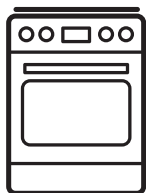




Electrolux



electrolux.com/register



LKR66021MX

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi**

2

МК Упатство за ракување | **Шпорет**

29



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.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	11
8. VATRA E GATIMIT - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	16
11. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	17
12. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	24
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
15. 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 vulnerabël

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

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

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

1.2 Siguria e përgjithshme

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

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

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

parandaluar preken e pjesëve të rrezikshme.

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

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkohë 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.
- Mos i lini kabllo elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllo elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.
Rrezik goditjeje elektrike.

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

specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejt në fund.
 - mos vendosni direkt letër alumini në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emailit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsitë 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.
- Ndërrojeni 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 hidhni atë.

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

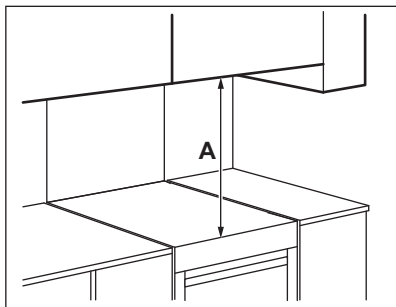
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Të dhëna teknike

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

3.2 Vendndodhja e pajisjes

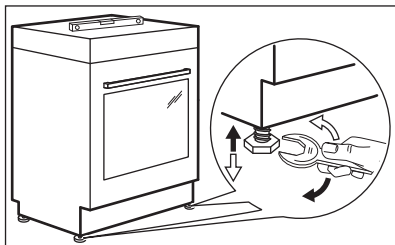
Mund ta instaloni pajisjen tuaj të pavarur me dollapë në një ose dy anë dhe në qoshe.



Largësitë minimale

Përmasat	mm
A	650

3.3 Nivelimi i pajisjes

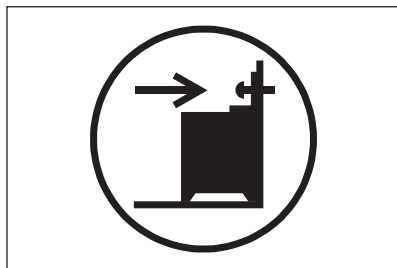


Përdorni këmbët e vogla poshtë pajisjes për ta vendosur sipërfaqen e pajisjes në të njëjtin nivel me sipërfaqet e tjera.

3.4 Mbrojtja kundër përmbysjes

⚠ KUJDES!

Instaloni mbrojtjen kundër animit për të evituar rrëzimin e pajisjes në rast ngarkesash të papërshtatshme. Mbrojtja kundër animit punon vetëm kur pajisja vendoset në zonën e duhur. Pajisja juaj ka simbolet e treguar në foto (nëse ka) për t'ju kujtuar mbi instalimin e mbrojtjes kundër animit.



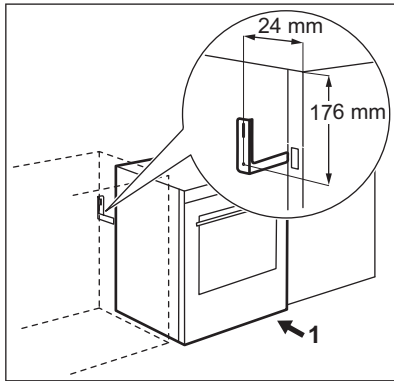
⚠ KUJDES!

Sigurohuni që ta instaloni në lartësinë e duhur mbrojtjen kundër përmbysjes.

Sigurohuni që sipërfaqja mbrapa pajisjes të jetë e lëmuar.

1. Përcaktajeni lartësinë e duhur dhe zonën për pajisjen përpara se të vendosni mbrojtjen kundër përmbysjes.
2. Instaloni mbrojtjen kundër animit 176 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe 24 mm nga ana e majtë e pajisjes në vrimën rrethore në mbërthyes. Shikoni figurën. Mbërthejeni atë me vidë në materialin e ngurtë ose përdorni përforcuesin përkatës (murin).

3. Vmëni mund ta gjeni në anën e majtë të pjesës së pasme të pajisjes. Shikoni figurën. Vendoseni pajisjen në mes të hapësirës mes dollapëve (1). Nëse hapësira midis dollapëve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, ju duhet të përshtatni matjet e anëve për ta vënë pajisjen në qendër.



3.5 Instalimi elektrik

⚠ PARALAJMËRIM!

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

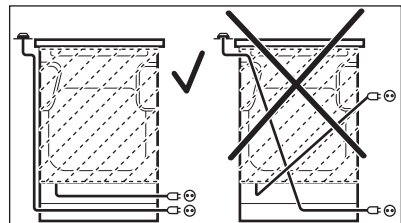
Kjo pajisje ofrohet pa spinë apo kordon elektrik.

Llojet e kablove që përdoren për fazat e ndryshme:

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

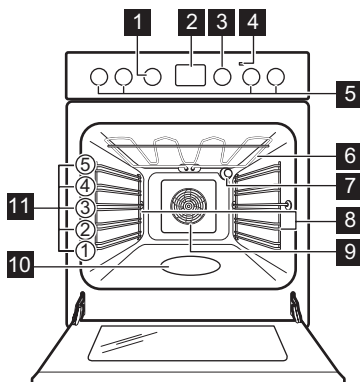
⚠ PARALAJMËRIM!

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



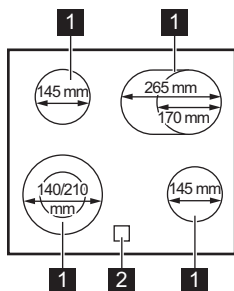
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Çelësi për funksionet e furrës
- 2 Ekrani
- 3 Çelësi për temperaturën
- 4 Treguesi / simboli i temperaturës
- 5 Çelësa për vatrat
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 9 Ventilimi
- 10 Relievi i hapësirës së brendshme-Depozita e pastrimit me ujë
- 11 Poyicioni i raftit

4.2 Përmbledhje e pianurës



- 1** Zona e gatimit
2 Treguesi i nxehtësisë së mbetur

4.3 Aksesorët

- Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.

- **Tava e pjekjes**
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tigan tepër i thellë**
Për të bërë musaka.
- **AirFry Tepsi**
Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi.
- **Korridori teleskopik**
Për rafte dhe tava.
- **Sirtari i magazinimit**
Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

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

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Caktoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëroni pajisjen të funksionojë për 1 orë.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lejoni që pajisja të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëroni 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 Vendosja e orës

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

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

Shtypni  ose  për të vendosur orën e saktë.

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

5.3 Ndërrimi i orës



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

Shtypni disa herë  derisa të pulsojë treguesi për funksionin e Orës. Për të vendosur orën e re referojuni "Regjistrimi i orës".

5.4 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Cilësimet e ngrohjes

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



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

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

6.2 Aktivizimi dhe çaktivizimi i unazave të jashtme

Ju mund të përshtatni sipërfaqen e gatimit sipas përmasave të enës.

Për të aktivizuar unazën e jashtme:

kthejeni çelësin në drejtim orar me një rezistencë të lehtë në . Më pas kthejeni çelësin në drejtim kundërorar në cilësimin e duhur të nxehtësisë.

Për të çaktivizuar unazën e jashtme:

kthejeni çelësin në pozicionin e fikjes. Llamba e kontrollit fiket.

6.3 Treguesi i nxehtësisë së mbetur



PARALAJMËRIM!

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

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

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA



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.

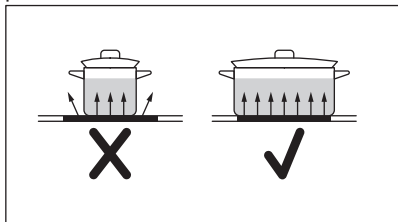


Mos përdorni enë gatimi mbi pianurën prej qeramike me bazë me anë ose cepa të dala, si p.sh. tiganë prej gize. Këto mund të gërvishtin ose gërricin sipërfaqen e pianurës në mënyrë të përhershme.



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 enës së gatimit (mm)	Fuqia (W)
Majtas mbrapa	Φ 145	1200
Djathtas mbrapa	170-265	1400/2200
Djathtas përpara	Φ 145	1200
Majtas përpara	140-210	1000/2200

7.3 Udhëzuesi i gatimit 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	Përzieni herë pas here.
2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehti ushqimor e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht në 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.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsicë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, bifteke.	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. VATRA E GATIMIT - 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.
- Gërvishjet 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 te huan 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 thatet 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 furrës

0

Pozicioni fikur

Furra është e fikur.



Ventilator i plotë

Për të pjekur në maksimumi dy pozicione të raftit në të njëjtën kohë dhe për të tharë ushqim. Vendoseni temperaturën 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.



Funksioni i picës / AirFry



Për të pjekur pica dhe ushqime të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë. / Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi. Për gatime si patate të skuqura ose pica.



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



SteamBake / Pastrimi me ujë

Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes.

Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Pastrimi me ujë.



Pjekje e shpejtë në skarë

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



Pjekje turbo në skarë

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



Pjekje ventiluese me lagështirë

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

Ky funksion rrit lagështinë gjatë gatimit.



PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie:

- Mos e hapni derën e pajisjes kur përdorni funksionin: SteamBake.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas përdorimit të funksionit: SteamBake.



Referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".

1. Hapni derën e furrës.
2. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti. Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mbusheni relievin e hapësirës vetëm me ujë kur furra është e ftohtë.
3. Rrotulloni çelësin e funksionit: SteamBake .
4. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të vendosur temperaturën.
5. Vendosni ushqimin në pajisje dhe mbylleni derën e furrës.

KUJDES!

Mos e rimbushni relievën e hapësirës së brendshme me ujë gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.

6. Për ta fikur pajisjen, kthejini çelësat për funksionet e furrës në temperaturën në pozicionin e fikjes.
7. Hiqni ujin nga relievi i hapësirës së brendshme.

PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që pajisja të jetë ftohur përpara se të hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

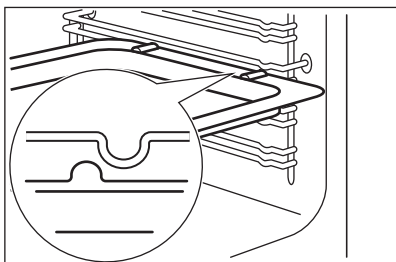
9.4 Ventilatori i ftohjes

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 mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

9.5 Vendosja e aksesorëve të furrës

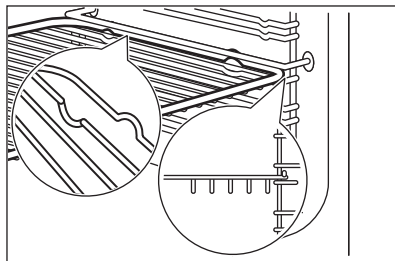
Tava e thellë / tava për pjekje:

Shtyjeni tavën e thellë ose të pjekjes midis shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit.



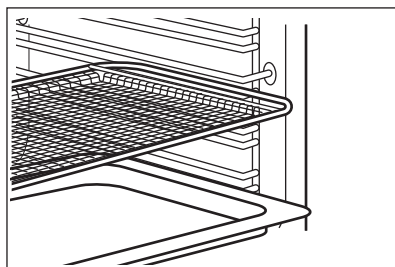
Rafti me rrjetë:

Shtyjeni raftin me rrjetë midis shinave udhëzuese të mbajtëses së raftit.



AirFry tava:

Vendoseni tavën AirFry në nivelin e tretë të raftit. Vendoseni tavën e pjekjes në nivelin e parë të furrës.



i

- Të gjithë aksesorët kanë dhëmbëzime të vogla në krye të anës së djathtë dhe të majtë për të shtuar sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit.
- Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen e tavës.

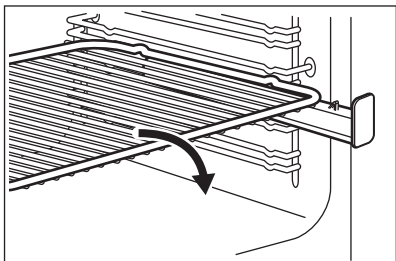
9.6 Shinat teleskopike - futja e aksesorëve të furrës

i

Ruani udhëzimet e instalimit për shinat teleskopike për përdorim në të ardhmen.

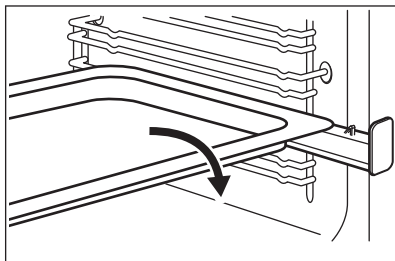
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

Rafti me rrjetë:



Vendosni raftin me rrjetë te shinat teleskopike me këmbët në pozicionin poshtë.

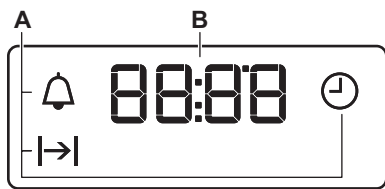
Tavë e thellë:



Vendosni tavën për pjekje ose tavën e thellë në shinat teleskopike.

10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

10.1 Ekрани



A. FunkSIONET e orës

B. Kohëmatësi

10.2 Butona

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

10.3 Funksionet e orës

Funksioni i orës		Përdorimi
⌚	ORA	Për të treguar ose ndryshuar orën.
→	KOHËZGJATJA	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
🔔	KUJTUESI I MINUTAVE	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

10.4 Vendosja e KOHËZGJATJES

1. Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
2. Shtypni  sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë simboli .
3. Shtypni  ose  për të vendosur kohën e KOHËZGJATJES.

Ekrani shfaq .

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

10.5 Vendosja e KUJTUESI I MINUTAVE

1. Shtypni  sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë simboli .

2. Shtypni  ose  për të vendosur kohën e nevojshme.

Kujtuesi i minutave ndizet automatikisht pas 5 sekondash.

3. Kur koha e vendosur përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.
4. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

10.6 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni  vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë të pulsojë.

2. Shtypni dhe mbani . Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

11. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

11.1 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

11.2 SteamBake

Pastiçeri

Ushqim	Temperatura (°C)	Uji në relievën e zgavrës (ml)	Koha e parangrohjes (në min.)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Bukë e bardhë	180	150	10	30 - 40	2
Simite	200	150	5	20 - 25	2
Fokaçe	190	150	10	20 - 25	1
Pica shtëpie	230	150	10	15 - 20	2
Biskota, kuleç, kruasant	160	150	10	10 - 20	2
Kek me kumbulla, roleta me kanellë	160	150	10	70 - 80	2

Ushqime të ngrira

Ushqim	Temperatura (°C)	Uji në relievën e zgavrës (ml)	Koha e parangrohjes (në min.)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Pica	200	100	10	15	2
Kruasant	170	50	10	25	2
Lazanja	200	200	10	35 - 45	2

Ripërtëritja e ushqimit

Ushqim	Temperatura (°C)	Uji në relievën e zgavrës (ml)	Koha e parangrohjes (në min.)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Bukë e bardhë	110	100	-	30 - 40	2
Simite	110	100	-	20 - 25	2
Pica shtëpie	110	100	-	15 - 20	2
Fokaçe	110	100	-	20 - 30	2
Zarzavate	110	100	-	15 - 25	2
Oriz	110	100	-	15 - 26	2
Makarona	110	100	-	15 - 27	2
Mish	110	100	-	15 - 28	2

Pjekja

Ushqim	Temperatur a (°C)	Uji në reliev e zgavrës (ml)	Koha e parangroh jes (në min.)	Koha (minuta)	Pozicio ni i raftit
Pulë	210	200	-	70 - 75	2
Gjysmë pule	210	200	-	35 - 50	2
Mish i pjekur derri	180	200	-	65 - 70	2
Bërxolla gjedhi 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. I gatuar pak					
2. Mesatare					
3. I gatuar mirë					
Gjeldeti i pjekur	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Produkte të furrës së bukës

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kruasantë, të ngrirë	afërsisht 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Ëmbëlsira me sfoliatë, të ngrira	afërsisht 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Ëmbëlsira me sfoliatë, të freskëta	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Picë, e ngrirë	afërsisht 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Produkte patateje

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Patate të skuqura, të ngrira	afërsisht 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Patate të skuqura të trasha, të ngrira	afërsisht 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Patate me feta, të ngrira	afërsisht 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketa	afërsisht 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Perime të freskëta

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kungulleshka në feta, të freskëta ¹⁾	afërsisht 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ shtoni 1 lugë kafeje me vaj ulliri që të mos ngjiten

Tjetër

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Skallopë, të ngrirë	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 25	3

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Karkaleca në brumë për pjekje, të ngrirë	afërsisht 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Rrathë kallamari, të ngrirë	afërsisht 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Copa pule, të ngrira	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Shkopinj peshku, të ngrirë	afërsisht 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 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
Kekë të vegjël (20 kekë të vegjël për tavë) 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	Tavë / Tigan kullimi	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
Pandispanjë pa yndyrë, 1 tavë (ø 26 cm) mbi rrjetë	Ventilator i plotë	150	35 - 45	Raft	2
Pandispanjë pa yndyrë, 1 tavë me formë (ø 26 cm) mbi 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

Ushqim	Funksioni	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Aksesorët	Pozicioni i raftit
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.	Rrjetë / Tigan kullimi	4 + 1

¹⁾ Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

12. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 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

- Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në enëlarëse (përveç AirFry tavës).
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin dhe AirFry tavën duke përdorur pastrues gjërryes ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Pastrimi i tavës AirFry

1. Vendoseni tavën AirFry në tavën e pjekjes.
2. Hidhni ujë të nxehtë me detergjent dhe lëreni të njomet.
3. Pastrojeni tavën AirFry me sfungjer ose përdorni një furçë për të hequr mbetjet. Mund të pastrohet edhe në lavastovilje.

12.3 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

12.4 Pastrimi i relievit të zgavrës

Procedura e pastrimit heq mbetjet e çmërsit të mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme pas gatimit me avull.



Për funksionin: SteamBake rekomandojmë që procedurën e pastrimit ta kryeni të paktën çdo 5 - 10 cikle gatimi.

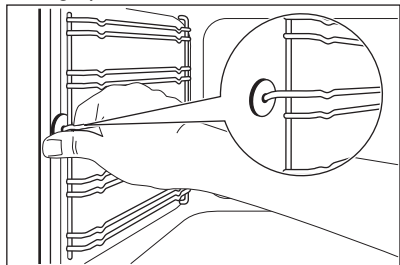
1. Vendosni 250 ml uthull në zgavrën e hapësirës së brendshme në fund të furrës. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.
2. Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturën e ambientit për 30 minuta.

3. Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

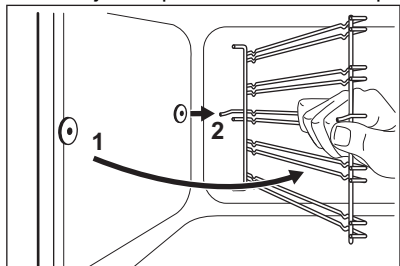
12.5 Heqja e suporteve të rafteve

Për të pastruar furrën hiqni suportet e rafteve.

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



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



Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.

Montojini suportet e rafteve në rendin e kundërt.



KUJDES!

Sigurohuni që kavoja e gjatë e fiksimit të jetë në pjesën e përparme. Skajet e të dyja kavove duhet të tregojnë për nga prapa. Instalimi i gabuar mund të shkaktojë dëmtim të emalimit.

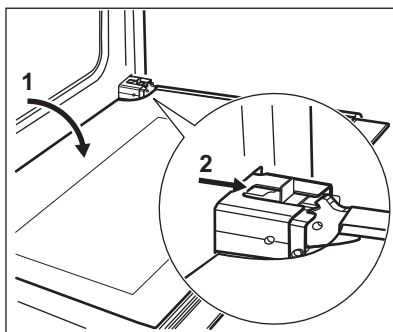
12.6 Mënyra e përdorimit: Pastrimi me ujë

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.

12.7 Heqja e derës së furrës

Për ta pasur më të lehtë pastrimin, hiqeni derën.



1. Hapeni derën plotësisht.
2. Lëvizni rrëshqitësin derisa të dëgjoni një kërcitje.
3. Mbylleni derën derisa rrëshqitësi të bllokohet.
4. Hiqni derën.

Për ta hequr derën, tërhiqeni derën në drejtimin jashtë fillimisht nga njëra anë, dhe pastaj nga ana tjetër.

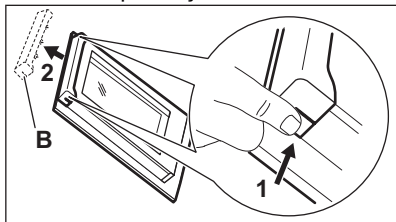
Pasi të keni mbaruar procedurën e pastrimit, futeni derën e furrës në vend në rendin e kundërt. Sigurohuni që të dëgjoni një kërcitje kur të futni derën. Përdorni forcën nëse është e nevojshme.

12.8 Heqja dhe pastrimi i xhamave të derës

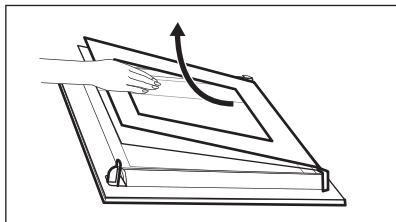


Xhami i derës në produktin tuaj mund të jetë i një lloji tjetër dhe me formë të ndryshme nga shembujt që shihni në figura. Gjithashtu mund të ndryshojë edhe numri i xhamave.

1. Kapeni kornizën B në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.



2. Tërhiqeni kornizën përpara për ta hequr.
3. Kapini panelet prej xhami të derës një nga një në buzën e sipërme dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga kanali udhëzues.



4. Pastroni panelet prej xhami të derës. Për të instaluar panelet, ndiqni të njëjtat hapa në rend të kundërt.

12.9 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.

12.10 Sirtari



PARALAJMËRIM!

Mos vendosni ushqim brenda sirtarit.



PARALAJMËRIM!

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

Sirtari poshtë furrës mund të hiqet për pastrim.

Heqja e sirtarit:

1. Tërhiqeni sirtarin derisa të ndalojë.
2. Ngrijeni sirtarin pak, në mënyrë që të mund të ngrihet lart në një kënd të udhëzuesve të sirtarit.

Për të instaluar sirtarin, ndiqni procedurën nga e kundërta.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
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.
Nuk mund ta aktivizoni unazën e jashtme.		Aktivizoni përpara rrethin e brendshëm.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizojeni furrën.
Furra nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Caktoni orën.
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.
Ekрани tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.
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.
Nuk ka rendiment të gatimit kur përdoret funksioni SteamBake.	Nuk e keni mbushur me ujë relievin e hapësirës së brendshme.	Shihni "Aktivizimi i funksionit SteamBake".
Uji në relievin e hapësirës së brendshme nuk zien.	Temperatura është shumë e ulët.	Caktoni temperaturën në të paktën 110°C. Referojuni kapitullit "Furra - Udhëzime dhe këshilla".
Del ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.	Çaktivizojeni furrën dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Fshijeni ujin me një leckë apo sfungjer. Shtoni sasinë e duhur të ujit në relievin e hapësirës së brendshme. Shihni "Aktivizimi i funksionit SteamBake".

13.2 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.)	

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Identifikimi i modelit	LKR66021MX	
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	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas mbrapa	Gjat. 26.5 cm Gjer. 17.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	178.9 Wh/kg
	Majtas mbrapa	181.8 Wh/kg
	Djathtas përpara	181.8 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	174.1 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Pajisje elektroshtëpiake gatimi - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

14.2 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.

14.3 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	LKR66021MX 940003149
Indeksi i Eficiencës 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	50.0 kg

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

14.4 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 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 përgatitni 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.

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

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

15. 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.....	29
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	32
3. МОНТАЖА.....	35
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	37
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	38
6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	38
7. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ.....	39
8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	41
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	41
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	44
11. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ.....	46
12. РЕРНА- ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	51
13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	54
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	55
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	57

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

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

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

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

1.2 Општа безбедност

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

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

накривување на апаратот. Видете во поглавјето за Монтажа.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.
Ризик од електричен шок.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

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

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'р'фосувачкиот 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.

3.6 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.

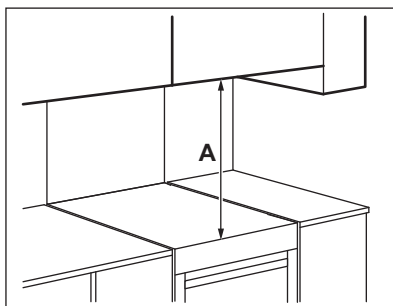
3.1 Технички податоци

Димензии

Висина	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Должина	600 мм

3.2 Местото на апаратот

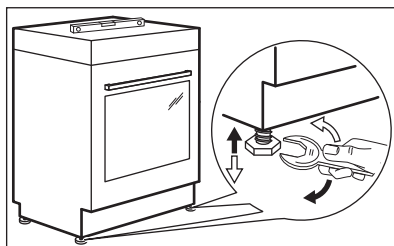
Можете да го инсталирате вашиот самостоен апарат со шкафови на една или две страни и во аголот.



Минимални растојанија

Димензија	мм
A	650

3.3 Нивелирање на апаратот



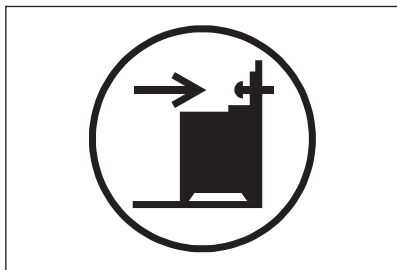
Користете мали ногарки на дното од апаратот за да ја поставите горната површина на ниво со другите површини.

3.4 Заштита од навалување

⚠ ВНИМАНИЕ!

Монтирајте заштита од навалување за да спречите апаратот да падне со несоодветен товар. Заштитата од навалување функционира само кога апаратот е поставен во соодветна област.

Вашиот апарат ги има симболите прикажани на сликите (доколку е применливо) за да ве потсетат за монтирањето на заштитата од навалување.



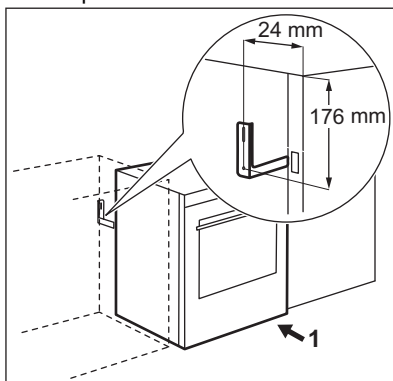
⚠ ВНИМАНИЕ!

Проверете дали заштитата од навалување е поставена на соодветната висина.

Површината зад апаратот треба да биде мазна.

1. Определете ја точната висина и местото на апаратот пред да ја ставите заштитата од навалување.

2. Монтирајте ја заштитата од навалување 176 мм подолу од горната површина на апаратот и 24 мм од левата страна на апаратот во кружната дупка на држачот. Видете ја сликата. Зашрафете ја во цврстиот материјал или употребете соодветна поткрепа (сид).
3. Можете да ја најдете дупката на левата страна на апаратот во кружната дупка на држачот. Видете ја сликата. ставете апаратот во средината од просторот меѓу плакарите (1). Ако просторот меѓу плакарите е поголем од ширината на апаратот, мора да ја порамните страничната мерка со центарот на апаратот.



3.5 Електрична инсталација

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

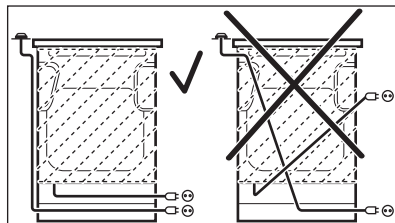
Апаратот е обезбеден без приклучок или кабел за струја.

Видови кабли кои можат да се применат во различни фази:

Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x4,0 мм ²
3 со неутрален	5x1,5 мм ²

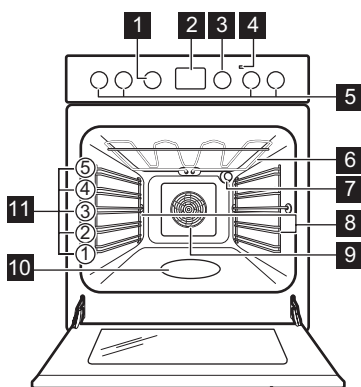
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



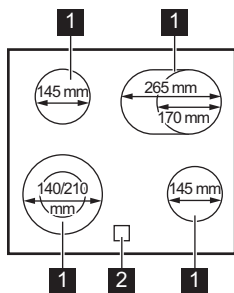
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



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

4.2 Прегледна плоча за готвење



- 1** Рингла
- 2** Показател за преостаната топлина

4.3 Додатоци

- Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.

- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Екстра длабока тава**
За правење мусака.
- **AirFry тава**
Да пржите храна со помалку масло или без хартија за печење.
- **Телескопски шипки**
За решетки и тави.
- **Фиока за складирање**
Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

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 Поставување на времето

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

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

Притиснете на  или  за да го коригирате времето.

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

5.3 Менување на времето



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

Притиснете  неколкупати додека показното светло за функцијата Време во денот не почне да трепка. За да поставите ново време, видете во „Поставување на време“.

5.4 Тркалца коишто се повлекуваат

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

6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Поставки за подгревање

Симболи	Функција
0	Позиција исклучено
	Двојна зона



Симболи	Функција
	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 Вклучување и исклучување на надворешните прстени

Ринглата можете да ја приспособите кон димензиите на садовите за готвење.

За активирање на надворешниот прстен: свртете го копчето надесно со лесен отпор до . Потоа, свртете го копчето налево до соодветната поставка за јачина на топлината.

За деактивирање на надворешниот прстен: свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено. Показното светло се гаси.

6.3 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. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И 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.



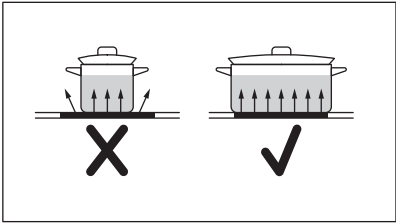
Не користете садови за готвење на керамичката плоча за готвење со изразено дно или рабови, на пр. тави од лиено железо. Тие може трајно да ја изгребаат или истружат површината на плочата за готвење.



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	Ф 145	1200

Рингла	Дијаметар на сад за готвење [мм]	Јачина (W)
Десен заден	170-265	1400/2200
Десен преден	Ф 145	1200
Лев преден	140-210	1000/2200

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	Зацврстување: 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.
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.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		

8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА 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 рерната

- 0** Позиција исклучено
Рерната е исклучена.



Готвење со вентилатор

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



Функција за пица / AirFry

За печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола. / Да пржите храна со помалку масло или без хартија за печење. За јадења како пржени компирчиња или пица.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



SteamBake / Чисто со вода

За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Чисто со вода.



Брза скара

За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за потпекување парчиња леб.



Турбо-печење

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



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.
- Символот 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 Вклучување на функцијата: SteamBake

Оваа функција ја зголемува влажноста за време на печењето.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

Ослободената пареа може да предизвика изгореници:

- Не отворајте ја вратата на апаратот кога е вклучена функцијата: SteamBake.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата на функцијата: SteamBake.



Видете во поглавјето „Помош и совети“.

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.

Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml.

Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода само кога печката е изладена.

3. Свртете го тркалцето за функцијата: SteamBake .
4. Завртете го тркалцето за контрола на температурата за да поставите температура.
5. Ставете храна во апаратот и затворете ја вратата на печката.

ВНИМАНИЕ!

Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога печката е жешка.

6. За да ја исклучите печката, свртете ги копчињата за функции на и температура на печката на позиција исклучено.
7. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Осигурете се дека апаратот е ладен пред да ја извадите преостанатата вода од изгравираната внатрешност.

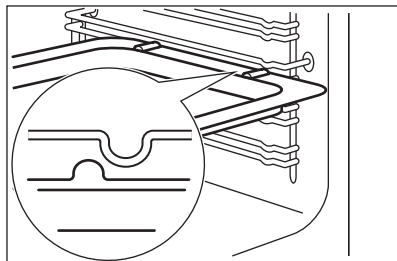
9.4 Вентилатор

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

9.5 Вметнување на приборот во печката

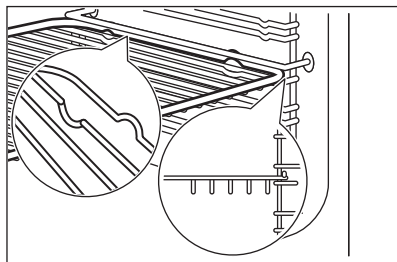
Длабока тава / Плех за печење:

Турнете ја длабоката тава или плехот за печење меѓу водилките на држачот за решетката.



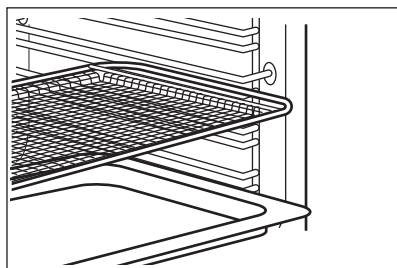
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот на решетката.



AirFry тава:

Ставете го плехот AirFry на третата позиција на решетката. Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.





- Сите додатоци имаат мали вдлабнатини на горниот дел, на десната и на левата страна за поголема безбедност. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување.
- Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

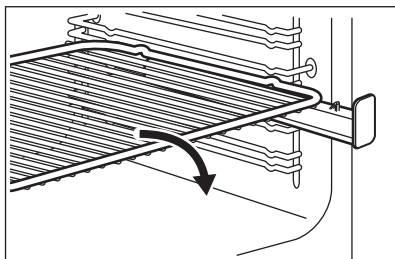
9.6 Телескопски шини - вметнување на додатоците во печката



Чувајте ги упатствата за инсталација за телескопските шини за идна употреба.

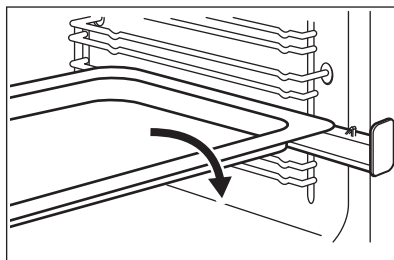
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

Решетка:



Ставете ја решетката на телескопските шини така што ногалките се свртени надолу.

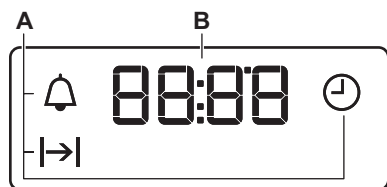
Длабока тава:



Ставете го плехот за печење или длабоката тава на телескопските шини.

10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

10.1 Екран



- A.** Функции на часовник
- B.** Тајмер

10.2 Копчиња

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

10.3 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
⌚	ТОЧНО ВРЕМЕ За да се постави, промени или провери точното време.
→	ВРЕМЕТРАЕЊЕ За да одредите колку долго работи перната.
🔔	ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ За да се постави одбројување. Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

10.4 Поставување на ВРЕМЕТРАЕЊЕ

1. Нагодете ги функцијата и температура на печката.
2. Притиснете на ⌚ повеќе пати се додека |→| не почне да трепка.
3. Притиснете на + или — за да го поставите ВРЕМЕТРАЕЊЕ.

На екранот се прикажува |→|.

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

10.5 Поставување на ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ

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

2. Допрете го + или — за да го поставите неопходното време. Потсетник во минути автоматски се вклучува после пет секунди.
3. Кога ќе истече времето се огласува звучен сигнал. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
4. Свртете го копчето за функција на печката и копчето за температура во положба исклучено.

10.6 Откажување на функциите на часовникот

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

11. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



Температурата и времињата на печење во табелите се дадени само како водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и количината на состојките што се употребуваат.

11.1 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 кесе 400 g	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Зеленчук на плех 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Пекарски производи

Храна	Температура (°C)	Вода во владбнатината во внатрешноста (ml)	Време на предзагревање (мин)	Време (мин)	Ниво на решетката
Бел леб	180	150	10	30 - 40	2
Кифлички	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домашна пица	230	150	10	15 - 20	2
Колачиња, земички, кроасани	160	150	10	10 - 20	2
Торта со слива, ролнички со цимет	160	150	10	70 - 80	2

Замрзната храна

Храна	Температура (°C)	Вода во владбнатината во внатрешноста (ml)	Време на предзагревање (мин)	Време (мин)	Ниво на решетката
Пица	200	100	10	15	2

Храна	Температура (°C)	Вода во вглабнатината во внатрешноста (ml)	Време на предзагревање (мин)	Време (мин)	Ниво на решетката
Кроасан	170	50	10	25	2
Лазанја	200	200	10	35 - 45	2

Освежување на храната

Храна	Температура (°C)	Вода во вглабнатината во внатрешноста (ml)	Време на предзагревање (мин)	Време (мин)	Ниво на решетката
Бел леб	110	100	-	30 - 40	2
Кифлички	110	100	-	20 - 25	2
Домашна пица	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Зеленчук	110	100	-	15 - 25	2
Ориз	110	100	-	15 - 26	2
Тестенини	110	100	-	15 - 27	2
Месо	110	100	-	15 - 28	2

Печење

Храна	Температура (°C)	Вода во вглабнатината во внатрешноста (ml)	Време на предзагревање (мин)	Време (мин)	Ниво на решетката
Пиле	210	200	-	70 - 75	2
Половина пиле	210	200	-	35 - 50	2
Печено свинско	180	200	-	65 - 70	2
Печено говедско месо, 1 - 1,5 кг.	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Делумно печено 2. Средно 3. Добро печено					
Печена мисирка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Кроасани, замрзнати	околу 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Лиснато тесто, замрзнато	околу 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Лиснато тесто, свежо	околу 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Пица, замрзната	околу 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Производи од компир

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Помфрит, замрзнат	околу 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Помфрит дебел, замрзнат	околу 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Печени компири кришки, замрзнати	околу 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Крокети	околу 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Свеж зеленчук

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Парчиња тиквички, свежи ¹⁾	околу 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ и 1 кафено лажиче маслиново масло за да се избегне лепење

Друго

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на решетката
Шницли, замрзнати	околу 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Ракчиња во тесто за печење, замрзнати	околу 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Прстени каламари, замрзнати	околу 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Пилеш. крил., замрз.	околу 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Рибји прсти, замрзнати	околу 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 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	Плех / Тава за собирање маснотии	1 + 4
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијаголно поместена	Конвенционално готвење	180	70 - 90	Решетка	1
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијаголно поместена	Готвење со вентилатор	160	70 - 90	Решетка	2
Пита со јаболка, 2 плеха (ø 20 см) на решетката, дијаголно 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
Бургер со говедска плескавица	Скара	Макс.	15 - 20 прва страна. 10 - 15 втора страна.	Решетка / Тава за собирање маснотии	4 + 1

¹⁾ Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

12. РЕРНА- ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 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 (освен од AirFry плехот).
- Не чистете ги додатоците што не се лепат и AirFry плехот со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

12.2 Чистење на плехот AirFry

1. Ставете AirFry сад на плехот за печење.
2. Ставете топла вода со детергент и оставете да се кисни.
3. Исчистете го плехот AirFry со сунѓер или користете четка за да отстраните остатоците.

Исто така можете да ги чистите во машина за миење садови.

12.3 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

12.4 Чистење на изгравираната внатрешност

Процедурата на чистење го отстранува преостанатиот бигор од долната изгравирана површина после процесот на готвење на пареа.



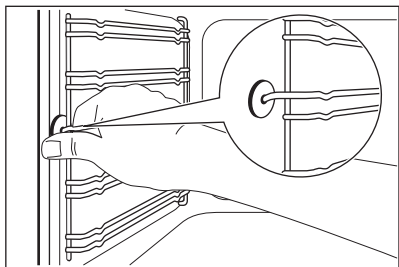
За функцијата: SteamBake ви препорачуваме да ја направите процедурата на чистење барем на секој 5 - 10 циклус на печење.

1. Ставете 250 ml бел вински оцет во изгравираната внатрешност во дното на рерната. Користете 6 % вински оцет без адитиви.
2. Оставете винскиот оцет да ги раствори остатоците од бигор на собна температура 30 минути.
3. Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

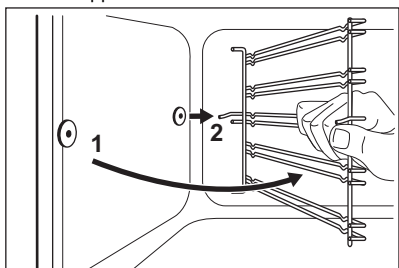
12.5 Вадење на држачите за решетката

За да ја исчистите рерната, извадете ги решетките.

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



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



Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.

Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



ВНИМАНИЕ!

Внимавајте подолгата решетката за зацврстување да биде напред. Краевите на двете решетки мора да се насочени кон задниот дел. Погрешното монтирање може да предизвика оштетување на емајлот.

12.6 Начин на користење: Чисто со вода

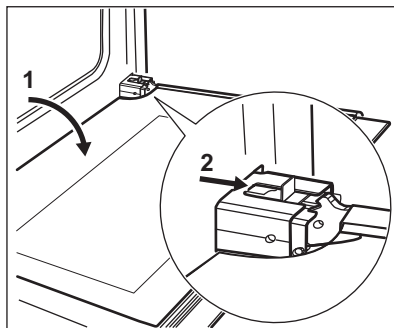
Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од апаратот.

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.

12.7 Вадење на вратата на рерната

Извадете ја вратата за полесно да ја исчистете рерната.



1. Отворете ја вратата до крај.
2. Движете го лизгачот додека не слушнете клик.
3. Затворајте ја вратата додека не се заклучи лизгачот.
4. Извадете ја вратата.
За да ја извадите вратата, извлекете ја нанадвор прво од едната страна, а потоа од другата.

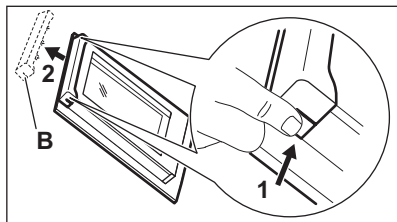
Откако ќе завршите со чистењето, вратете ја вратата, но по обратен редослед. Треба да слушнете клик кога ќе ја вметнете вратата. Употребете сила, ако е потребно.

12.8 Вадење и чистење на стаклата од вратата

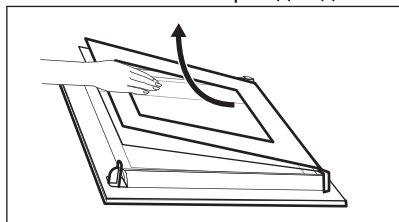


Стаклото на вратата на вашиот производ може да биде од различен вид и форма од оние примери наведени во дијаграмите. Бројот на стаклата исто така може да биде различен.

1. Држете ја декорацијата на вратата В на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



2. Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.
3. Една по една, фатете ги стаклените плочи од вратата за горниот раб и извлекете ги нагоре од водилката.



4. Исчистете ги стаклените плочи. За да ги монтирате плочите, повторете ги истите чекори по обратен редослед.

12.9 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 стакленото 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 стакленото капаче.

12.10 Фиока

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте храна во фиоката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Фиоката под рерната може да се отстрани за чистење.

Вадење на фиоката:

1. Извлекете ја фиоката надвор додека не застане.
2. Подигнете ја фиоката малку, за да може да се подигне нагоре под агол на водилките на фиоката.
За да ја вратите фиоката, следете ја постапката обратно.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го активирате апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Не можете да го активирате апаратот.	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот 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.
Не можете да го вклучите надворешниот прстен.		Прво вклучете го внатрешниот прстен.
Рерната не се загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја рерната.
Рерната не се загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
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 екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата.	Ресетирајте го часовникот.
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.
Функцијата SteamBake не дава добри резултати при готвењето.	Сте ја наполниле изгравираната внатрешност со вода.	Видете во „Активирање на функцијата SteamBake“.
Водата во изгравираната внатрешност не зоврива.	Температурата е прениска.	Поставете ја температурата на најмалку 110°C. Видете во поглавјето „Рерна - Напомени и корисни совети“.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.	Исклучете ја рерната и почекајте апаратот да се излади. Избришете ја водата со крпа или сунѓер. Ставете го соодветното количество вода во изгравираната внатрешност. Видете во „Активирање на функцијата SteamBake“.

13.2 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.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација на модел	LKR66021MX	
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	21.0 cm
	Лев заден	14.5 cm
	Десен преден	14.5 cm
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна зона за готвење	Десен заден	L 26.5 cm
		W 17.0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев преден	178.9 Wh/kg
	Лев заден	181.8 Wh/kg
	Десен преден	181.8 Wh/kg
	Десен заден	174.1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

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

14.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

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

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садите за готвење.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го садот за готвење врз неа.

- Дното на садите за готвење треба да има ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете ги помалите садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

14.3 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	LKR66021MX 940003149
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 вграднатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	73 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	50.0 кг.

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

14.4 Рерна - заштеда на енергија

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

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

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

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

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Одржување на топлина кај храната

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

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

15. 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.





