



SQ Furrë
MK Печка

Udhëzimet për përdorim
Упатство за ракување

2
31

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit **electrolux.com/register**



Electrolux

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PANELI I KONTROLLIT.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
8. FUNKSIONET E ORËS.....	11
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	13
10. FUNKSIONET SHITESË.....	14
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	14
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	25
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	28
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	29

ME JU NË MENDJE

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, Numri i serisë.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin

📄 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

🏠 Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Fëmijët nga 3 deri në 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 nën 3 vjeç duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbikëqyren në mënyrë të vazhdueshme.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.

- **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 mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- 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.

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.
- Instaloheni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.

Lartësia minimale e kabinetit (Kabineti nën lartësinë minimale të bangos)	590 (600) mm
Gjerësia e kabinetit	560 mm
Thellesi e kabinetit	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtimit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.

- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja e furnizimit me energji duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon 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.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kablo elektrike.

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

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

Për pjesën e kablos shikoni fuqinë totale të pllaka e specifikimeve. Mund t'i referoheni gjithashtu tabelës:

Fuqia totale (W)	Prerje e tërthortë e kablos (mm²)
maksimumi 1380	3 x 0.75

Fuqia totale (W)	Prerje e tërthortë e kablllos (mm ²)
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

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

2.3 Zbatimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:

- mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
- mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
- mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
- mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
- bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktjnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatuni gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. derë) sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështirë pas një paneli të mbyllur mobilieje dhe mund të shkaktojë si rrjedhim dëme në pajisje, njësinë brenda së cilës ndodhet apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobiliejes derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Pastrimi dhe mirëmbajtja



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërroni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me detergjent.

2.5 Ndriçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Lloji i llambushkës ose llambushkës halogjene të përdorur për këtë pajisje është vetëm për pajisje elektroshtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.

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

2.6 Shërbimi

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

2.7 Eliminimi i pajisjes



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

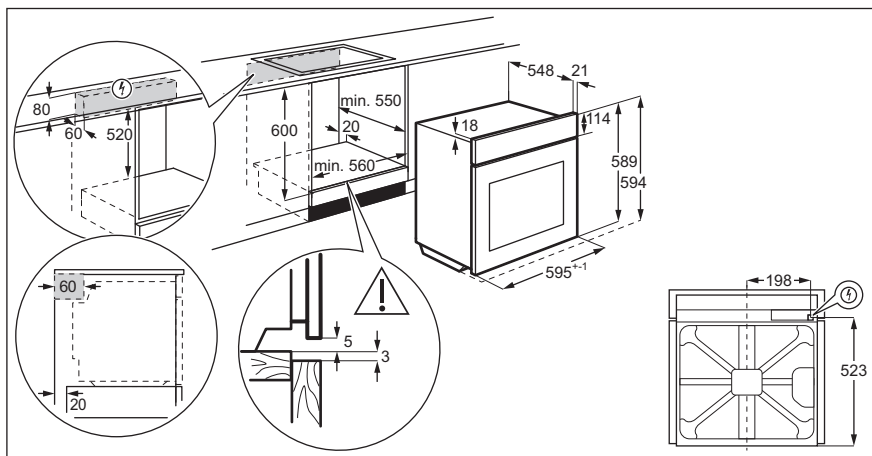
3. INSTALIMI

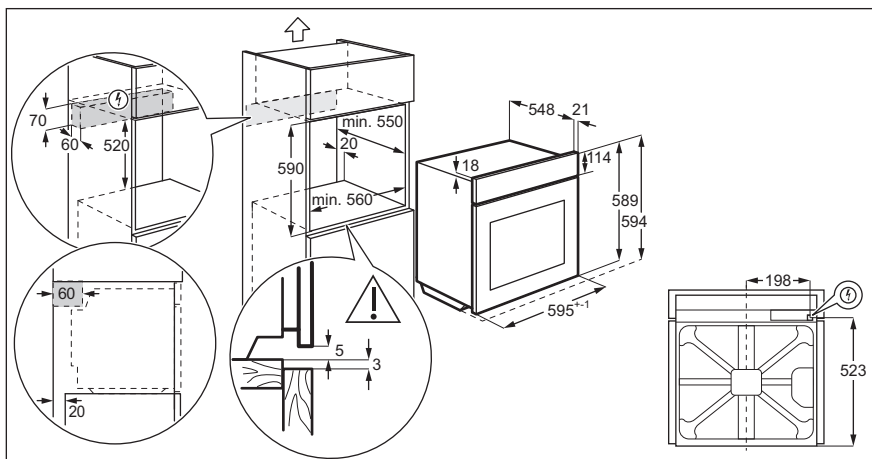


PARALAJMËRIM!

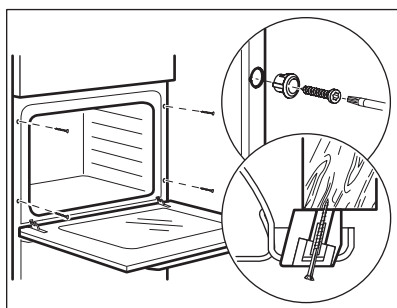
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi në mobilie



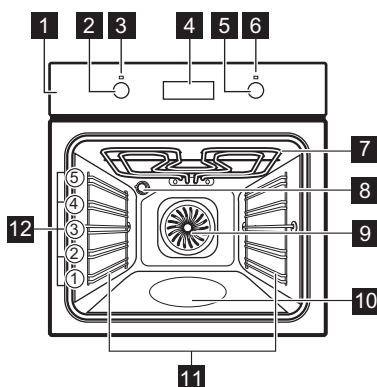


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Simboli/llamba e energjisë
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Elementi ngrohës
- 8 Llamba
- 9 Ventilatori
- 10 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 11 Mbështetësja e rafteve, e çmontueshme
- 12 Pozicionet e rafteve

4.2 Aksesorët

- **Rafti rrjetë**
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tigan skare/pjekjeje**

Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur undyrën.

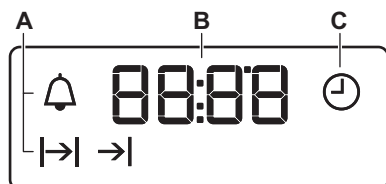
- **Tigani shumë e thellë**
Për të gatuar musaka.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Butonat

Butoni / fusha e sensorit	Funksioni	Përshkrimi
—	MINUS	Për vendosjen e orës.
	ORA	Për të vendosur funksionin e orës.
+	PLUS	Për vendosjen e orës.

5.2 Ekran



- A. Funksionet e orës
- B. Kohëmatësi
- C. Funksioni i orës

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



Për të vendosur orën ditore, referojuni kapitullit "Funksionet e orës".

6.1 Pastrimi i parë

Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.

Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

Furrën dhe aksesoret pastrojini përpara përdorimit të parë.

Vendosni aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen sërish në pozicionin e tyre fillestar.

6.2 Ngrohja paraprake

Ngroheni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

1. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.
2. Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.
4. Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
5. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.
6. Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
7. Fikeni furrën dhe lëreni të ftohet. Aksesoret mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme në dhomë.

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

7.2 Vendosja e një funksioni nxehjeje

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
 2. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
- Llamba ndizet kur furra është në punë.
3. Për ta fikur furrën, kthejeni çelësin e funksioneve të ngrohjes në pozicionin e fikjes.

7.3 Funksionet e nxehjes

Funksioni i furrës	Aplikimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën pa një funksion gatimi.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.

Funksioni i furrës	Aplikimi
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për udhëzimet e gatimit, drejtojeni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”, Pjekje vent. me lagështirë. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe për t'u siguruar që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e nxehtësisë mund të reduktohet. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, referojuni kapitullit “Efikasiteti i energjisë”, “Kursimi i energjisë”. Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit të energjisë sipas EN 60350-1.

Funksioni i furrës	Aplikimi
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë E Shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur copa mishi më të mëdha ose shpendë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund krokant.
 Gatim tradicional / Pastrimi me ujë	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi” për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Tabela e funksioneve të orës

Funksioni i orës	Përdorimi
 ORA DITORE	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
 KOHËZGJATJA	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë pajisja.
 PËRFUNDIMI	Për të vendosur kohën e çaktivizimit të pajisjes.

Funksioni i orës	Përdorimi
 SHTYRJA E PROGRAMIT	Për të kombinuar funksionin e KOHËZGJATJES dhe PËRFUNDIMIT.
 KUJTUESI I MINUTAVE	Për vendosjen e kohëmatësit. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ju mund ta vendosni KUJTUESIN E MINUTAVE në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur.

8.2 Vendosja e orës. Ndërrimi i 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.

Për të ndryshuar orën e ditës shtypni  sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë .

8.3 Vendosja e KOHËZGJATJES

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

Ekrani shfaq .

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

8.4 Vendosja e PËRFUNDIMIT

- Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

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

- Shtypni  ose  për të vendosur orën.

Ekrani shfaq .

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

8.5 Vendosja e SHTYRJES SË PROGRAMIT

- Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
- Shtypni  sërish disa herë derisa të fillojë të pulsojë simboli .
- Shtypni  ose  për të vendosur orën për KOHËZGJATJEN.
- Shtypni .
- Shtypni  ose  për të vendosur orën për PËRFUNDIMIN.
- Shtypni  për ta konfirmuar. Pajisja ndizet automatikisht më vonë, punon për kohën e vendosur të KOHËZGJATJES dhe ndalon në kohën e vendosur të PËRFUNDIMIT. Pas kohës së vendosur, tingëllon një sinjal akustik.
- Pajisja çaktivizohet automatikisht. Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Rrotulloni çelësin për funksionet e furrës dhe çelësin për temperaturën në pozicionin e fikjes.

8.6 Vendosja e KUJTUESIN E 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.

8.7 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.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

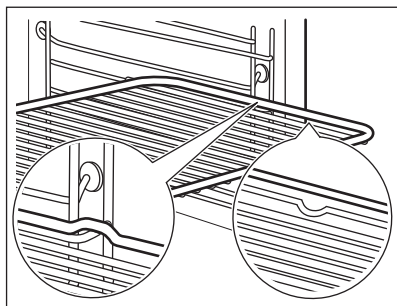


PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesorëve

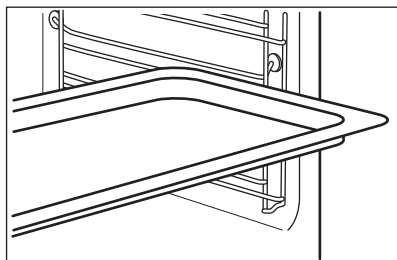
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



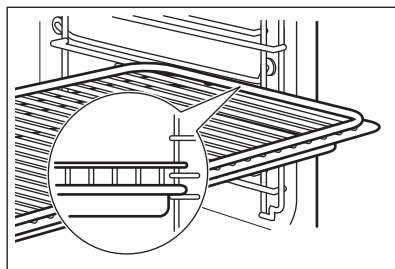
Tava e thellë:

Shtyni tavën e thellë midis shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë dhe tava e thellëse bashku:

Shtyni tavën e thellë ndërmjet shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat drejtuese më lart.



Dhëmbëzimet e vogla në pjesën e sipërme rrisin sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu mjete që parandalojnë përmbysjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Ventilatori ftohës

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

10.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje

të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

11. 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 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Tabelat e mëposhtme ju japin cilësimet standarde për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e raftit.

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

Mos e vendoseni tiganin shumë të thellë në raftin më të ulët të furrës.

Furra ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatuar në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe

krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë.

Pjekja e kekëve

Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.

Nëse përdorni dy tava për pjekje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

Gatimi i mishit dhe peshkut

Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.

Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shpioni, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.

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

Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatuar. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

11.2 Pjekja dhe skuqja

 KEKË						
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recetat me qull të rrahur	170	2	160	3 (2 dhe 4)	45 - 60	Formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	170	2	160	3 (2 dhe 4)	20 - 30	Formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	165	2	60 - 80	Formë keku, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavë pjekjeje
Tartë me reçel	170	2	165	2	30 - 40	Formë keku, Ø 26 cm
Panetone, nxehti furrën bosh paraprakisht	160	2	150	2	90 - 120	Formë keku, Ø 20 cm
Kek me kumbulla, nxehti furrën bosh paraprakisht	175	1	160	2	50 - 60	Tavë buke
Kek në kupa	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	25 - 35	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	30 - 45	Tavë pjekjeje
Biskota	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavë pjekjeje
Biskota, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	35 - 40	Tavë pjekjeje
Biskota, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	35 - 45	Tavë pjekjeje

 KEKË						
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Mafishe	120	3	120	3	80 - 100	Tavë pjekjeje
Mafishe, dy nivele, nxehni furrën bosh paraprakisht	-	-	120	2 dhe 4	80 - 100	Tavë pjekjeje
Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	190	3	12 - 20	Tavë pjekjeje
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Tavë pjekjeje
Ekler, dy nivele	-	-	170	2 dhe 4	35 - 45	Tavë pjekjeje
Tarta të sheshta	180	2	170	2	45 - 70	Formë keku, Ø 20 cm
Kek i pasur me fruta	160	1	150	2	110 - 120	Formë keku, Ø 24 cm

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

 BUKË DHE PICA						
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0,5 kg secila	190	1	190	1	60 - 70	-
Bukë thekre, nuk nevojitet ngrohja paraprake	190	1	180	1	30 - 45	Tavë buke

 BUKË DHE PICA						
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Simite, 6-8 simite	190	2	180	2 (2 dhe 4)	25 - 40	Tavë pjekjeje
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavë e emaluar
Gurabije	200	3	190	3	10 - 20	Tavë pjekjeje

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni tavën e kekut.

 KREM I PJEKUR						
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	180	2	40 - 50	
Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

 MISH			
	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Mish lope	200	190	50 - 70
Mish derri	180	180	90 - 120
Viç	190	175	90 - 120
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	210	200	50 - 60
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	210	200	60 - 70
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	210	200	70 - 75

 MISH					
	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Shpatull derri, me lëkurë	180	2	170	2	120 - 150
Kërce derri, 2 copë	180	2	160	2	100 - 120
Kofshë qengji	190	2	175	2	110 - 130
Pulë e plotë	220	2	200	2	70 - 85
Gjeldeti i plotë	180	2	160	2	210 - 240
Rosë e plotë	175	2	220	2	120 - 150
Patë e plotë	175	2	160	1	150 - 200
Lepur, i prerë në copa	190	2	175	2	60 - 80
Lepur i egër, i prerë në copa	190	2	175	2	150 - 200
Fazan i plotë	190	2	175	2	90 - 120

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

 PESHK			
	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshq	190	175	40 - 55
Ton / Salmon, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

11.3 Skara

Nxehni furrën paraprakisht bosh.

Përdorni nivelin e katërt të furrës.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

 SKARA			
	 (kg)	 (min) Njëra anë	 (min) Ana tjetër
Biftek fileto, 4 copë	0,8	12 - 15	12 - 14
Biftek viçi, 4 copë	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsiçe, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotëleta derri, 4 copë	0,6	12 - 16	12 - 14
Pulë, gjysmë, 2	1	30 - 35	25 - 30
Qebapë, 4	-	10 - 15	10 - 12
Gjoks pule, 4 copë	0,4	12 - 15	12 - 14
Qofte, 6	0,6	20 - 30	-
Fileto peshku, 4 copë	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandviçë të thekur, 4 - 6	-	5 - 7	-
Bukë e thekur, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Skarë turbo

Nxehni furrën paraprakisht bosh.

Përdorni nivelin e parë ose të dytë të furrës.

Për të llogaritur kohën e pjekjes, shumëzoni kohën e dhënë në tabelë me centimetrat e trashësisë së filetës.

 MISH LOPE			
	 (°C)	 (min)	
Biftek lope ose filetë, i gatuar pak	190 - 200	5 - 6	
Biftek lope ose filetë, i gatuar mesatarisht	180 - 190	6 - 8	
Biftek lope ose filetë, i gatuar mirë	170 - 180	8 - 10	

 MISH DERRI			
	 (°C)	 (min)	
Shpatull / Qafë / Role me proshutë, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Kotëleta / Brinjë, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Role mishi, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Nyje derri, gjysmë e gatuar, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VIÇ			
	 (°C)	 (min)	
Mish viçi i pjekur, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Kofshë viçi, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 MISH QENGJI			
	 (°C)	 (min)	
Kofshë qengji / Mish qengji i pjekur, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Kurritz qengji, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 SHPEZË			
	 (°C)	 (min)	
Shpezë, porcione, 0,2 - 0,25 kg secila	200 - 220	30 - 50	
Pulë, gjysmë, 0,4 - 0,5 kg secila	190 - 210	35 - 50	
Pulë, pulastren, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Rosë, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Patë, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Gjeldeti, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Gjeldeti, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PESHK (I GATUAR ME AVULL)			
	 (°C)	 (min)	
Peshk i plotë, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.5 Tharja - Ventilator i plotë

Mbuloni tavat me letër kundër yndyrës ose me letër pjekjeje.

Për rezultat më të mirë, fiken furrën pasi ka kaluar gjysma e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet gjatë gjithë natës që të thahet plotësisht.

Për 1 tavë përdorni pozicionin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e katërt të furrës.

 ZARZAVATE		
	 (°C)	 (orë)
Fasule	60 - 70	6 - 8
Specat	60 - 70	5 - 6
Zarzavate për supë	60 - 70	5 - 6
Kërpudha	50 - 60	6 - 8

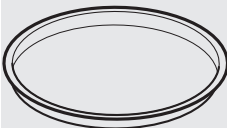
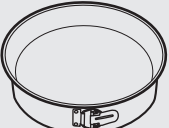
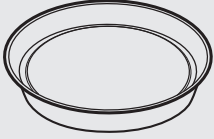
 ZARZAVATE		
	 (°C)	 (orë)
Erëza	40 - 50	2 - 3

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (orë)
Kumbulla	8 - 10
Kajsi	8 - 10
Feta molle	6 - 8
Dardha	6 - 9

11.6 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

			
Tavë pice	Tavë gatimi	Tasa qeramike	Tavë për bazë pandispanje
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

11.7 Pjekje vent. me lagështirë

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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	40 - 50
Roleta, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	180	2	45 - 55
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	45 - 50
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	190	3	45 - 55
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	35 - 45
Sandviç "Viktoria"	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	170	3	30 - 40
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	40 - 50
Kukit, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	30 - 45
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Kek në kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsira pikante, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Byrek i hapur, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 45

11.8 Informacion për institutet testuese

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti rrjetë	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti rrjetë	2	170	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti rrjetë	2	160	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Biskota	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	20 - 40	-
Biskota	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Biskota	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skara	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime mbi pastrimin



Agjentët e pastrimit

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

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

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



Përdorimi i përditshëm

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

Në furrë ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, përdoreni furrën bosh për 10 minuta para gatimit. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur agjentë agresivë, objekte me majë të mprehtë ose në lavastovilje.

12.2 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

12.3 Pastrimi i guarnicionit të derës

Guarnicionin e derës kontrollojeni rregullisht. Guarnicioni i derës ndodhet rreth kornizën së hapësirës së furrës. Mos e përdorni furrën nëse guarnicioni i derës është i dëmtuar. Kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm mbi pastrimin.

12.4 Mënyra e heqjes: mbajtëset e rafteve

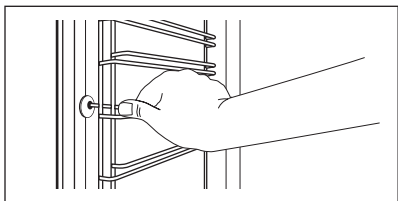
Për të pastruar furrën, hiqni mbajtëset e rafteve.



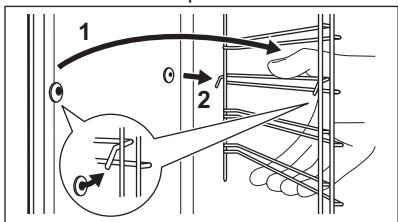
KUJDESI!

Bëni kujdes kur hiqni mbajtëset e rafteve.

1. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.



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



Montoni aksesorët e hequr sipas rendit të kundërt.

12.5 Aqua Clean

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

1. Vendosni 300 ml ujë në zgavrën e hapësirës së brendshme në fund të furrës.
2. Vendosni funksionin: .
3. Vendosni temperaturën në 90 °C.
4. Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.
5. Fikni furrën.
6. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.



PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që furra të jetë ftohur përpara se ta prekni. Ka rrezik djegieje.

12.6 Heqja dhe instalimi i derës

Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



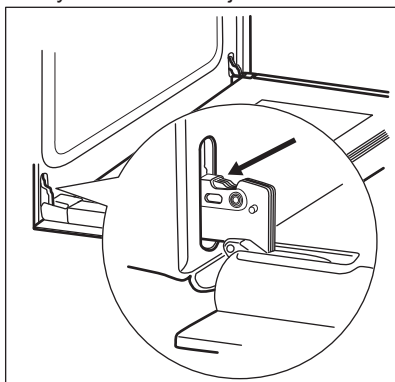
Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.



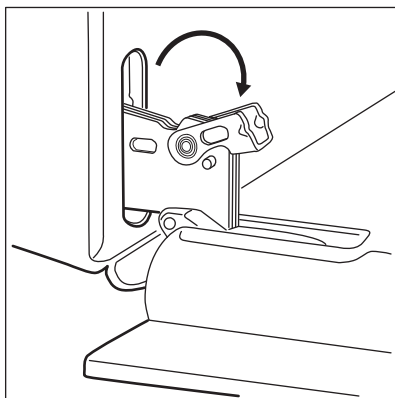
KUJDESI!

Mos e përdorni furrën pa panelin e brendshëm të xhamit.

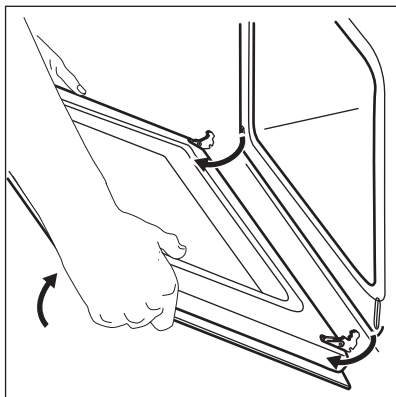
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e saj.



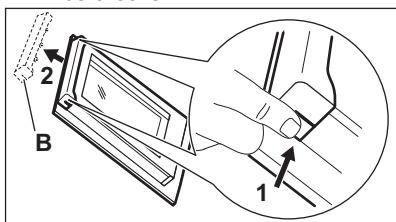
2. Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



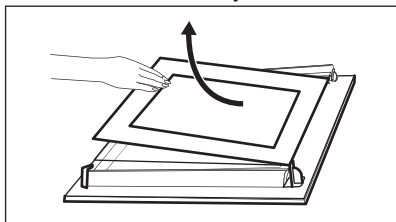
3. Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.



4. Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.



6. Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.
7. Mbajeni panelin prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirreni jashtë me kujdes. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve kretësisht.



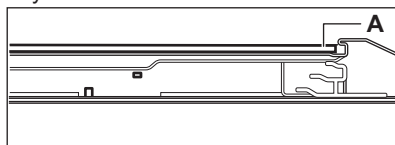
8. Pastrojeni panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastrojeni panelet e xhamit në enëlarëse.

Kur pastrimi të ketë mbaruar, instaloni panelin e xhamit dhe derën e furrës.

Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni.

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet.

Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.



12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba



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.



KUJDES!

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

Llambushka e pasme

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

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për
sigurinë.

13.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
Furra nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i mosfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	Ushqimi i gatuar është lënë në furrë për një kohë të gjatë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.

13.2 Të dhëna për shërbimin

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e

parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	
Numri i produktit (PNC)	
Numri serial (S.N.)	

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOF3H40X 949496269
Indeksi i efikasitetit energjetik	95.3
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.81 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë inkaso
Masa	28.8 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014. Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksët A dhe B. Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

14.2 Kursimi i energjisë:



Furra ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni paraprakisht furrën përpara se të gatuni.

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Mbajtja e ushqimeve të ngrohta

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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	32
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	34
3. МОНТАЖА.....	37
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	38
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	39
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	39
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	40
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	41
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	43
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	43
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	44
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	55
13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	58
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	59

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што одлучивте да купите апарат Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, дизајниран е специјално за вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време.

Добро дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добијте корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:

www.electrolux.com/webselfservice



Да го регистрирате вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Да купувате додатоци, половни и оригинални делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Секогаш користете оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот Овластен сервис, треба да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, број на производот, сервиски број. Информациите можете да ги најдете на плочката со спецификации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат можат 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 им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лицата со големи и сложени препреки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од децата и разрешете се соодветно од него.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употреба.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред чистење и одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- 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 опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm

Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на

апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.

- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката за спецификации. Исто така може да видите во табелата:

Вкупна моќност (W)	Дел од кабелот (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

2.3 Употребете го



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жежок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно во врелиот апарат.
 - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
 - бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата) вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад панелот на затворениот мебел и да предизвика оштетување на апаратот, на кукиштето или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека не се излади целосно апаратот по употреба.

2.4 Грижа и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и 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 Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (ако го има) со детергенти.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

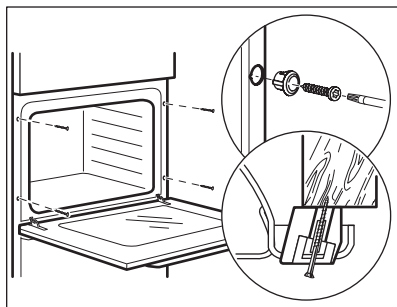
Опасност од струен удар.

- Видот на светилката или на халогената лампа која се користи за овој апарат е само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.
- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.6 Сервисирање

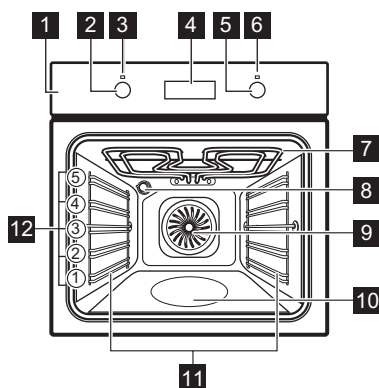
- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Генерален преглед



- 1** Контролна плоча
- 2** Копче за греење на печката
- 3** Светилка / симбол за јачина
- 4** Екран
- 5** Контролно копче (за температура)
- 6** Показно светло за температура / симбол
- 7** Греач
- 8** Светло
- 9** Вентилатор
- 10** Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода
- 11** Држач за решетка, се вади
- 12** Позиции на полици

4.2 Прибор

- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тава за печење.
- **Скара- / Длабока тава**

За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.

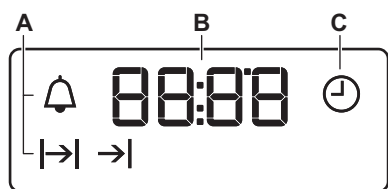
- **Многу длабока тава**
За правење мусака.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Копчиња

Сензорско поле / Копче	Функција	Опис
—	МИНУС	За да го поставите времето.
	ЧАСОВНИК	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	ПЛУС	За да го поставите времето.

5.2 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер
- C. Функција часовник

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



За да го поставите Точното време погледајте во поглавјето „Функции на часовникот“.

6.1 Прво чистење

Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

Видете го поглавјето „Нега и чистење“.

Исчистете ги печката и додатоците пред првата употреба.

Ставете ги додатоците и држачите кои се вадат назад во нивната првобитна позиција.

6.2 Предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

1. Поставете ја функцијата . Поставете максимална температура.
2. Оставете ја печката да работи околу еден час.
3. Поставете ја функцијата . Поставете максимална температура.
4. Оставете ја печката да работи околу 15 минути.
5. Поставете ја функцијата . Поставете максимална температура.
6. Оставете ја печката да работи околу 15 минути.
7. Исклучете ја печката и оставете да се излади.

Дополнителниот прибор може да стане потопол од обично. Печката може да испушта миризба и чад. Погрижете се да има доволен проток на воздух во собата.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

7.2 Поставување на функција за греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберите функција на греење.
2. Свртете го контролното копче за да одберите температура.
3. Светлото се пали кога печката работи.
3. За да ја исклучите печката, завртете го тркалцето за функциите на рерната во положбата за исклучување.

7.3 Функции за греење

Функција на печката	Примена
 Положба на исклучено	Печката е исклучена.
 Светло	За вклучување на светлото без функција за готвење.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска од Конвенционално готвење.

Функција на печката



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. Вратата на печката треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека печката 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 на енергија. Оваа функција се користеше за дефинирање на класата на енергетска ефикасност EN 60350-1.



Долен грејач

За печење колачи со крцав долен дел и за конзервирање зимница.

Функција на печката	Примена
 Скара	За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.
 Брзо Печење	За печење рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови од леб.
 Турбо-печење	За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. Исто и за запекнување и потпекување.

Функција на печката	Примена
 Функција за пица	За печење на пица. За појако печење и крцкаво дно.
 Конвенционално готвење / Чистење Со Вода	За печење тесто и месо на едно ниво на решетката. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Табела со функции на часовникот

Функција часовник	Примена
 ТОЧНО ВРЕМЕ	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 ВРЕМЕТРАЕЊЕ	За да поставите колку долго работи апаратот.
 КРАЈ	За да поставите кога да се исклучи апаратот.
 ОДЛОЖУВАЊЕ НА ВРЕМЕ	За комбинација со функцијата ВРЕМЕТРАЕЊЕ и КРАЈ.
 ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ	За нагудување на времето. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот. ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ можете да го поставите кога било, и кога апаратот е исклучен.

8.2 Поставување на времето. Менување 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.

За да го смените точното време притиснете неколку пати на  се додека не почне да трепка .

8.3 Поставување на ВРЕМЕТРАЕЊЕ

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

На екранот се прикажува .

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

8.4 Поставување на КРАЈ

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

На екранот се прикажува .

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

8.5 Поставување на ОДЛОЖУВАЊЕ ВРЕМЕ

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

4. Притиснете .

5. Притиснете на  или  за да го поставите КРАЈ.

6. Притиснете го  за да потврдите. Апаратот автоматски се вклучува покасно, работи за време на поставеното ВРЕМЕТРАЕЊЕ и запира на поставеното време за КРАЈ. На поставеното време се огласува звучен сигнал.

7. Апаратот автоматски се исклучува. Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
8. Свртете ги копчето за функции на рерната и копчето за температура на положба на исклучено.

8.6 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.

8.7 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.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



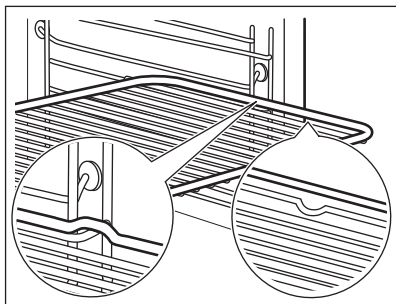
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на дополнителниот прибор

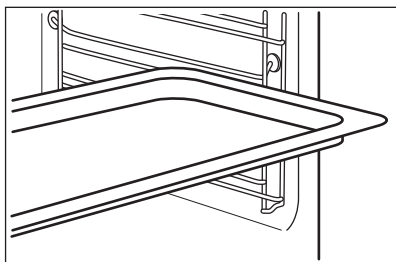
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



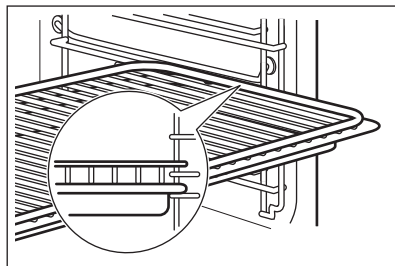
Длабока тава:

Турнете го длабоката тава меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетката и длабоката тава заедно:

Турнете го длабоката тава помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилатор за ладење

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

10.2 Безбедносен термостат

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

11. 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 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите дадени подолу со стандардните поставки за температура, време на готвење и позиција на решетката.

Ако не можете да ги најдете нагдувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

Не ставајте екстра длабоки тави на најниската позиција на решетката.

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни

однатре, а крцкави однадвор. Го намалува времето на готвење и потршувачката на енергија.

Печење колачи

Не отворајте ја вратата на печката пред да поминат 3/4 од времето за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.

Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.

За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

11.2 Печење на тесто и месо

 КОЛАЧИ						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти со матење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калап за колачи

 КОЛАЧИ						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Тесто без квасец	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калап за колачи
Колач со сирење и матеница	170	1	165	2	60 - 80	Калап за колачи, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Торта со џем	170	2	165	2	30 - 40	Калап за колачи, Ø 26 cm
Божиќен колач, загрејте ја рерната празна	160	2	150	2	90 - 120	Калап за колачи, Ø 20 cm
Колач со сливи, загрејте ја рерната празна	175	1	160	2	50 - 60	Калап за леб
Мафинс Колачи	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафинс Колачи, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафинс Колачи, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Бисквити, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Бисквити, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење

 КОЛАЧИ						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пуслици	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслици, две нивоа, загрејте ја рерната празна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Кифлички, загрејте ја рерната празна	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, две нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Пити со овошје	180	2	170	2	45 - 70	Калап за колачи, Ø 20 cm
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Калап за колачи, Ø 24 cm

Презагрејте ја печката празна.

 ЛЕБ И ПИЦА						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-

 ЛЕБ И ПИЦА						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Р'жан леб, загревање не е потребно	190	1	180	1	30 - 45	Калап за леб
Кифлички, 6 - 8 кифлички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлиран плех
Земички	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Презагрејте ја печката празна.

Употребете калап за торта.

 ОВОШНИ ТОРТИЧКИ						
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Колач од паста, загревање не е потребно	200	2	180	2	40 - 50	
Колач со зеленчук, загревање не е потребно	200	2	175	2	45 - 60	
Киш	180	1	180	1	50 - 60	
Лазања	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Користете го второто ниво на решетката.

Употребете решетка.

 MECO			
	Конвенционално готвење	Готвење со вентилатор	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говедско Месо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко месо	190	175	90 - 120
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210	200	50 - 60
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210	200	60 - 70
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210	200	70 - 75

 MECO					
	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка, со кожа	180	2	170	2	120 - 150
Свинска коленица, 2 парчиња	180	2	160	2	100 - 120
Јагнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Цела мисирка	180	2	160	2	210 - 240
Цела патка	175	2	220	2	120 - 150
Цела гуска	175	2	160	1	150 - 200
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	60 - 80
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	150 - 200
Цел фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користете го второто ниво на решетката.

 РИБА			
	Конвенционално готвење	Готвење со вентилатор	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филети	190	175	35 - 60

11.3 Скара

Презагрејте ја рерната празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.

 ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА			
	 (kg)	 (мин) прва страна	 (мин) втора страна
Бифтек филети, 4 парчиња	0.8	12 - 15	12 - 14
Говедски бифтек, 4 парчиња	0.6	10 - 12	6 - 8
Колбаси, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински кременадли, 4 парчиња	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гради, 4 парчиња	0.4	12 - 15	12 - 14
Плескавици, 6	0.6	20 - 30	-
Филети од риба, 4 парчиња	0.4	12 - 14	10 - 12
Тостирани сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Турбо-печење

Презагрејте ја рерната празна.

Користете ја првото и второто ниво на решетката.

За да го измерите времето на печење помножете го времето дадено во табелата подолу со сантиметрите дебелина на филето.

 ГОВЕДСКО			
	 (°C)	 (мин)	
Ростбиф или филе, слабо печено	190 - 200	5 - 6	
Ростбиф или филе, средно печено	180 - 190	6 - 8	
Ростбиф или филе, добро печено	170 - 180	8 - 10	

 СВИНСКО			
	 (°C)	 (мин)	
Рамо / Врат / Коленица од шунка, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	
Кременадли / Голо ребро, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Ролат од мелено месо, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Свинска коленица, претходно сварена, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЕШКО			
	 (°C)	 (мин)	
Печено телешко, 1 kg	160 - 180	90 - 120	

 ТЕЛЕШКО			
	 (°C)	 (мин)	
Телешка коленица, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 ЈАГНЕШКО МЕСО			
	 (°C)	 (мин)	
Јагнешки бут / Печено јагнешко, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Јагнешки грб, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 ПИЛЕШКО			
	 (°C)	 (мин)	
Порции живина, 0.2 - 0.25 kg секое парче	200 - 220	30 - 50	
Половина пиле, 0,4 - 0,5 kg секое парче	190 - 210	35 - 50	
Пиле, младо пиле, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Гускино месо, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Мисирка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Мисирка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 РИБА (НА ПАРЕА)		
	 (°C)	 (мин)
Цели парчиња риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Сушење - Готвење со вентилатор

Прекријте ги плеховите со мрсна хартија или хартија за печење.

За подобар резултат, исклучете ја рерната откако ќе истече половина од времето за сушење, отворете ја вратата и дозволете да се лади една ноќ за да се доврши сушењето.

За еден плех користете трета позиција на решетка.

За два плеха користете прва и четврта позиција на решетка.

 ЗЕЛЕНЧУК		
	 (°C)	 (ч)
Мешунки	60 - 70	6 - 8
Пиперки	60 - 70	5 - 6

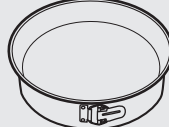
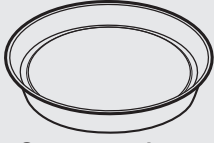
 ЗЕЛЕНЧУК		
	 (°C)	 (ч)
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

 ОВОШЈЕ	
	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

11.6 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни и плехови и садови кои не одбиваат светлина. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлите бои и садовите кои одбиваат светлина.

			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамично тавче	Основа за флан за решетка
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар

11.7 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3	40 - 50
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3	45 - 55
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55

		 (°C)		 (мин)
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 45

11.8 Информации за институти за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мали колачиња а 20 на плех	Конвенцио нално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња а 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња а 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин)	
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, капац за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Загрејте ја печката 10 минути.
Пандиш пан, капац за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Загрејте ја печката 10 минути.
Пандиш пан, капац за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрејте ја печката 10 минути.
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Бисквити	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Загрејте ја печката 3 минути.

						
				(°C)	(мин)	
Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање масноти и	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Загрејте ја печката 3 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

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

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

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.



Секојдневна употреба

Внатрешноста на рерната чистете ја после секоја употреба. Насобирањето на мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар. Ризикот е поголем кај тавата со решетка.

На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, загрејте ја печката околу 10 минути пред готвењето. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.



Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миене садови.

Не ги чистете нелепливите додатоци со агресивни средства за чистење, предмети со остри работи или во машина за миене на садови

12.2 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

12.3 Чистење на заптивката на вратата

Вршете редовна проверка на заптивката на вратата. Заптивката на вратата е околу рамката на внатрешноста на печката. Не ја користете печката ако заптивката на вратата е оштетена. Контактирајте со овластен сервис.

За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

12.4 Како да отстранете: држачи на решетки

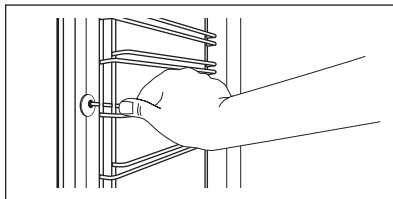
За да ја исчистите печката, извадете ги држачите за решетки.



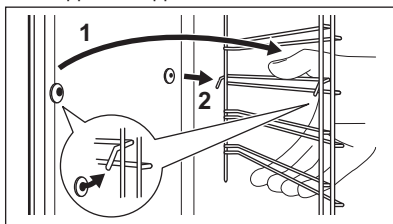
ВНИМАНИЕ!

Внимавајте кога ги вадите држачите на решетките.

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



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



Монтирајте ја извадените додатоци по обратен редослед.

12.5 Аква чистење

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

1. Ставете 300 ml вода во изгравираната внатрешност во дното на печката.
2. Поставете ја функцијата: .
3. Поставете ја температурата на 90 °C.
4. Оставете ја печката да работи околу 30 минути.
5. Вклучете ја печката.
6. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Проверете дали печката е изладена пред да ја доприте. Постои опасност од изгореници.

12.6 Вадење и монтирање на вратата

Вратата на печката има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



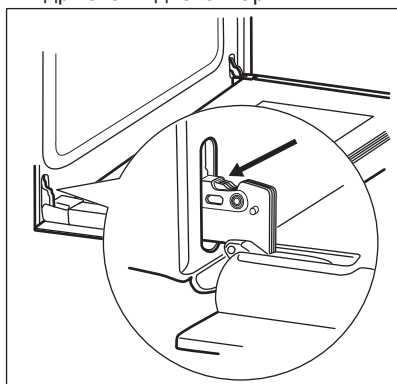
Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча пред да ја отстраните вратата на печката, вратата може да се затвори.



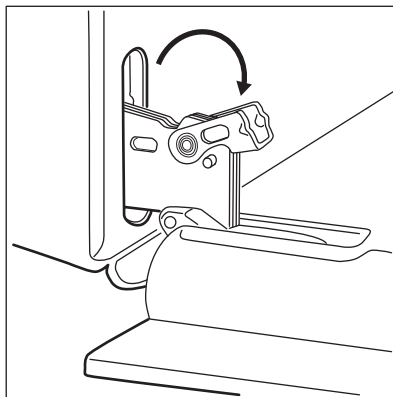
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без внатрешната стаклена плоча.

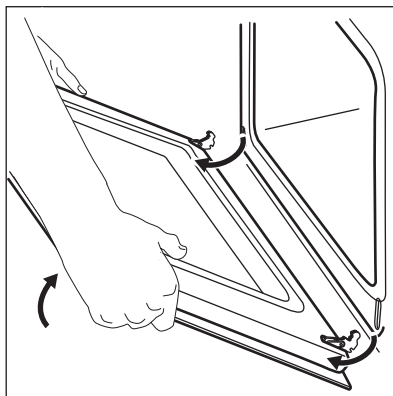
1. Отворете ја целосно вратата и држете ги двете шарки.



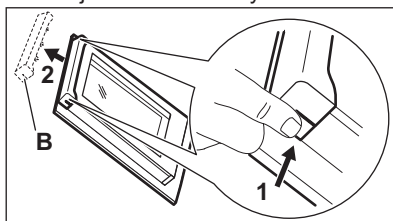
2. Подигнете ги свртете ги целосно рачките на двете шарки.



3. Затворете ја вратата на печката до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.

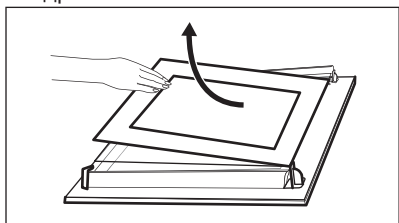


4. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



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

7. Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлекете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



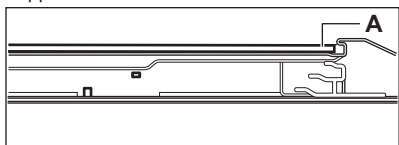
8. Искристите ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миене садови.

Кога чистењето е завршено, ставете ја стаклената плоча и вратата на печката.

Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



12.7 Како да замените: Светло



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.



ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

Задна светилка

1. Свртете го стакленото капаче на светилката налево за да го отстраните.
2. Искристите го стаклениот капак.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Монтирајте го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја рерната.

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Рерната не загрева.	Не се поставени потребните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
Рерната не загрева.	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Светлото не работи.	Светлото не е исправно.	Заменете го светлото.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Сте ја оставиле храната во рерната многу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.
На екранот се прикажува "12.00".	Имало прекин во струјата.	Наместете го повторно часовникот.

13.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со

спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:	
Модел (MOD.)	
Број на производ (PNC)	
Сериски број (S.N.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ*

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOF3H40X 949496269
Показател за енергетска ефикасност	95.3

Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.81 kWh/циклус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	72 l
Вид печка	Вградена печка
Маса	28.8 kg

* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци А и В.
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на плин и скари - Методи за мерење на работата.

14.2 Штедење на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

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 печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во печката ќе го продолжи готвењето.

Користете ја преостанатата топлина за затоплување храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

www.electrolux.com/shop



867359064-A-472019