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund të hapësirës së brendshme të pajisjes.
  - mos vendosni direkt letër alumini në fund të brendësisë.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Shlyerja e smaltit 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.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shaktojnë gërvishtje. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Çaktivizojeni pajisjen përpara mirëmbajtjes.
  Shkëputni spinën nga priza elektrike.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Yndyra dhe ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Sigurohuni që hapësira e brendshme dhe dera të fshihen e të thahen pas çdo përdorimi. Avulli që krijohet gjatë përdorimit të pajisjes kondensohet në muret e hapësirës së brendshme dhe mund të shkaktojë gërryerje. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

2.5 Ndriçimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

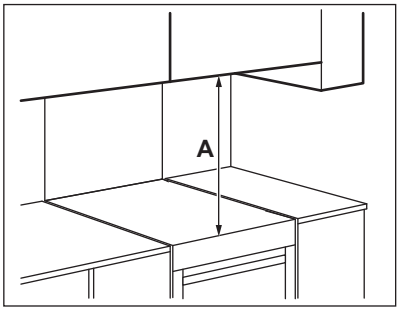
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Të dhënat teknike

Përmasat	
Lartësia	847 - 867 mm
Gjerësia	596 mm
Thellësia	600 mm

3.2 Vendndodhja e pajisjes

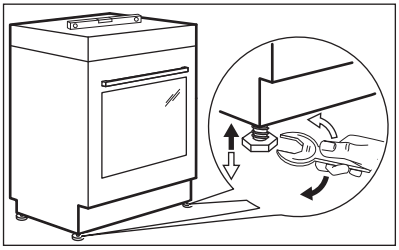
Mund ta instaloni pajisjen tuaj të pavarur me dollapë në një ose dy anë dhe në qoshe.



Largësitë minimale

Përmasat	mm
A	650

3.3 Niveloni pajisjen

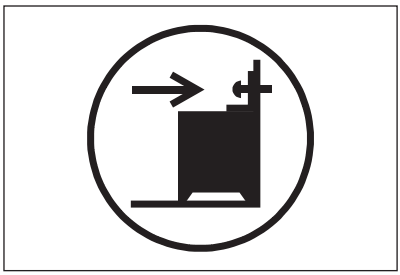


Përdorni këmbët në pjesën e poshtme të pajisjes për të cilësuar sipërfaqen e sipërme të pajisjes në nivel me sipërfaqe të tjera.

3.4 Mbrojtje kundër animit

⚠ KUJDES!

Instaloni mbrojtjen kundër animit për të parandaluar që pajisja të bjerë nën ngarkesat e pasakta. Mbrojtja kundër animit funksionon vetëm kur pajisja vendoset në zonën e duhur.
Pajisja juaj ka simbolin e paraqitur në figurë (nëse vlen për rastin) për t'ju kujtuar për montimin e mbrojtjes kundër animit.



⚠ KUJDES!

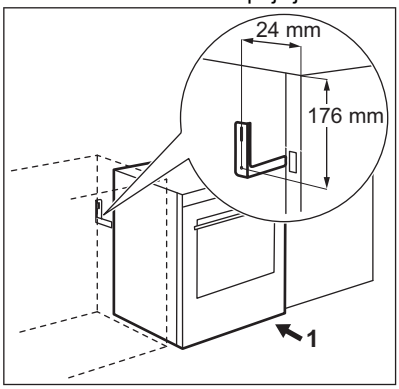
Sigurohuni ta montoni mbrojtjen kundër animit në lartësinë e duhur.

Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

1. Caktoni lartësinë dhe sipërfaqen e duhur për pajisjen përpara se të vendosni mbrojtjen kundër animit.
2. Montoni mbrojtjen kundër përkuljes 176 mm poshtë nga sipërfaqja e sipërme e pajisjes dhe 24 mm nga ana e majtë e pajisjes në vrimën rrethore në kanxhë.

Shihni ilustrimin. Vidhoseni në materialin e ngurtë ose përdorni përforcuesin përkatës (murin).

3. Vrimën mund ta gjeni në anën e majtë mbrapa pajisjes. Shihni ilustrimin. Vendoseni pajisjen në mes të hapësirës midis dollapëve (1). Nëse hapësira mes dy bufeve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, duhet të rregulloni matjen anësore në mesin e pajisjes.



3.5 Instalimi elektrik

⚠ PARALAJMËRIM!

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

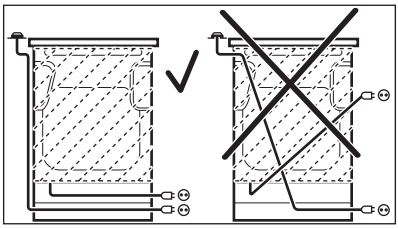
Kjo pajisje ofrohet pa spinë apo kordon elektrik. Terminali i lidhjes ndodhet prapa panelit të pasmë.

Llojet e kabllove që përdoren për fazat e ndryshme:

Faza	Përmasat minimale të kabllos
1	3x6.0 mm²
3 me neutral	5x1.5 mm²

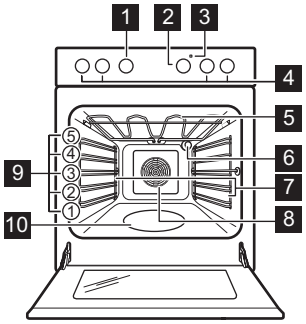
⚠ PARALAJMËRIM!

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



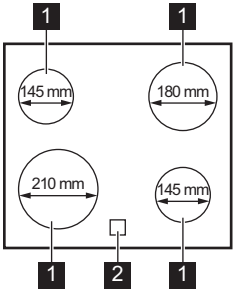
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



1 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
2 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
3 Treguesi / simboli i temperaturës
4 Çelës për vatrën
5 Elementi i ngrohjes
6 Llamba
7 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
8 Ventilimi
9 Nivelet e furrës
10 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë

4.2 Përmbledhje e pianurës



1 Zona e gatimit
2 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

⚠ PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngroheni 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 aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Caktoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lejoni që pajisja të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
5. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
6. Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
7. Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

5.2 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM

⚠ PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Cilësimet e ngrohjes

Simbolet	Funksioni
0	Pozicioni fikur
	Mbaj ngrohtë

Simbolet	Funksioni
1 - 9	Cilësimet e ngrohjes

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

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

6.2 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

⚠ PARALAJMËRIM!

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

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

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

Rezultatet e gatimit varen nga materiali i enës së gatimit

ⓘ

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

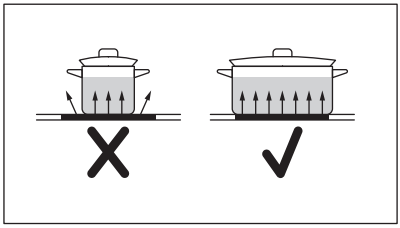
ⓘ

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

ⓘ

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

Për të kursyer energji dhe për t'u siguruar që pianura të funksionojë siç duhet, fundi i enës së gatimit duhet të ketë një diametër të përshtatshëm minimal.



7.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Diametri i tenxheres (mm)	Energjia (W)
Majtas mbrapa	125 - 145	1200
Djathtas mbrapa	150 - 180	1800
Djathtas përpara	125 - 145	1200
Majtas përpara	180 - 210	2300

7.3 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

ⓘ

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

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

8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.

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

⚠ PARALAJMËRIM!

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

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thahet me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Funksionet e nxehjes

⚠ PARALAJMËRIM!

Mos hidhni lëngje në kavitetin e zgavrës përpara dhe gjatë procesit të gatimit. Ka rrezik dëmtimi.

0	**Pozicioni fikur** Furra është e fikur.
	Gatim me ajrim Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e aromave.
	Nxehtësia e poshtme Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
	Pjekje në skarë Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
	Pjekje e shpejtë në skarë Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
	Pjekje e mirë Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të pjekur gratin dhe për të karamelizuar.
	Gatim tradicional / Pastrimi me ujë Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Pastrimi me ujë.

Pjekje ventiluese me lagështirë
Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me Kategorinë e efikasitetit energjetik dhe Rregulloret e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1.
Është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.
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, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të reduktohet. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin “Efikasiteti i energjisë”, “Kursimi i energjisë”.
Për udhëzimet e gatimit, shikoni kapitullin “Udhëzime dhe këshilla”, Pjekje ventiluese me lagështirë.
Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht.

Mund ta shkrini ushqimin duke zgjedhur funksionin **Pjekje ventiluese me lagështirë** pa caktuar temperaturën.

9.2 Aktivizimi dhe çaktivizimi i furrës

Në varësi të modelit, pajisja juaj ka simbole në çelës, tregues ose llamba:
- Treguesi ndizet kur furra nxehet.
- Llamba ndizet kur furra është në punë.
- Simboli tregon nëse çelësi kontrollon një nga zonat e gatimit, funksionet e furrës ose temperaturën.

1. Rrotullojeni çelësin për funksionet e furrës për të zgjedhur një funksion.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur një temperaturë.
3. Për ta çaktivizuar furrën, rrotullojini çelësat e funksioneve dhe të temperaturës së furrës në pozicionin fikur.

9.3 Ventilatori i ftohjes

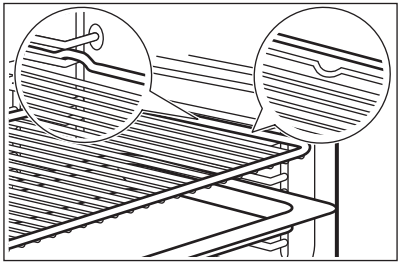
Kur furra është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet aktivizohet për t’i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori i ftohjes ndalon.

9.4 Futja e aksesorëve

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

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

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



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

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

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

10. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

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

10.1 Pjekje ventiluese me lagështirë

Bukë dhe picë

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Bukët	180	25 - 35	3
Pica e ngrirë 350 g	190	25 - 35	3

Kekët në tepsinë e pjekjes

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Role biskotash	180	20 - 30	3
Kekë Brownie	180	30 - 40	3

Kekë në forma

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Sufle	200	30 - 40	3
Bazë pudingu pandispanje	180	20 - 30	3
Sandviç Viktoria	150	25 - 35	3

Peshk

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	3
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	3
Filetë peshku 300 g	180	25 - 35	3

Mish

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Mish në letër alumini 250 g	200	25 - 35	3
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	3

Artikuj të vegjël të pjekur

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Biskota	180	25 - 35	3
Amareta	160	25 - 35	3
Kek me kupa	180	25 - 35	3
Biskota me erëza	170	20 - 30	3
Biskota me kore të shkrifët	150	25 - 35	3
Tarta të vogla	170	15 - 25	3

Vegjetariane

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	180	25 - 35	3
Omletë	200	20 - 30	3
Zarzavate në tavë 700 g	180	25 - 35	3

10.2 Informacion për institutet e testimit

Ushqim	Funksioni	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Aksesorët	Pozicioni i raftit
Kekë të vegjël (20 copë për tepsi)	Gatim tradicional	170	20 - 30	Tepsi	4
Ëmbëlsira të vogla (20 ëmbëlsira të vogla për tepsi) **1)**	Ventilator i plotë	150	20 - 30	Tepsi	2
Kekë të vegjël (20 kekë të vegjël për tavë) **1)**	Ventilator i plotë	150	25 - 35	Tepsi / Tigan i thellë	1 + 4
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava (ø 20 cm) mbi rrjetë, të zhvendosura diagonalisht	Gatim tradicional	180	70 - 90	Raft	1
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava (ø 20 cm) mbi rrjetë, të zhvendosura diagonalisht	Ventilator i plotë	160	70 - 90	Raft	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava (ø 20 cm) mbi rrjetë, të zhvendosura diagonalisht	Funksioni i picës	160	60 - 80	Raft	2
Pandispanjë pa yndyrë, 1 tavë (ø 26 cm) mbi rrjetë	Gatim tradicional	170	30 - 40	Raft	3

Ushqim	Funksioni	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Aksesorët	Pozicioni i raftit
Pandispanjë pa yndyrë, 1 tavë (ø 26 cm) mbi rrjetë	Ventilator i plotë	150	35 - 45	Raft	2
Pandispanjë pa yndyrë, 1 tepsi (ø 26 cm) në rrjetë **1)**	Ventilator i plotë	160	25 - 35	Raft	1 + 4
Biskota me brumë të shkrifët/shirit brumi	Ventilator i plotë	140	20 - 35	Tepsi	3
Biskota me brumë të shkrifët/shirit brumi	Ventilator i plotë	140	20 - 30	Tepsi	1 + 4
Biskota me brumë të shkrifët/shirit brumi	Gatim tradicional	160	20 - 35	Tepsi	3
Bukë e thekur **1)**	Pjekje e shpejtë në skarë	Maksimale	1 - 5	Raft	4
Qofte prej mish lope	Pjekje në skarë	Maksimale	15 - 20 njëra në. 10 - 15 ana tjetër.	Skarë / Tigan i thellë	4 + 1

1) Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

11. FURRA - 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. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.

Aksesorët

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

11.2 Furrat prej inoksi ose alumini

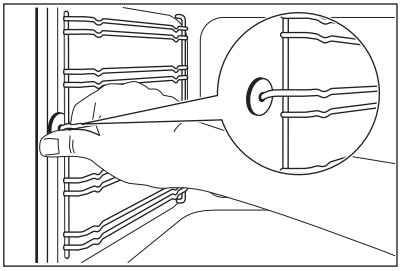
Pastrojeni derën e furrës vetëm me leckë ose sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë.

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

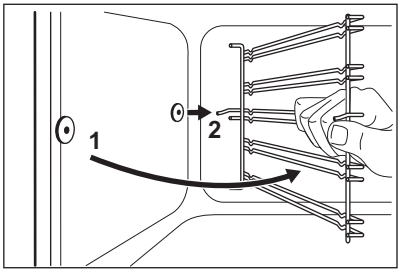
11.3 Heqja e mbështetëseve të raftit

Për të pastruar furrën, hiqni mbështetëset e rafteve.

1. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.



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



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

⚠ KUJDES!

Sigurohuni që tela më i gjatë i fiksimit të jetë përpara. Skajet e dy telave duhet të drejtohen nga mbrapa. Montimi i pasaktë mund të shkaktojë dëmtim të smaltit.

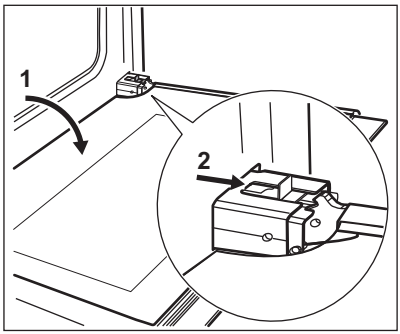
11.4 Mënyra e përdorimit: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga pajisja.

1. Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 250ml.
2. Vendoni funksionin ⊟.
3. Vendoseni temperaturën në 90°C.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 30 min.
5. Fikni pajisjen.
6. Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

11.5 Heqja e derës së furrës

Për ta bërë pastrimin më të lehtë, hiqni derën.



1. Hapeni derën plotësisht.
2. Zhvendosni rrëshqitësin derisa të dëgjoni një kërcitje.
3. Mbylleni derën derisa rrëshqitësi të bllokohet.
4. Hiqeni derën.
   Për të hequr derën, tërhiqeni atë nga jashtë fillimisht nga njëra anë dhe pastaj nga ana tjetër.

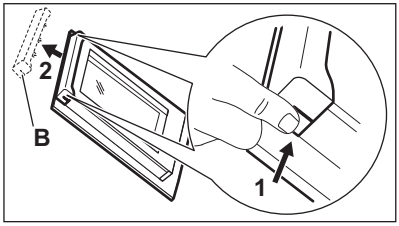
Kur të përfundojë procedura e pastrimit, futni derën e furrës në rend të kundërt. Sigurohuni që të dëgjoni një kërcitje kur të futni derën. Nëse është e nevojshme, ushtroni forcë.

11.6 Heqja dhe pastrimi i xhamave të derës

ⓘ

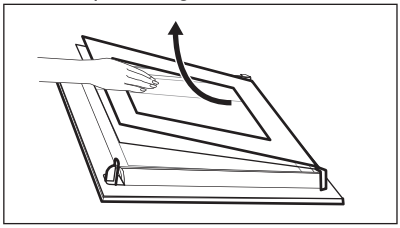
Xhami i derës në produktin tuaj mund të jetë i ndryshëm në lloj dhe formë nga shembujt që shihni në imazhe. Edhe numri i xhamave mund të jetë i ndryshëm.

1. Mbajeni kornizën e derës B në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.



2. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

3. Mbajini panelet e xhamit të derës në skajin e tyre të sipërm një nga një dhe tërhiqini lart nga udhëzuesi.



4. Pastroni panelet e xhamit të derës.

Për të montuar panelet, kryeni të njëjtat hapa në rend të kundërt.

11.7 Zëvendësimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

Llamba e pasme

ⓘ

Kapaku i xhamit të llambës është në mbrapa pjesës së futur.

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

11.8 Sirtari

Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

⚠ PARALAJMËRIM!

Mos vendosni ushqim brenda sirtarit.

⚠ PARALAJMËRIM!

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

Sirtari mund të hiqet për pastrim.

Heqja e sirtarit:

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

Për të instaluar sirtarin, ndiqni procedurën nga e kundërta.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë të bëjmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizojeni furrën.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë caktuar cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
Llamba nuk punon.	Llamba është me defekt.	Ndërroni llambën.
Formohet avull dhe kondensim mbi ushqim dhe në brendësi të furrës.	E keni lënë gatimin për shumë kohë në furrë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

13. EFIKASITET ENERGJIE

13.1 Informacioni i produktit sipas rregulloreve të BE-së për pianurën

Identifikimi i modelit	LKR62001CW	
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Radiator	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm 18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	182.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg

Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Pajisje elektrike shtëpiake për gatim - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e performancës.

13.2 Pllaka e gatimit- Kursim energjie

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara sesa ta aktivizoni atë.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër si zona e gatimit.
- Përdorni enë më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKR62001CW 940003106
Indeksi i Efiçiencës së Energjisë	95,3
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,95 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,82 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	73 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe
Sasi	46.4 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.

13.4 Furra - Kursimi i energjisë

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

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

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

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

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur 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 gatuajë.

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

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

Pjekje ventiluese me lagështirë
Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

13.5 Informacion i produktit për konsumin e energjisë elektrike dhe kohën maksimale për të arritur regjimin me fuqi të ulët

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

14. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺.
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

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

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

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....23
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....26
3. МОНТАЖА....29
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....31
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА....31
6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....32
7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ....32
8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ....34
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....35
10. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ....36
11. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ....39
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....41
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....42
14. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА....44

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и миленициte подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

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

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

2.2 Поврзување на струја

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

2.3 Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.
Ризик од електричен шок.

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

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслата можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата од жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

2.4 Грижа и чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот.
  Извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Осигурете се дека внатрешноста и вратата се суви после секоја употреба. Пареата која се прави за време на работата на апаратот се кондензира на ѕидовите на внатрешноста и може да предизвика корозија. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.5 Внатрешна светилка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

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

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

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

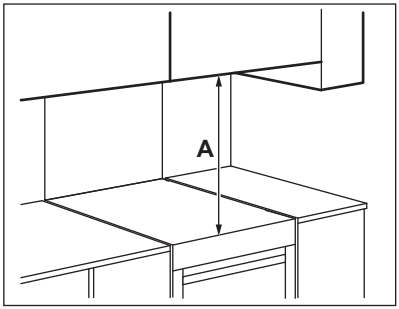
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Технички податоци

Димензии	
Висина	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Должина	600 мм

3.2 Местото на апаратот

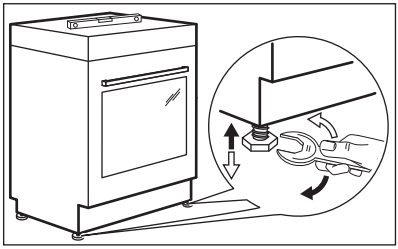
Можете да го инсталирате вашиот самостоен апарат со шкафови на една или две страни и во аголот.



Минимални растојанија

Димензија	мм
A	650

3.3 Нивелирање на апаратот

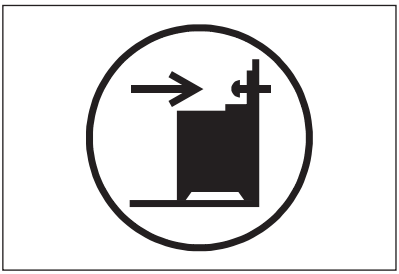


Користете ги малите ногарки на долната страна од апаратот за да ја поставите горната површина рамно со другите површини.

3.4 Заштита од накривување

⚠ ВНИМАНИЕ!

Инсталирајте ја заштитата против накривување за да спречите апаратот да падне под неправилно оптоварување. Заштитата против навалување работи само кога апаратот е ставен на правилно место. Апаратот има симболи кои се прикажани на сликата (ако е применливо) за да ве потсети за инсталирање на заштита од накривување.

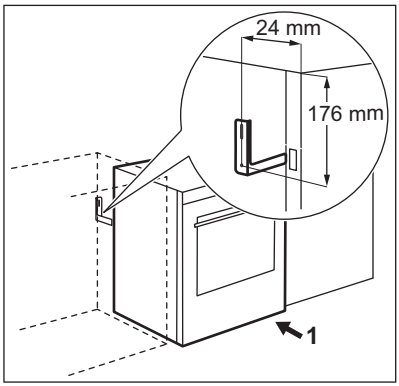


⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

1. Поставете ја точната височина и зона за апаратот пред да ја закачите заштитата од накривување.
2. Монтирајте ја заштитата од навалување 176 мм подолу од горната површина на апаратот и 24 мм од страната на апаратот во кружната дупка на држачот. Видете ја илустрацијата. Зашрафете ја во цврстиот материјал или употребете соодветна поткрепа (sид).
3. Можете да ја најдете дупката на левата страна на задниот дел од апаратот. Видете ја илустрацијата. Ставете го апаратот во средината на просторот помеѓу плакарите (1). Ако просторот меѓу шкафовите е поголем од ширината на апаратот, мора да го прилагодите страничното мерење до центарот на апаратот.



3.5 Електрична инсталација

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

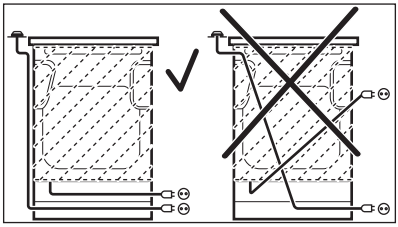
Апаратот е обезбеден без приклучок или кабел за струја. Приклучоците за поврзување се наоѓаат зад задната плоча.

Видови кабли кои можат да се применат во различни фази:

Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x6,0 мм²
3 со неутрален	5x1,5 мм²

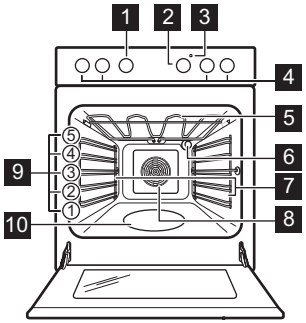
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

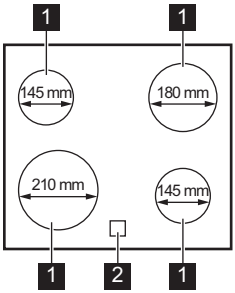
4.1 Општ преглед



1 Копче за функциите на греење

2 Контролно копче (за температура)
3 Индикатор / симбол за температура
4 Копчиња за плочата за готвење
5 Елемент за греење
6 Светилка
7 Потпора за полици, мобилна
8 Вентилатор
9 Позиции на полици
10 Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода

4.2 Прегледна плоча за готвење



1 Рингла
2 Показател за преостаната топлина

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Почетно предзагревање и чистење

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

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура.

Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

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

5.2 Тркалца коишто се повлекуваат

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

6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Поставки за подгревање

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

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

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

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

6.2 Показател за преостаната топлина

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

Показателот може, исто така, да се појави:
- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

Резултатите од готвењето зависат од материјалот за садови за готвење

Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.

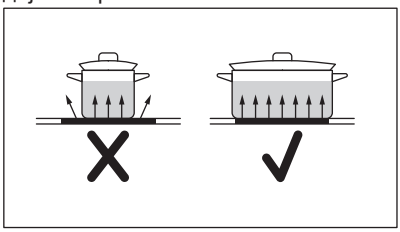
ⓘ

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

ⓘ

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

За зачувување енергија и за да се уверите дека површината за готвење работи правилно, дното на садовите за готвење мора да има погоден минимален дијаметар.



7.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Дијаметар на сад за готвење (мм)	Јачина (W)
Лев заден	125 - 145	1200
Десен заден	150 - 180	1800
Десен преден	125 - 145	1200
Лев преден	180 - 210	2300

7.3 Поедноставен водич за готвење

ⓘ

Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
⎽ – 1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2	Зацврснување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		

8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

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

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

8.2 Чистење на плочата за готвење

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

9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Функции на греење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не истурајте течности во втиснувањата на шуплината пред и за време на готвењето. Постои ризик од оштетување.

0	**Позиција исклучено** Рерната е исклучена.
	Готвење со вентилатор За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.
	Долен грејач За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
	Скара За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
	Брза скара За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
	Потпекување За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.
	Конвенционално готвење / Чисто со вода За печење храна и месо на едно ниво на полицата. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Чисто со вода.
	Печете со влажен воздух Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и регулативите за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Направена е за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија. За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува.

ⓘ

Можете да ја одмрзнете храната со избирање на функцијата **Печете со влажен воздух** без поставување на температура.

9.2 Вклучување и исклучување на рерната

ⓘ

Во зависност од моделот, вашиот апарат може да има копчиња со симболи, показни светла или светла:

- Показното светло се пали кога рерната се загрева.
- Светилката се пали кога рерната работи.
- Симболот покажува дали копчето контролира некоја од ринглите, функциите на рерната или температурата.

1. Вртете го тркалцето за функции на рерната за да изберете функција на рерната.
2. Завртете го тркалцето за контрола на температурата за да изберете температура.
3. За да ја исклучите рерната свртете го тркалцето за функции на рерната и температура на позиција на исклучено.

9.3 Вентилатор

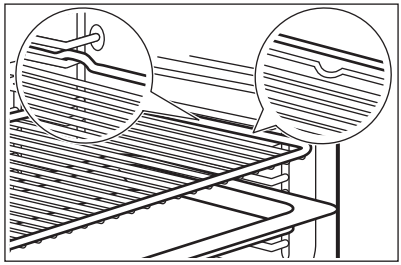
Кога работи печката, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот запира.

9.4 Вметнување на додатоци

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

Малите вдлабнатини ја зголемуваат сигурноста и обезбедуваат заштита од навалување. Тие се и уреди за спречување превртување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

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



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

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

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

10. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

ⓘ

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

10.1 Печете со влажен воздух

Леб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Лепчиња	180	25 - 35	3
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	3

Колачи на плех за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Швајцарски ролат	180	20 - 30	3
Колаче	180	30 - 40	3

Колачи во плех

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Суфле	200	30 - 40	3
Флан со пандишпан	180	20 - 30	3
Викторијанска торта со џем	150	25 - 35	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Риба во ќеса 300 g	180	25 - 35	3
Цела риба 200 g	180	25 - 35	3
Рибни филети 300 g	180	25 - 35	3

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Месо во ќеса 250 g	200	25 - 35	3
Ражени 500 g	200	30 - 40	3

Печена храна во мали парчиња

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Колачиња	180	25 - 35	3
Макарон-колач	160	25 - 35	3
Мафини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3
Колачиња од суво тесто	150	25 - 35	3
Тартелети	170	15 - 25	3

Вегетеријанска храна

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Мешан зеленчук во ќесе 400 g	180	25 - 35	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Омлет	200	20 - 30	3
Зеленчук на плех 700 g	180	25 - 35	3

10.2 Информации за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво на решетката
Мали колачиња (20 мали колачиња на плех)	Конвенционално готвење	170	20 - 30	Тава	4
Мали колачиња (20 мали колачиња на плех)**1)**	Готвење со вентилатор	150	20 - 30	Тава	2
Мали колачиња (20 мали колачиња на плех)**1)**	Готвење со вентилатор	150	25 - 35	Тава / Длабока тава	1 + 4
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијагонално поместена	Конвенционално готвење	180	70 - 90	Решетка	1
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијагонално поместена	Готвење со вентилатор	160	70 - 90	Решетка	2
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијагонално поместена	Функција за пица	160	60 - 80	Решетка	2
Посен пандишпан, 1 плех (ø 26 см) на решетката	Конвенционално готвење	170	30 - 40	Решетка	3
Посен пандишпан, 1 плех (ø 26 см) на решетката	Готвење со вентилатор	150	35 - 45	Решетка	2
Посен пандишпан, 1 плех (ø 26 см) на решетката **1)**	Готвење со вентилатор	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Леб без квасец/Печиво во форма на стапчиња	Готвење со вентилатор	140	20 - 35	Тава	3
Леб без квасец/Печиво во форма на стапчиња	Готвење со вентилатор	140	20 - 30	Тава	1 + 4
Леб без квасец/Печиво во форма на стапчиња	Конвенционално готвење	160	20 - 35	Тава	3
Тост**1)**	Брза скара	Макс.	1 - 5	Решетка	4

Храна	Функција	Темпе ратура (°C)	Време (мин)	Прибор	Ниво на решетка та
Бургер со говедска плескавица	Скара	Макс.	15 - 20 прва страна. 10 - 15 втора страна.	Решетка / Длабока тава	4 + 1

1) Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

11. РЕРНА - ГРИЖА 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 благо средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дамките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по 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 ги додатоците во машина за миење садови .
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

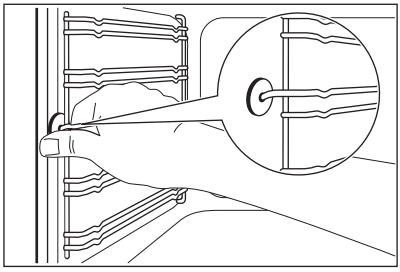
Чистете ја вратата на печката само со мокар сунѓер или крпа. Исушете ја со мека крпа.

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

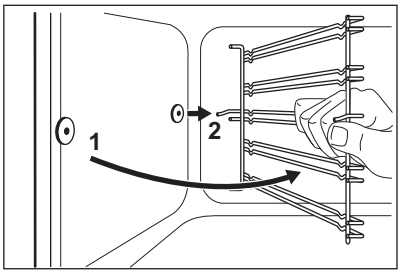
11.3 Отстранување на држачите за решетки

За чистење на рерната, отстранете ги држачите за решетките.

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



2. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот ѕид и извадете ја.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Проверете дали подолгата жица за фиксирање е поставена напред. Краевите на двете жици треба да бидат насочени наназад. Неправилна инсталација може да предизвика оштетување на емајлот.

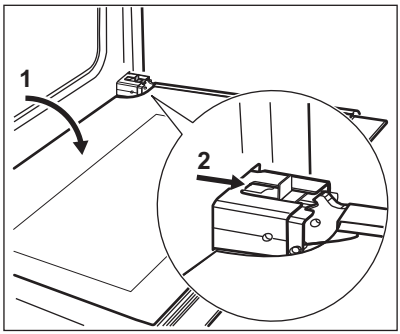
11.4 Начин на користење: Чисто со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од апаратот.

1. Сипете вода во моделираната внатрешност: 250ml.
2. Поставете ја функцијата ▭.
3. Поставете ја температурата на 90 °C.
4. Пуштете го апаратот да работи околу 30 мин.
5. Исклучете го апаратот.
6. Почекајте апаратот да се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

11.5 Вадење на вратата од рерната

За полесно чистење, извадете ја вратата.



1. Целосно отворете ја вратата.
2. Поместете го лизгачот додека не слушнете клик.
3. Затворете ја вратата додека лизгачот не се заклучи.
4. Извадете ја вратата.
   За да ја извадите вратата, повлечете ја вратата кон надвор прво од едната страна, а потоа од другата.

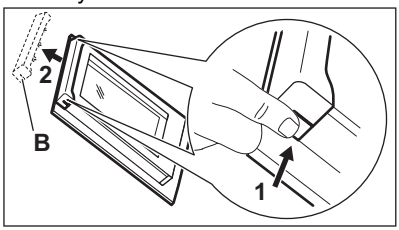
Кога ќе заврши постапката за чистење, вметнете ја вратата од рерната во спротивен редослед. Проверете дали ќе слушнете клик кога ќе ја вметнете вратата. Употребете сила доколку е потребно.

11.6 Отстранување и чистење на стаклата на вратата

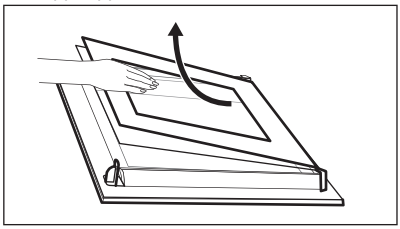
ⓘ

Стаклото на вратата во вашиот производ може да биде различно по тип и форма од примерите што ги гледате на сликите. Бројот на стакла исто така може да биде различен.

1. Држете ја облогата на вратата B на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



2. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
3. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



4. Исчистете ги стаклените панели на вратата.

За да монтирате панели, направете ги истите чекори во обратен редослед.

11.7 Замена на светлото

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Задна светилка

ⓘ

Стаклениот капак на светилката е во задниот дел на внатрешноста.

1. Свртете го стаклената капаче на светилката налево за да го извадите.
2. Исчистете го стаклениот капак.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка за рерна отпорна на топлина до 300°C.
   Употребете ист тип светилка за рерна.
4. Монтирајте го стаклената капаче.

11.8 Фиока

Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте храна во фиоката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Фиоката може да се отстрани за чистење.

Вадење на фиоката:

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

За да ја вратите фиоката, следете ја постапката обратно.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го активирате апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Не можете да го активирате апаратот.	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигуруваčот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Рерната не се загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја рерната.
Рерната не се загрева.	Не се поставени потребните поставки.	Осигурајте се дека поставките се точни.
Светилката не работи.	Светилката не е исправна.	Заменете ја светилката.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Јадењата се оставени во рерната премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути по завршување на готвењето.

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 е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација на модел	LKR62001CW	
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка	
Број на зони за готвење	4	
Технологија на подгревање	Радијатор	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	21.0 см 14.5 см 14.5 см 18.0 см

Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	182.3 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

13.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

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

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го садот за готвење врз неа.
- Дното на садовите за готвење треба да има ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете ги помалите садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

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

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	LKR62001CW 940003106
Индекс на енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.95 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.82 kWh/cycle
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	73 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	46.4 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.4 Рерна - заштеда на енергија

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

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. 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.

Одржување на топлина кај храната
Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите храната топла.

Печете со влажен воздух
Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

Потрошувачка на енегија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

14. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

electrolux.com

867364733-A-452025