



Electrolux



electrolux.com/register



LKR562055X

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi**

2

МК Упатство за ракување | **Шпорет**

26



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



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

www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	12
8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	14
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	15
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	15
12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	16
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	20
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	22
15. EFIKASITET ENERGJIE.....	23
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	25

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

parandaluar preken e pjesëve të rrezikshme.

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

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.
Rrezik goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- 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 lejonit që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejt në fund.
 - mos vendosni direkt letër alumini në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emailit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsit të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

2.5 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.6 Shërbimi

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

2.7 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. INSTALIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

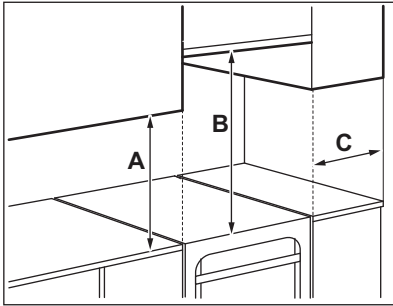
3.1 Vendndodhja e pajisjes



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

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

Për largësitë minimale për montim kontrolloni tabelën.



Largësitë minimale

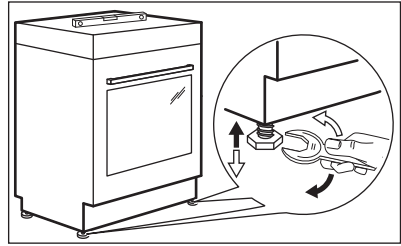
Përmasat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Të dhëna teknike

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

Përmasat	mm
Lartësia	858
Gjerësia	500
Thellësia	600

3.3 Nivelimi i pajisjes



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

3.4 Mbrojtje kundër animit

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



KUJDES!

Sigurohuni ta montoni mbrojtjen kundër animit në lartësinë e duhur.

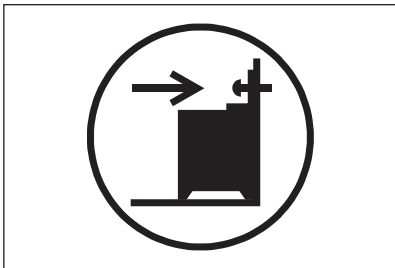


Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

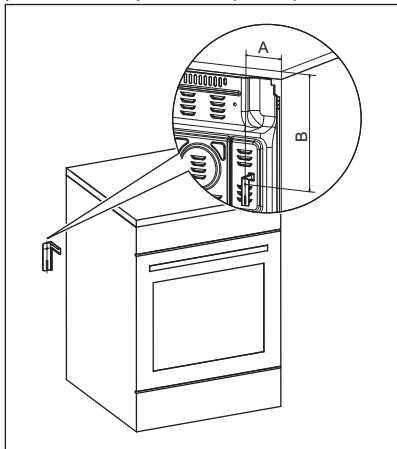
Duhet të montoni mbrojtjen kundër animit. Nëse nuk e montoni, pajisja mund të anohet.

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





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



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



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

⚠ KUJDES!

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

3.5 Instalimi elektrik

⚠ PARALAJMËRIM!

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

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

⚠ PARALAJMËRIM!

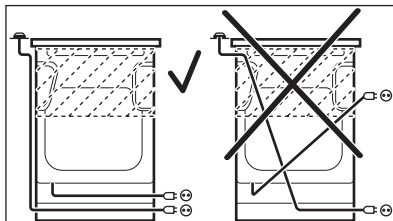
Përpara se të lidhni kabllo e linjës elektrike në terminal, matni tensionin mes fazave në rrjetin e shtëpisë. Pastaj referojhuni etiketës së lidhjes mbrapa pajisjes për të përdorur instalimin e saktë elektrik. Ky rend hapash parandalon gabimet e instalimit dhe dëmtimin e komponentëve elektrikë të pajisjes.

Llojet e kabllove që përdoren për fazat e ndryshme:

Faza	Përmasat minimale të kabllos
1	3x6.0 mm ²
3 me neutral	5x1.5 mm ²

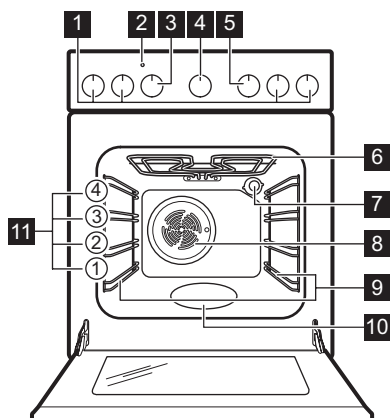
⚠ PARALAJMËRIM!

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



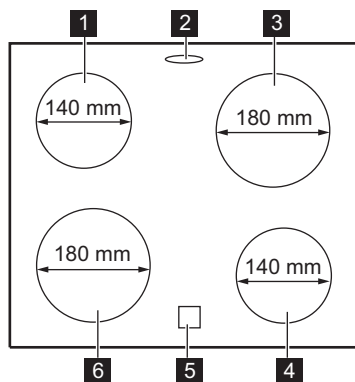
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



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

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

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

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Caktoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 orë.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210 °C. Lejoni që pajisja të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.

5. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
6. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
7. Futini aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Përshkrimi i zonave të gatimit

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

6.2 Cilësimet e ngrohjes

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



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

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

6.3 Përdorimi i zonës së thjeshtë të gatimit

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



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



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

6.4 Treguesi i nxehtësisë së mbetur



PARALAJMËRIM!

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

Treguesi shfaqet kur një zonë gatimi është e nxehtë, por nuk funksionon nëse shfaqet 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 nxehetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

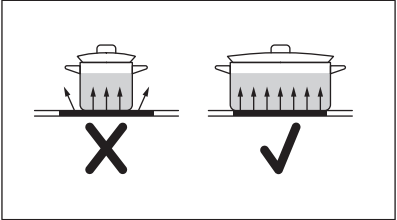
Rezultatet e gatimit varen nga materiali i enës së gatimit

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

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

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

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



7.2 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
 - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejini 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 nxechni ushqimet e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		

8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

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



PARALAJMËRIM!

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

8.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura 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.
- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një miks sode buke dhe lëngu limoni ose uthulle.

9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Ndezja dhe fikja e furrës

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

Llamba ndizet kur furra është në punë.



Për funksionet pa ngrohje nuk ka nevojë të vendosni temperaturën.

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

9.2 Termostati i sigurisë

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

9.3 Funksionet e furrës



Pozicioni fikur

Furra është e fikur.



Llamba e furrës

Për të ndezur llambën pa një funksion gatimi.



SteamBake

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. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.



Nxehtësia e poshtme

Për të pjekur kekë me fund kërcitës.



Gatim tradicional / Pastrimi me ujë

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



Gatim me ajrim

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



Pjekje ventiluese me lagështirë

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

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

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

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



Ventilator i plotë

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



Shkrirja

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

9.4 Aktivizimi i funksionit: SteamBake

Ky funksion ju lejon të keni një përmirësim të lagështisë 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 relievën e hapësirës së brendshme me ujë rubineti. Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mbusheni relievën e hapësirës vetëm me ujë kur furra është e ftohtë.
3. Çaktoni funksionin: SteamBake
4. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur 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 çaktivizuar pajisjen, rrotullojeni çelësat e funksioneve të furrës dhe temperaturës në pozicionin e fikjes.
7. Hiqni ujin nga relievë i hapësirës së brendshme.



PARALAJMËRIM!

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

10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

10.1 Kujtuesi i minutave

Përdoreni për të cilësuar një numërim mbrrapsh.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

1. Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
2. Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit deri në fund, pastaj rrotullojeni deri te periudha e nevojshme e kohës.

Kur të ketë përfunduar periudha e kohës, do të dëgjohet një sinjal akustik.

11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Futja e aksesoreve

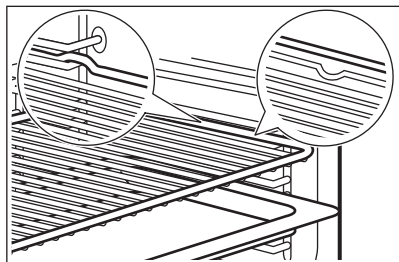
Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesoret e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesore opsionale. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.



gjithashtu mjete kundër animit. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

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

Dhëmbëzimet e vogla rrisin sigurinë dhe mundësojnë mbrojtje nga animi. Janë



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

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

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

12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

12.1 SteamBake



Përpara ngrohjes paraprake, mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë vetëm kur furra është e ftohtë.

Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake"

Pastiçeri

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë e bardhë ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Bukë simite ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Pica e stilit të shtëpisë ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Përdorni tavën e pjekjes.
Fokaçe ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Përdorni tavën e pjekjes.
Biskota, kuleçë, kruasant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Kek me kumbulla, ëmbëlsirë me mollë, role me kanellë ¹⁾	100	180	20	2	Përdorni tavën e kekut.

¹⁾ Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 5 minuta para gatimit.

Gatuani nga ngrirja

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Picë e ngrirë ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Përdorni raftin rrjetë.
Kruasantë të ngrirë ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Përdorni tavën e pjekjes.

¹⁾ Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta para gatimit.

Ripërtëritja e ushqimit

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë e bardhë	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Bukë simite	100	110	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Pica e stilit të shtëpisë	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Fokaçe	100	110	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Zarzavate	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Oriz	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Makarona	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Mish	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.

Pjekja

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Mish i pjekur derri	200	180	65 - 80	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Mish i pjekur lope	200	200	50 - 60	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Pulë	200	210	60 - 80	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.

Ushqimi	Ujë në reliev e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Gjeldeti i pjekur	200	200	70 - 90	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.

12.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë dhe picë				
Bukët	190	25 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Simite	200	40 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Picë e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti me rrjetë
Kekët në tepsinë e pjekjes				
Role biskotash	180	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë Brownie	180	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë në forma				
Sufle	210	35 - 45	2	gjashtë tasa qeramike në raftin e telit
Bazë pudingu pandispanje	180	25 - 35	2	tavë baze pandispanje në raft teli
Pandispanjë	150	35 - 45	2	tavë keku në raft teli
Peshk				
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Filetë peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Mish				
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Artikuj të vegjël të pjekur				
Biskota	170	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Amatoreta	170	40 - 50	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Vegjetariane				
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	200	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Omlëtë	200	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Zarzavate në tavë 700 g	190	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë

12.3 Informacion për institutet e testimit

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

¹⁾ Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Shënime për pastrimin

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

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

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

Pastrojini të gjithë aksesoret pas çdo përdorimi dhe lëri në thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe solucion pastrimi. Mos i pastroni aksesoret në lavastovilje.

Njollat e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furra.

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

13.2 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.

13.3 Pastrimi i relievit të zgavrës

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



Rekomandojmë të ndiqni procedurën e pastrimit të paktën çdo 5-10 cikle të funksionit: SteamBake.

1. Vendosni 250 ml uthull në zgavrën e hapësirës së brendshme në fund të furrës. Përdorni maksimumin e 6% uthull pa erëza.
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.

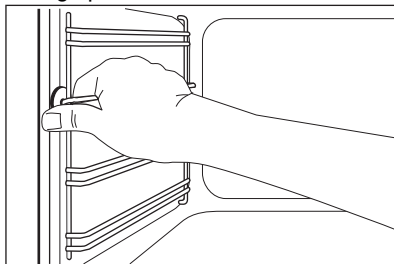
13.4 Heqja e suporteve të rafteve

Për të pastruar furrën, hiqni suportet e rafteve.

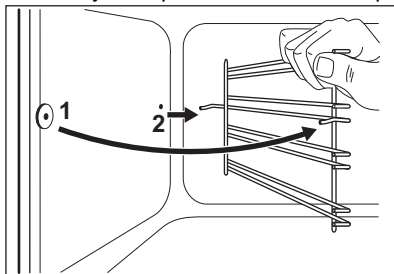
KUJDESI!

Bëni kujdes kur hiqni suportet e rafteve.

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



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



Montoni aksesoret e hequr sipas rendit të kundërt.

13.5 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 relievën 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.

13.6 Heqja dhe instalimi i paneleve prej xhami të furrës

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

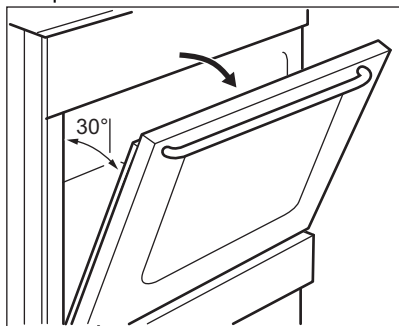
PARALAJMËRIM!

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

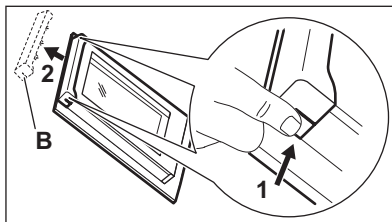
PARALAJMËRIM!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

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



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



3. Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.

PARALAJMËRIM!

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

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

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

KUJDES!

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

13.7 Sirtari

Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

PARALAJMËRIM!

Mos vendosni ushqim brenda sirtarit.

PARALAJMËRIM!

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

Sirtari poshtë furrës mund të hiqet për pastrim.

Heqja e sirtarit:

1. Tërhiqeni sirtarin derisa të ndalojë.

- Ngrijeni pak sirtarin, që të mund të ngrihet lart në një kënd me shinat e drejtimit të heqjes.

Për të instaluar sirtarin, ndiqni procedurën nga e kundërta.

13.8 Zëvendësimi i llambës



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

- Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.

- Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.
- Vendosni një pëlthurë në fund të zgavrës.

Llampa e zezë

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

14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

14.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Përdorimi i funksionit nuk ka performancë të mirë gatimi: SteamBake.	Nuk keni aktivizuar funksionin SteamBake.	Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake".
	Nuk e keni mbushur me ujë relievin e hapësirës së brendshme.	Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake".
Uji në relievin e hapësirës së brendshme nuk zien.	Temperatura është shumë e ulët.	Cilësoni temperaturën në të paktën 110 °C. Shikoni kapitullin "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 ftohët. Fshijeni ujin me një leckë apo sfungjer. Shtoni sasinë e duhur të ujit në relievin e hapësirës së brendshme. Referojuni procedurës specifike.

14.2 Të dhënat e shërbimit

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)	
Numri i produktit (PNC)	
Numri i serisë (S.N.)	

15. EFIKASITET ENERGJIE

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

Identifikimi i modelit	LKR562055X	
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Radiator	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas mbrapa	14.0 cm
	Djathtas mbrapa	18.0 cm
	Djathtas përpara	14.0 cm
	Majtas përpara	18.0 cm

Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas mbrapa Djathtas mbrapa Djathtas përpara Majtas përpara	181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

15.2 Pllaka e gatimit- Kursim energjie

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

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

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

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKR562055X 943005702
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	94,9
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,75 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	58 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe
Sasi	39.0 kg

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

15.4 Furra - Kursimi i energjisë

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

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

Përdorni enë gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe 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. Për informacion shtesë, shikoni kapitullin "pajisja - Përdorimi i përditshëm", funksionet e pajisjes.

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

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

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

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



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

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	26
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	29
3. МОНТАЖА.....	32
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	34
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	35
6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	36
8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ.....	38
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	38
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	40
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	40
12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	41
13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	45
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	48
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	49
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	51

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 електрилно напојување со вид на кабел H05VV-F за да ја издржи температурата на задната плоча.
- Овој апарат е наменет за употреба за над 2000m надморска височина.
- Овој апарат не се користи на брод, чамец или на пловен објект.
- Не го монтирајте апаратот позади украсена врата за да се избегне презагревање.
- Не го монтирајте апаратот на платформа.

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

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

накривување на апаратот. Видете во поглавјето за Монтажа.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.
Ризик од електричен шок.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

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

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се 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.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

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

намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

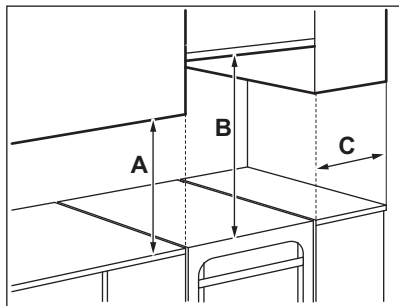
3.1 Местото на апаратот



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

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

За минимални растојанија за монтирање, проверете ја табелата.



Минимални растојанија

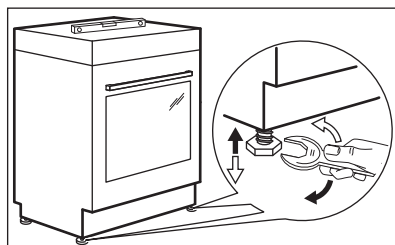
Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички податоци

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

Димензија	мм
Висина	858
Ширина	500
Должина	600

3.3 Нивелирање на апаратот



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

3.4 Заштита од накривување

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

ВНИМАНИЕ!

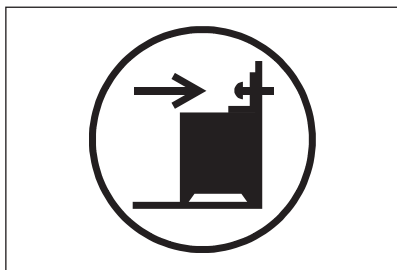
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

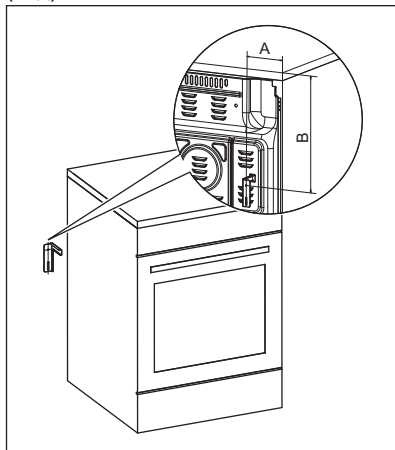
Мора да инсталирате заштита од накривување. Ако не ја инсталирате, апаратот ќе се накриви.

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



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

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



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



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

ВНИМАНИЕ!

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

3.5 Електрична инсталација



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

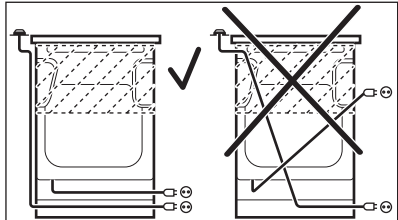
Видови кабли кои можат да се применат во различни фази:

Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x6,0 мм ²

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

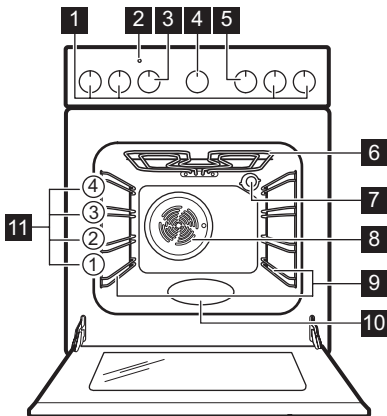
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



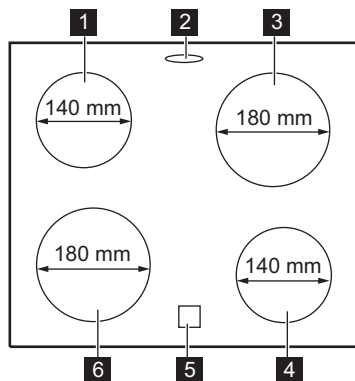
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1 Копчиња за плочата за готвење
- 2 Индикатор / симбол за температура
- 3 Копче за температура
- 4 Копче за Потсетник за време
- 5 Копче за функциите на рерната
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Втиснување во шуплината
- 11 Позиции на полици

4.2 Шема на површината за готвење



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

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Почетно предзагревање и чистење

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

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

3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Максималната температура за оваа функција е 210 °C. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
5. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
6. Исклучете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
7. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Опис на рингли

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

6.2 Поставки за подгревање

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



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

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

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

6.3 Користење на едноставна рингла

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



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



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

6.4 Показател за преостаната топлина



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

Показателот може, исто така, да се појави:

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

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

Резултатите од готвењето зависат од материјалот за садови за готвење



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

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



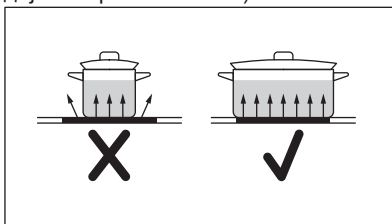
Не користете садови за готвење на керамичката плоча за готвење со изразено дно или рабови, на пр. тави од лиено железо. Тие може трајно да ја изгребаат или истружат површината на плочата за готвење.



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

За зачувување енергија и за да се уверите дека површината за готвење работи правилно, дното на садите за готвење

мора да има погоден минимален дијаметар (најмалку ист како и дијаметарот на зоната).



7.2 Поедноставен водич за готвење



Податоците во табелата се само насоки.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

8.2 Чистење на плочата за готвење

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

9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вклучување и исклучување на печката

1. Свртете го тркалцето за функции на рерната за да одберете функција на рерната.

2. Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберете температурата.
Светлото се пали кога печката работи.



За функциите без греење нема потреба да се поставува температурата.

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

9.2 Безбедносен термостат

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

9.3 Функции на рерната



Позиција исклучено
Рерната е исклучена.



Светилка за рерната
За вклучување на светилката без функција за готвење.



SteamBake
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. За правење зимница од зеленчук и овошје.



Долен грејач
За печење колачи со крцкав долен дел.



Конвенционално готвење / Чисто со вода
За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Чисто со вода.



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



Турбо-печење
За печење поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.



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



Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и регулативите за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија. Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух.



Готвење со вентилатор

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



Одмрзнување

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

9.4 Вклучување на функцијата: SteamBake

Оваа функција ви овозможува да ја подобрите влажноста за време на готвењето.



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. Поставете ја функцијата: SteamBake .
4. Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберете температурата.
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 го исклучите апаратот, свртете ги тркалцата за функциите на рерната и температурата 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.

10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

10.1 Потсетник за време

Користете го за да поставите време на одбројување.



Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.

1. Поставете ја функцијата на печката и температурата.
2. Завртете го тркалцето на тајмерот до крајот, а потоа поставете го потребниот временски период. Кога времето ќе заврши, се огласува звучен сигнал.

11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Вметнување на додатоци

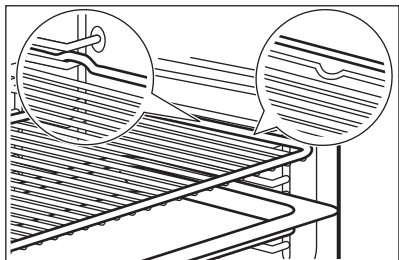
Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.



Малите вдлабнатини ја зголемуваат сигурноста и обезбедуваат заштита од навалување. Тие се и уреди за

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

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



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

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

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

12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



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

12.1 SteamBake



Пред загревањето, кога рерната е ладна, наполнете ја изгравирната внатрешност со вода.

Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“

Пекарски производи

Храна	Вода во изгравирната внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Бел леб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Користете го плехот за печење.
Кифлички ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Домашна пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Користете го плехот за печење.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Користете го плехот за печење.

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Колачиња, земички, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Користете го плехот за печење.
Пита со слива, пита со јаболка, кифлички со цимет ¹⁾	100	180	20	2	Употребете калап за торта.

¹⁾ Пред готвењето, загрејте ја празната рерна 5 минути.

Готвење замрзнати јадења

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Пица, замрзната ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Употребете решетка.
Замрзнати кроасани ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Користете го плехот за печење.

¹⁾ Пред готвењето, загрејте ја празната печка 10 минути.

Освежување на храната

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Бел леб	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Кифлички	100	110	10 - 20	2	Користете го плехот за печење.
Домашна пица	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Користете го плехот за печење.
Зеленчук	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Ориз	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Тестенини	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Месо	100	110	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.

Печење

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Печено свинско	200	180	65 - 80	2	Употребете решетка и плех за печење.
Печено говедско	200	200	50 - 60	2	Употребете решетка и плех за печење.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Употребете решетка и плех за печење.
Печена мисирка	200	200	70 - 90	2	Употребете решетка и плех за печење.

12.2 Печете со влажен воздух

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Леб и пица				
Лепчиња	190	25 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Кифлички	200	40 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка
Колачи на плех за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Колаче	180	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Колачи во плех				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамички тавчиња на решетка
Флан со пандишпан	180	25 - 35	2	основа за флан на решетка
Пандишпан	150	35 - 45	2	плех за колач на решетка
Риба				

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Риба во кеса 300 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Рибни филети 300 g	180	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Месо				
Месо во кеса 250 g	200	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Ражни од месо 500 g	200	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Печена храна во мали парчиња				
Колачиња	170	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Макарони	170	40 - 50	2	Плех за печење или длабока тава
Мафини	180	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Солени крекери	160	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Тартелети	170	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Вегетеријанска храна				
Мешан зеленчук во кеса 400 g	200	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Омлет	200	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Зеленчук на тава 700 g	190	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава

12.3 Информации за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Додатоци	Позиции на полици	Време (мин)
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Конвенционално готвење	160	плех за печење	3	20 - 30
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Готвење со вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Готвење со вентилатор	160	плех за печење	1 + 3	30 - 40
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 cm)	Конвенционално готвење	190	решетка	1	65 - 75
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 cm)	Готвење со вентилатор	180	решетка	2	70 - 80

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

¹⁾ Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Белешки околу чистењето

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

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

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

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

додатоците во машината за миење садови.

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна.

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

13.2 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

13.3 Чистење на изгравираната внатрешност

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



Препорачуваме да ја следите процедурата за чистење на најмалку секој 5 - 10 циклус на функцијата: SteamBake.

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

13.4 Држачи на решетки што се вадат

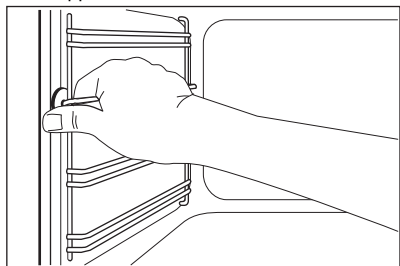
За да ја исчистите печката, извадете ги држачите за решетки.



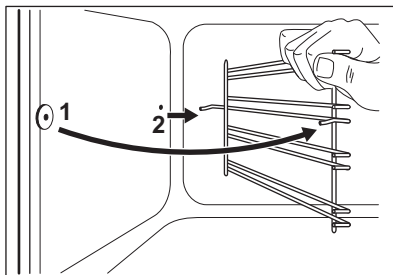
ВНИМАНИЕ!

Внимавајте кога ги вадите држачите на решетките.

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



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



Монтирајте ја извадените додатоци по обратен редослед.

13.5 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.

13.6 Вадење и монтирање на стаклените плочи од вратата на печката

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

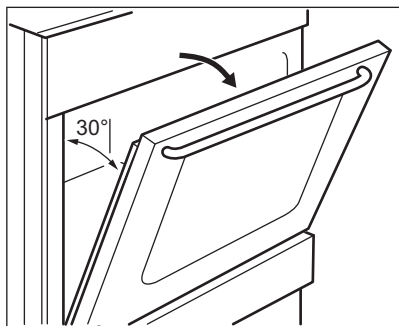
Држете ја вратата на печката малку подотворена за време на процесот на чистење. Кога ќе ја отворите целосно, таа може случајно да се затвори и да предизвика потенцијална штета.



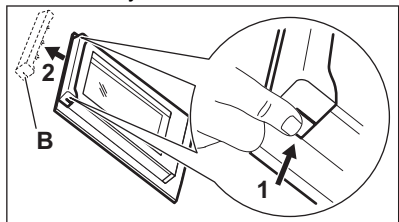
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете го уредот без стаклените плочи.

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



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



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

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

13.7 Фиока

Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте храна во фиоката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Фиоката под рерната може да се отстрани за чистење.

Вадење на фиоката:

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

За да ја вратите фиоката, следете ја постапката обратно.

13.8 Замена на светлото

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Задна светилка

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

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

14.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го активирате апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Избил осигурувач.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката на јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Рерната не се загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја печката.
	Не се поставени потребните поставки.	Осигурајте се дека поставките се точни.
Светилката не работи.	Светилката не е исправна.	Заменете ја светилката.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Јадењата се оставени во рерната премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути по завршување на готвењето.
Премногу долго време се готват јадењата или се готват пребрзо.	Собната температура е многу ниска или многу висока.	Прилагодете ја температурата ако е потребно. Следете го упатството за употреба.
Функцијата не дава добри резултати при готвењето: SteamBake.	Не сте ја активирале функцијата SteamBake.	Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“.
	Сте ја наполниле изгравираниот внатрешност со вода.	Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“.
Водата во изгравираниот внатрешност не зоврива.	Температурата е прениска.	Поставете ја температурата најмалку на 110 °C. Видете во поглавјето „Рерна - Напомени и корисни совети“.

Проблем	Можна причина	Решение
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. Погледнете ја конкретната процедура

14.2 Сервисни податоци

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

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

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација на модел	LKR562055X	
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка	
Број на зони за готвење	4	
Технологија на подгревање	Радијатор	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Лев заден Десен заден Десен преден Лев преден	14.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 18.0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев заден Десен заден Десен преден Лев преден	181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg 181.8 Wh/kg 182.1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

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

15.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

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

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

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

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

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	LKR562055X 943005702
Индекс на енергетска ефикасност	94.9
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0,84 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0,75 kWh/cycle
Број на вглабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	58 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	39.0 кг.

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

15.4 Рерна - заштеда на енергија

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

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

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

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

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Одржување на топлина кај храната

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За повеќе детали видете во поглавјето „Апарат - секојдневна употреба“, функции на апаратот.

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

Потрошувачка на енергија со исклучен режим

0.3 W

Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност 20 мин

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот

 Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

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

