

LKR564200K  
LKR564200W  
LKR564200X



---

**SQ** Sobë Gatimi  
**MK** Шпорет

---

Udhëzimet për përdorim  
Упатство за ракување

2  
39

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
8. VATRA E GATIMIT - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	14
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM .....	14
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	17
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	18
12. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	31
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	33
15. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	36

## NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Origjinal dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë. Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## 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:** Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kjo pajisje duhet të lidhet me rrymën me një kabllo të llojit H05VV-F për t'i rezistuar temperaturës së panelit të pasmë.

- Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret në anije, varka ose mjete ujore.
- Mos e instaloni pajisjen prapa një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Mos e instaloni pajisjen mbi një platformë.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- 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.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma 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 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 ruajtjes. Ai mund të nxehet.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mjetet e shkëputjes duhet të përfshihen në rrjetin elektrik sipas rregullave të instalimeve elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të 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.
- Instaloheni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Disa pjesë të pajisjes kanë korrent. Mbylleni pajisjen me mobilie për të parandaluar prekjen e pjesëve të rrezikshme.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njërive 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 përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- 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 kabloja elektrike.

Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.

- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.  
Rrezik goditjeje elektrike.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktajnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktajnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.

- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni fletë alumini në pajisje ose drejtpërdrejt në fund në brendësi të pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Çaktivizojeni pajisjen përpara mirëmbajtjes. Shkëputni spinën nga priza elektrike.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Yndyra dhe ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

## 2.5 Ndryçimi 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 ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit.

- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

## 2.7 Hedhja e pajisjes



**PARALAJMËRIM!**  
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

## 3. INSTALIMI

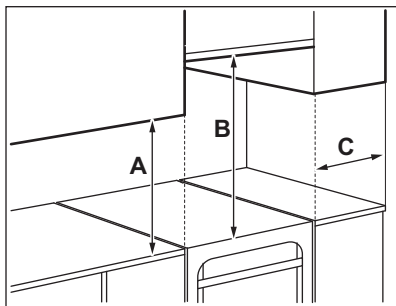


**PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Vendndodhja e pajisjes

Mund ta instaloni pajisjen e veçantë me dollapë në një ose në të dy krahët dhe në qoshe.

Për distanca minimale për montimin, kontrolloni tabelën.



#### Distancat minimale

Përmasa	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

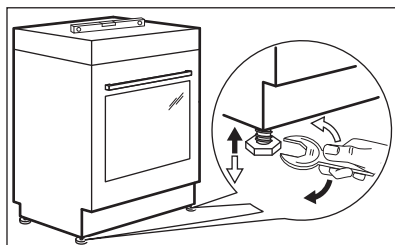
### 3.2 Të dhënat teknike

Tensioni	230 V
Frekuenca	50 - 60 Hz
Kategoria e pajisjes	1

Përmasat	mm
Lartësia	858

Përmasat	mm
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.

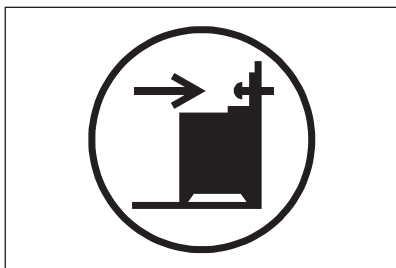


Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

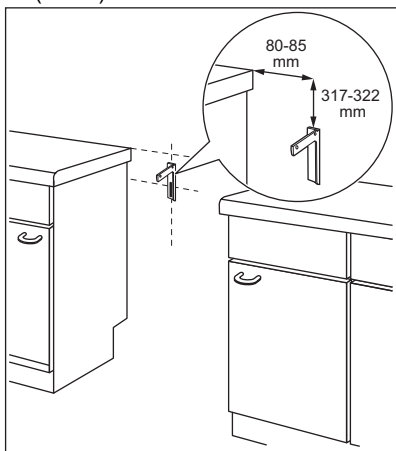
Duhet të montoni mbrojtjen kundër animit. Nëse nuk e montoni, pajisja mund të anohet.

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 317 - 322 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe 80-85 mm nga ana e pajisjes, në vrimën rrethore që gjendet në kllapë. Vidhoseni në material solid ose përdorni një përforcues 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!

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

Kjo pajisje ofrohet pa spinë apo kordon elektrik.



### PARALAJMËRIM!

Përpara se të lidhni kabllon 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.

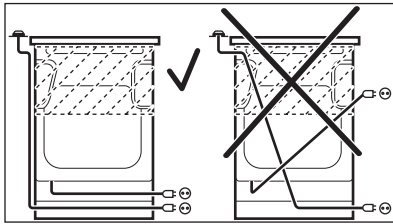
### Llojet e kablove që përdoren për fazat e ndryshme:

Faza	Përmasat minimale të kabllos
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 me nul	5x1,5 mm <sup>2</sup>



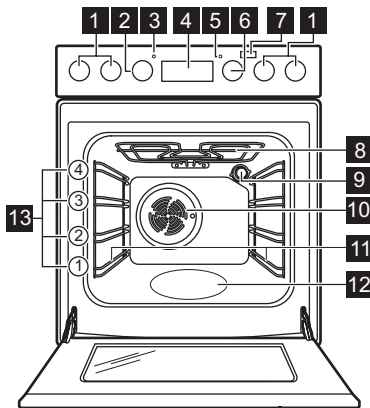
### PARALAJMËRIM!

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



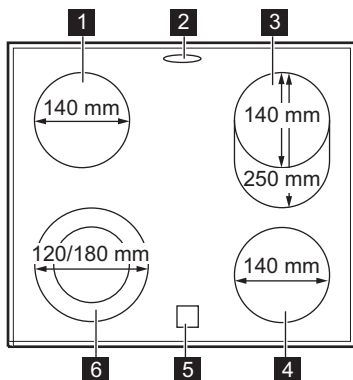
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Çelës për vatrën
- 2 Çelësi për temperaturën
- 3 Treguesi / simboli i temperaturës
- 4 Programuesi elektronik
- 5 Llamba / simboli / treguesi i pianurës
- 6 Çelësi për funksionet e furrës
- 7 Butoni i Plus Steam
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llamba
- 10 Ventilimi
- 11 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12 Zbalcim i brendshëm
- 13 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 900/ 2000 W
- 4 Zonë gatimi 1200 W
- 5 Treguesi i nxehtësisë së mbetur
- 6 Zonë gatimi 700/ 1700 W

### 4.3 Aksesorët

- Rafti me rretjë

Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

- Tavë pjekjeje

- Për ëmbëlsirat dhe biskotat.
- **Tigan skare/pjekjeje**  
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.
- **AirFry tavë**  
Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi.
- **Shinat teleskopike**

Me shinat teleskopike, mund t'i futni e nxirri raftet me më shumë lehtësi.

- **Sirtari për ruajtjen**  
Sirtari për ruajtjen ndodhet poshtë hapësirës së furrës.  
Shtypni sirtarin për ta hapur. Sirtari del jashtë.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Pastrimi i parë

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

Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

Furrën dhe aksesorët pastrojini përpara përdorimit të parë.

Vendosni aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen sërisht në pozicionin e tyre fillestar.

### 5.2 Vendosja e orës

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

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

Shtypni ose për të vendosur orën e saktë.

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

### 5.3 Ndërrimi i orës



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

Shtypni disa herë derisa të pulsojë treguesi për funksionin e Orës.

Për të vendosur orën e re referojuni "Regjistrimi i orës".

### 5.4 Ngrohja paraprake

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.



Për funksionin: PlusSteam shikoni kapitullin "Furra - Përdorimi i përditshëm", "Aktivizimi i funksionit: PlusSteam".

1. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.
2. Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210°C.
4. Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
5. Vendosni funksionin , shtypni: Avull Plus . Vendosni temperaturën maksimale.
6. Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
7. Fikeni furrën dhe lëreni të ftohet. Aksesorët mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme në dhomë.

## 6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM





### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 6.1 Përshkrimi i zonave të gatimit

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

## 6.2 Cilësimet e ngrohjes

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



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

Rrotulloni çelësin për zonën e zgjedhur të gatimit në cilësimin e nevojshëm të ngrohjes.

Treguesi i kontrollit të pllakës ndizet. Për të përfunduar procesin e gatimit, kthejeni çelësin në pozicionin e fikur.

Nëse të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar, treguesi i kontrollit të pllakës fiket.

## 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 në 9.

## 6.4 Aktivizimi dhe çaktivizimi i unazave të jashtme (të dyfishta ose ovale)

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

1. Nëse zgjidhni një nivel nxehtësie mes 1-9, vetëm pjesa qendrore e zonës së gatimit është në përdorim.
2. Për të aktivizuar unazën e jashtme, rrotullojeni çelësin në drejtim të akrepave të orës përtej cilësimit 9 në .
3. Më pas rrotullojeni çelësin në drejtim të kundërt të akrepave të orës në cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë (1-9). Si pjesa qendrore ashtu dhe unaza e jashtme punojnë bashkë.

Për të çaktivizuar unazën e jashtme, rrotullojeni çelësin në pozicionin e fikjes. Si pjesa qendrore ashtu dhe unaza e jashtme ose ovale çaktivizohen. Treguesi fiket. Për të rinisur pjesën qendrore të zonës së gatimit, zgjidhni një nivel nxehtësie mes 1-9.

## 6.5 Treguesi i nxehtësisë së mbetur



### PARALAJMËRIM!

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

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

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Enë gatimi

Rezultatet e gatimit varen nga materiali i enës së gatimit

- **rekomandohet:** alumin, bakër
- **nuk rekomandohet:** inoks, gizë, xham



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.

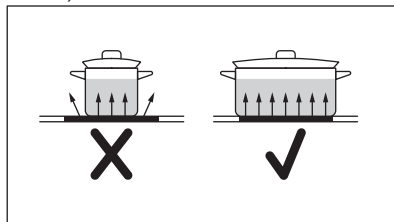


Mos përdorni enë gatimi mbi pianurën prej qeramike me bazë me anë ose cepa të dala, si p.sh. tiganë prej gize. Këto mund të gërvishin ose gërricin sipërfaqen e pianurës në mënyrë të përhershme.



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 Shembuj të përdorimeve për gatim



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minut a)	Këshilla
1 - 1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
2 - 3	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4 - 5	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minuta)	Këshilla
4 - 5	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng 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	Kthejini në gjysmën e kohës.
7 - 8	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
9	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		

## 8. VATRA E GATIMIT - KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojini 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 një kruajtëse të veçantë për xhamin.

### 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 tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojini 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. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës për të zgjedhur një funksion furre.










2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur temperaturën. Llamba ndizet kur furra është në punë.
3. Për ta fikur furrën, kthejeni çelësat për funksionet e furrës në temperaturën në pozicionin e fikjes.





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

## 9.2 Termostati i sigurisë

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

## 9.3 Funksionet e furrës

Simboli	Funksionet e furrës	Përdorimi
<b>0</b>	Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
	Llamba e furrës	Për të ndezur llambën pa një funksion gatimi.
 + 	PlusSteam	Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrë e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.
	Gatim i lehtë me ajrim	Për përgatitjen e mishit të njomë dhe me lëng ose për të tharë fruta dhe zarzavate.
	Nxehtësia e poshtme	Për të pjekur kekë me fund kërcitës.
	Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
	Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
	Skarë turbo	Për të pjekur copa mishi më të mëdha ose shpendë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
	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.

Simboli	Funksionet e furrës	Përdorimi
	Pjekje me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për udhëzimet e gatimit shihni kapitullin "Këshilla dhe udhëzime", Pjekje me lagështirë. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe për t'u siguruar që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Furra - Kursimi i energjisë. Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit të energjisë sipas EN 60350-1.
 	AirFry / Gatim me ajrim real	Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi. Për gatime si patate të skuqura ose pica. / Për të pjekur në një maksimum prej dy pozicione raftesh njëkohësisht dhe për të tharë ushqime. Vendoseni temperaturën 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.
	Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.

## 9.4 Aktivizimi i funksionit: PlusSteam

Ky funksion lejon përmirësimin e lagështirës gjatë gatimit.



### PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.



Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie:

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



Referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".


1. Hapni derën e furrës.

2. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti. Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë vetëm kur furra është e ftohtë.
3. Vendosni funksionin: PlusSteam .
4. Shtypni butonin Plus Steam . Butoni Plus Steam funksionin vetëm me funksionin: PlusSteam. Treguesi ndizet.
5. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur një temperaturë.
6. Vendosni ushqimin në pajisje dhe mbylleni derën e furrës.



**KUJDES!**

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

7. Për ta çaktivizuar pajisjen, shtypni butonin Plus Steam , rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe temperaturës në pozicionin e fikjes.

Treguesi i butonit Plus Steam fiket.

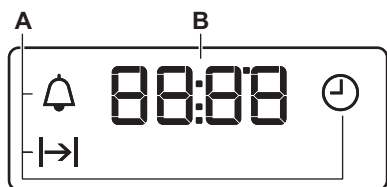
8. Hiqni ujin nga relievi i hapësirës së brendshme.

**PARALAJMËRIM!**

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



## 10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

### 10.1 Ekran






- A. Funksionet e orës  
B. Kohëmatësi


### 10.2 Butonat

Butoni	Funksioni	Përshkrimi
—	MINUS	Për vendosjen e orës.
	ORA	Për të vendosur funksionin e orës.
+	PLUS	Për vendosjen e orës.
	Avull plus	Për të aktivizuar funksionin: PlusSteam.

### 10.3 Tabela e funksioneve të orës

Funksioni i orës	Përdorimi
 ORA	Për të treguar ose ndryshuar orën.
 KOHËZGJATJA	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 KOHËMATËSI	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Mund ta caktoni KUJTUESIN E MINUTAVE në çdo kohë, edhe nëse furra është e fikur.



## 10.4 Vendosja e KOHËZGJATJES

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

Ekranin shfaq  $\rightarrow$ .


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

## 10.5 Vendosja e KUJTUESIN E MINUTAVE

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

2. Shtypni  $\oplus$  ose  $\ominus$  për të vendosur kohën e nevojshme. Kujtuesi i minutave ndizet automatikisht pas 5 sekondash.
3. Kur koha e vendosur përfundon, tingëllon një sinjal akustik. Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.
4. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

## 10.6 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni  vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë të pulsojë.
2. Shtypni dhe mbani  $\ominus$ . Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

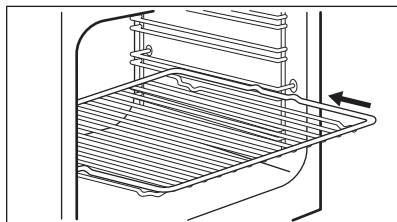
# 11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE



**PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 11.1 Futja e aksesorëve

**Rafti me rrjetë:**

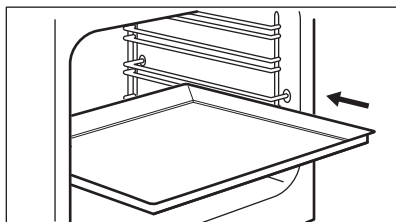


Vendoseni raftin midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

**Tava:**



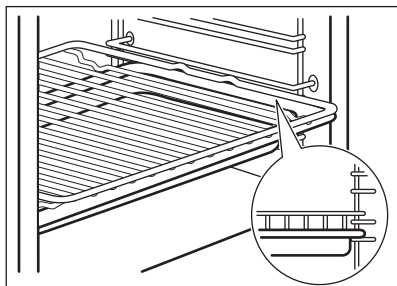
Mos e shtyni tavën e pjekjes deri në fund të muri i hapësirës. Kjo pengon qarkullimin e nxehtësisë rreth tavës. Ushqimi mund të digjet, sidomos në pjesën e pasme të tavës.



Shtyjeni tavën ose tiganin e thellë midis shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit. Sigurohuni që të mos prekë paretin e pasmë të furrës.

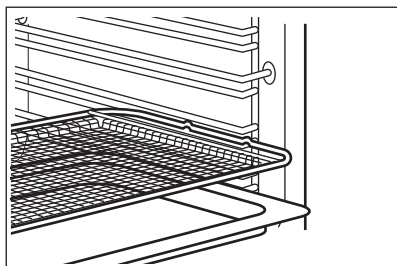
**Rafti me rrjetë dhe tava e thellë së bashku:**

Shtyjeni tavën e thellë midis shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



### AirFry tava:

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



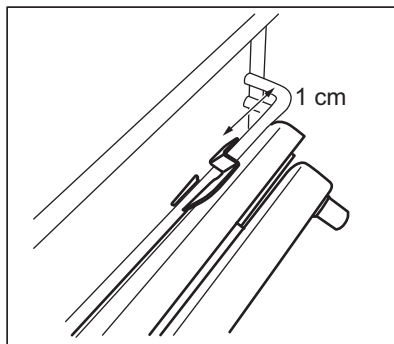
## 11.2 Shinat teleskopike



Shinat teleskopike mund t'i montoni në nivele të ndryshme të raftit, me përjashtim të nivelit 4.

### Montimi i shinave teleskopike

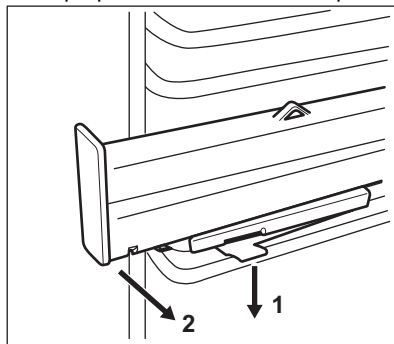
1. Rrotullojeni shinën teleskopike në rreth 90°.
2. Rrëshqisni kapësen në skajin e pasmë të shinës teleskopike në një shinë mbështetëse të raftit. Sigurohuni që ta vendosni shinën në anën e duhur të furrës.



3. Kthejeni shinën në pozicionin e duhur. Elementi ndalues që ndodhet në njërin skaj të shinës teleskopike duhet të jetë drejtuar lart.
4. Shtyjeni shinën deri në fund drejt faqes së pasme të furrës.
5. Shtyni skajin e përparmë të shinës teleskopike nga shina mbështetëse e raftit. Kur kapësja në skajin e përparmë vendoset siç duhet, do të dëgjoni një tingull kërcitës.
6. Kryeni të njëjtat hapa për të montuar shinën e dytë teleskopike. Sigurohuni që dy shinat teleskopike të jenë vendosur në të njëjtin nivel.

### Heqja e shinave teleskopike

1. Shtypni dhe mbani kapësen në skajin e përparmë të shinës teleskopike.



2. Hiqni skajin e përparmë të shinës nga mbështetësja e raftit.
3. Rrotullojeni shinën teleskopike në rreth 90°.
4. Hiqni skajin e pasmë të shinës nga mbështetësja e raftit.
5. Kryeni të njëjtat hapa për të hequr shinën e dytë teleskopike.

## 11.3 Shinat teleskopike - vendosja e aksesorëve

Me shinat teleskopike, mund t'i futni e nxirrni raftet me më shumë lehtësi.



### KUJDES!

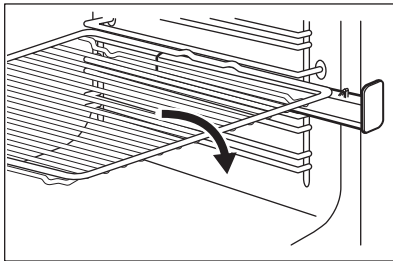
Mos i pastroni shinat teleskopike në enëlarëse. Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.



### KUJDES!

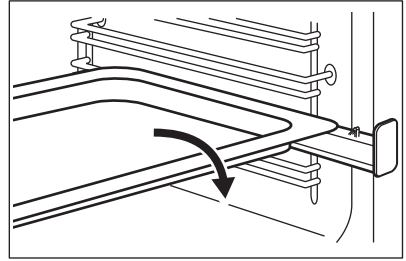
Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përpara se të mbyllni derën e furrës.

Rafti me rretë:



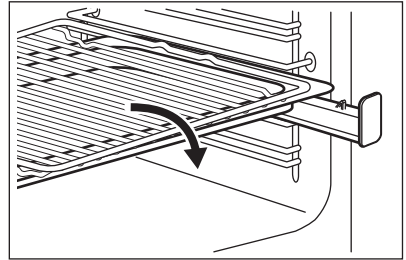
Tavë e thellë:

Vendosni tavën e thellë në shinat teleskopike.



Rafti me rretë dhe tavën e thellë së bashku:

Vendoseni raftin me rretë dhe tavën e thellë së bashku në shinat teleskopike.



## 12. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

mbani ushqimi të butë nga brenda dhe kroatant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.

Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.

### 12.1 Informacione të përgjithshme

Pajisja ka katër pozicione rafti. Numërojeni nivelet e raftit pajisjes duke filluar nga poshtë.

Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatvani në një mjedis me avull dhe ta

Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.

Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

## 12.2 Pjekje e mbuluar

Për pjekjen e parë, përdorni temperaturën e ulët.

Koha e pjekjes mund të zgjatet me 10 - 15 minuta, nëse gatvani kekë në më shumë se një pozicion rafti.

Kekët dhe petët në lartësi të ndryshme nuk skuqen gjithmonë njësoj. Nuk është nevoja të ndryshohet cilësimi i temperaturës nëse ndodh skuqje jo e njëtrajtshme. Diferencat barazohen gjatë pjekjes.

Tavat në furrë mund të deformohen gjatë pjekjes. Kur tavat ftohen përsëri, deformimi do të zhduket.

## 12.3 Pjekja e kekëve

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

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

## 12.4 Gatimi i mishit dhe peshkut

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

### Pastëri

Ushqim	Uji në relievën e zgavrës (ml)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicion i i raftit	Aksesorët
Bukë e bardhë. <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Simite. <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Pica shtëpie <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Përdorni tavën e pjekjes.
Fokaça. <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Përdorni tavën e pjekjes.
Biskota, kuleç, kruasantë <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.

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

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

## 12.5 Kohët e gatimit

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

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

## 12.6 PlusSteam +



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

Referojuni "Aktivizimi i funksionit : PlusSteam"

Ushqim	Uji në relievin e zgavrës (ml)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Kek me kumbulla, kek me mollë, roleta me kanellë <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Përdorni tavën e kekut.

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

#### Gatim nga ngrirja

Ushqim	Uji në relievin e zgavrës (ml)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Picë e ngrirë <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Përdorni raftin rrjetë.
Kruasantë të ngrirë <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Përdorni tavën e pjekjes.

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

#### Ripërtëritja e ushqimit

Ushqim	Uji në relievin e zgavrës (ml)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Bukë e bardhë	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Simite	100	110	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Pica shtëpie	100	110	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Kulaç	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.

## Pjekje

Ushqim	Uji në relievin e zgavrës (ml)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Mish derri i pjekur	200	180	65 - 80	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Bifteke 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.
Gjeldeti i pjekur	200	200	70 - 90	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.

12.7 Konservimi **PARALAJMËRIM!**

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Përdorni vetëm kavanoza konservimi me të njëjtat përmasa si në treg.
- Vendosni jo më shumë se gjashtë kavanoza gjysmë litërsh konservimi në tavën për pjekje.
- Mbushini kavanozat në mënyrë të njëtrajtshme, duke lënë 1 cm ajër në pjesën e sipërme të secilit kavanoz. Lërini kapakut lart pa i mbyllur hermetikisht.
- Kavanozat nuk duhet të prekin njëri-tjetrin.
- Vendosni 1/2 litër ujë në tavën e pjekjes dhe 1/4 litër ujë në zgavrën e furrës për të pasur lagështirë të mjaftueshme në furrë.
- Zgjidhni funksionin PlusSteam dhe vendosni temperaturën e duhur, bazuar në tabelën e mëposhtme.
- Kavanozat mund të mbyllen hermetikisht vetëm kur funksioni është joaktiv.

## Fruta të buta

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i i raftit	Aksesorët
Luleshtrydhe/boronica/ manaferra/	160	25 - 30	1	Përdorni tavën e pjekjes.

## Fruta me bërthamë

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i i raftit	Aksesorët
Dardha/ftonj/kumbulla	160	35 - 40	1	Përdorni tavën e pjekjes.

**Zarzavate të buta**

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicion i i raftit	Aksesorët
Kungulleshka/ patëllxhanë/qepë/domate	160	30 - 35	1	Përdorni tavën e pjekjes.

**Zarzavate turshi**

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicion i i raftit	Aksesorët
Karota/turshi/rrepa/selino	160	35 - 45	1	Përdorni tavën e pjekjes.

**12.8 Gatim i lehtë me ajrim**  **Tharje**

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (orë)	Pozicioni i raftit	
			1 pozicion	2 pozicione
<b>Zarzavate</b>				
Fasule	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Copa speci	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Zarzavate të tharbëta	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Kërpudha në copa	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Erëza	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Fruta</b>				
Gjysma kumbulle	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Gjyma kajsie	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Feta molle	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Dardhë në feta	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

**Gatim i ngadalhtë**

Ushqim	Sasia (kg)	Kaurdisja në çdo anë (min.)	Temperatura (°C)	Pozicion i i raftit	Koha (minuta)
<b>Mish lope</b>					
Fileto e pjekur mesatarisht	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90



Ushqim	Sasia (kg)	Kaurdisja në çdo anë (min.)	Temperatura (°C)	Pozicion i i raftit	Koha (minuta)
Rosto viçi (e pjekur mesatarisht)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Viç</b>					
Fileto e pagatuar mirë	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Fileto, e pashkëputur	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Mish viçi rosto mesatare	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Mish derri</b>					
Fileto e pagatuar mirë	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Fileto, e pashkëputur	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Mish derri rosto mesatare	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160


## 12.9 Gatim tradicional

### Pjekja

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kek i sheshtë	160 - 170	25 - 35	2
Kek me maja e me mollë	170 - 190	45 - 55	3
Kek në tavën e kullimit	170 - 180	35 - 45	2
Kek me thërrime	170 - 190	50 - 60	3
Kek me krem bulmeti	170 - 190	60 - 70	2
Bukë e bërë vetë	190 - 210	50 - 60	2
Pandispanjë rumune	165 - 175	35 - 45	2
Pendespanjë rumune - tradicionale	165 - 175	35 - 45	2
Bukë qahi	180 - 200	15 - 25	2
Role biskotash	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

**Pjekje**


Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Gjysma pule	210 - 230	35 - 50	2
Kotëleta me rosto derri	190 - 210	30 - 35	3
Peshk, i plotë	200 - 220	40 - 70	2

**12.10 Skarë e shpejtë** 

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Gjysma pule	230	50 - 60	2
Kotëleta me rosto derri	230	40 - 50	3
Pjekje pastërmaje	250	17 - 25	2
Salsiçe	250	20 - 30	2
Biftek: mesatare	230	25 - 35	2

**12.11 Skarë turbo** 

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Gjysma pule	200	50 - 60	2
Pulë	250	55 - 60	2
Krahë pule	230	30 - 40	2
Kotëleta me rosto derri	230	40 - 50	2
Biftek: i gatuar mirë	250	35 - 40	2

**12.12 Gatim me ajrim** **Pjekja**

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kek me maja me mbushje	150 - 160	20 - 30	2
Sanduiç "Viktoria"	170 - 190	30 - 40	2
Flan zviceran me mollë	180 - 200	35 - 45	2
Panetone	150 - 160	40 - 50	2
Kek Madeira	170 - 190	50 - 60	2
Mafishe	110 - 120	30 - 40	2

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Patate gratin	180 - 200	40 - 50	2
Lazanja	170 - 190	30 - 50	2
Makarona furre	170 - 190	50 - 60	2
Pica	190 - 200	25 - 35	2

### Pjekje

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Pulë, e plotë	200 - 220	55 - 65	2
Rosto derri	170 - 180	45 - 50	2

### 12.13 Pjekje me lagështirë

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
<b>Bukë dhe pica</b>				
Simite	190	25 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Simite	200	40 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Pica e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti rrjetë
<b>Kekët në tepsinë e pjekjes</b>				
Role biskotash	180	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Brauni	180	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Kekë në forma</b>				
Sufle	210	35 - 45	2	gjashtë tasa qeramike në raftin e telit
Bazë pandispanjë	180	25 - 35	2	tavë baze pandispanje në raft teli
Pandispanjë	150	35 - 45	2	tavë keku në raft teli
<b>Peshk</b>				
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Fileta peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
<b>Mish</b>				
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Artikuj të vegjël të pjekur</b>				
Kukit	170	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Amatoreta	170	40 - 50	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Vegjetariane</b>				
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	200	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Omletë	200	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Zarzavate në tavë 700 g	190	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare

## 12.14 Gatim me ajrim real

### Pjekja

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kek i sheshtë	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Bukë qahi	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Mafishe	100 - 120	55 - 65	1 + 3

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kek me gjalpë	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pica	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Produktet e pastičerisë

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kruasantë, të ngrirë	rreth 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Ëmbëlsira me sfoliatë, të ngrira	rreth 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Ëmbëlsira me sfoliatë, të freskëta	rreth 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Picë, e ngrirë	rreth 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Produkte patateje

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Patate të skuqura, të ngrira	rreth 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Patate të skuqura të trasha, të ngrira	rreth 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Patate feta, të ngrira	rreth 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketa	rreth 450 g	180 - 220	15 - 30	2

### Zarzavate të freskëta

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Kungulleshka në feta, të freskëta <sup>1)</sup>	rreth 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> shtoni 1 lugë kafeje me vaj ulliri që të mos ngjiten

### Të tjera

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Skallopë, të ngrirë	rreth 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Karkaleca në brumë për pjekje, të ngrirë	rreth 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Rrathë kallamari, të ngrirë	rreth 250 g	180 - 220	15 - 25	2

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Copa pule, të ngrira	rreth 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Shkopinj peshku, të ngrirë	rreth 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.16 Informacion për institutet e testimit

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Koha (minuta)
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)	Gatim me ajrim real	160	tava e pjekjes	1 + 3	30 - 40
Ëmbëlsirë me mollë (2 forma Ø20 cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim tradicional	190	rafti me rretë	1	65 - 75
Ëmbëlsirë me mollë (2 forma Ø20 cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim me ajrim	180	rafti me rretë	2	70 - 80
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	180	rafti me rretë	2	20 - 30
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim	160	rafti me rretë	2	25 - 35
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim real	170	rafti me rretë	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	Gatim me ajrim real	140	tava e pjekjes	1 + 3	15 - 30
Tost	Skarë e shpejtë	250	rafti me rretë	3	5 - 10

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Koha (minuta)
Burger viçi <sup>1)</sup>	Skarë turbo	250	rafti me rrjetë ose tava e pjekjes/skarës	3	15 - 20 ana e parë; 10 -15 sekonda ana e dytë

<sup>1)</sup> 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 aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe solucion pastrimi. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje (përveç AirFry tabakasë).

Njollat e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furrat. Mos aplikoni pastrues furre mbi sipërfaqet katalitike.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin dhe vasketën AirFry duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

### 13.2 Pastrimi i tavës AirFry

1. Vendosni tavën AirFry në tavën e pjekjes.
2. Hidhni ujë të nxehtë me detergjent dhe lëreni të njomet.

3. Pastrojeni tavën AirFry me sfungjer ose përdorni një furçë për të hequr mbetjet.

Mund të pastrohet edhe në lavastovilje.

### 13.3 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

### 13.4 Pastrimi i relievit të hapësirës së brendshme

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: PlusSteam.

1. Vendosni 250 ml uthull të bardhë në zgavrën e hapësirës së brendshme në fund të furrës. Përdorni maksimumi 6% uthull pa erëza.
2. Lëreni uthullën të tresë çmërsin e mbetur në temperaturë ambientit për 30 minuta.
3. Pastroni hapësirën e brendshme me ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë.

### 13.5 Heqja e suporteve të rafteve

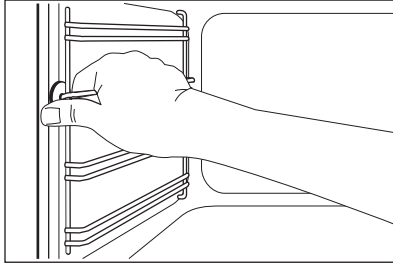
Për të pastruar furrën, hiqni suportet e rafteve.



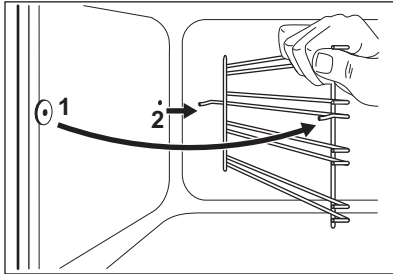
#### KUJDES!

Bëni kujdes kur hiqni suportet e rafteve.

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



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




Montoni aksesorët e hequr sipas rendit të kundërt.

### 13.6 Pastrimi katalitik

Brendësia e pajisjes me veshje katalitike është vetëpastruese. Ajo thith yndyrën.

Përpara aktivizimit të pastrimit katalitik:

- hiqni të gjithë aksesorët .
- pastroni pjesën e poshtme të furrës me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.
- pastroni xhamin e brendshëm të derës me ujë të vakët dhe një leckë të butë.

1. Vendosni funksionin .
2. Vendosni temperaturën maksimale dhe lëreni furrën të punojë për 1 orë.

3. Fikni furrën.
4. Kur furra të ftohet, pastrojeni pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë.

Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrimin katalitik.

### 13.7 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!

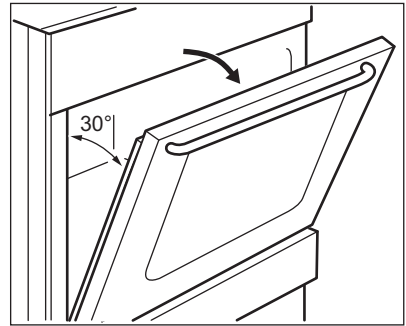
Gjatë procesit të pastrimit, mbajeni derën e furrës paksa të hapur. Kur e hapni plotësisht, dera mund të mbyllet aksidentalisht dhe mund të shkaktojë dëmtime.



#### PARALAJMËRIM!

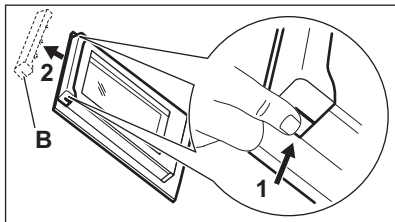
Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

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.

### 13.8 Heqja e sirtarit

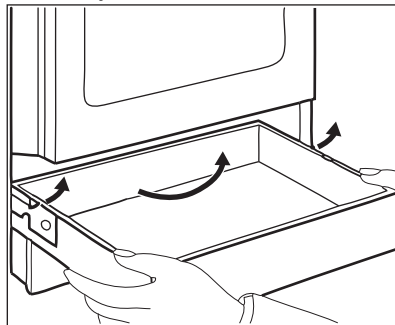


**PARALAJMËRIM!**

Mos mbani sende që marrin flakë (p.sh. materiale pastruese, qese plastike, doreza furre, letra ose lëndë pastruese) në sirtar. Sirtari mund të nxeht gjatë përdorimit të furrës. Ka rrezik zjarri.

Sirtari poshtë furrës mund të hiqet, me qëllim që të pastrohet.

1. Tërhiqeni sirtarin jashtë derisa të ndalojë.



2. Ngrijeni sirtarin ngadalë.
3. Nxirrni sirtarin jashtë plotësisht. Për të instaluar sirtarin, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.

### 13.9 Zëvendësimi i llambës



**PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike. Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Llambushka e pasme

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

## 14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE




**PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 14.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pajisja është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Është djegur siguresa.	Aktivizojeni pianurën sërisht dhe caktojeni 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 qëndruar ndezur mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Nuk mund të aktivizoni unazën e jashtme.		Aktivizoni në fillim unazën e brendshme.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	Ushqimi i gatuar është lënë në furrë për një kohë të gjatë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Gatimet kërkojnë shumë kohë ose gatuhen më shpejt se sa duhet.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është e nevojshme. Ndiqni këshillat e manualit të përdorimit.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën. Në ekran do të shfaqet "400" dhe do të tingëllojë një alarm akustik.	Furra nuk është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.	Kontrolloni nëse furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik (shikoni skemën e lidhjeve nëse ka).

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Përdorimi i funksionit nuk ka performancë të mirë gatimi: PlusSteam.	Nuk keni aktivizuar funksionin PlusSteam.	Shikoni "Aktivizimi i funksionit: PlusSteam".
	Nuk keni mbushur relievin e hapësirës së brendshme me ujë.	Shikoni "Aktivizimi i funksionit: PlusSteam".
	Nuk keni aktivizuar mirë funksionin PlusSteam me butonin Plus Steam.	Shikoni "Aktivizimi i funksionit: PlusSteam".
Dëshironi të aktivizoni funksionin Gatim i lehtë me ajrim, por treguesi i butonit Plus Steam është i ndezur.	Funksioni PlusSteam vihet në punë.	Shtypni butonin Plus Steam  për të ndaluar funksionin PlusSteam.
Uji në relievin e hapësirës së brendshme nuk zien.	Temperatura është shumë e ulët.	Vendosni temperaturën në të paktën 110 °C. Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla".
Uji del nga relievi i hapësirës së brendshme.	Në relievin e hapësirës së brendshme ka shumë ujë.	Çaktivizoni furrën dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Fshijeni ujin me një leckë apo me një sfungjer. Shtoni sasinë e duhur të ujit në relievin e hapësirës së brendshme. Shikoni procedurën specifike.

## 14.2 Të dhëna për shërbimin

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

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

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

### Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri serial (S.N.) .....

## 15. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 15.1 Informacioni i produktit për pianurën në përputhje me BE 66/2014

Identifikimi i modelit	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
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 Djathtas përpara Majtas përpara	14.0 cm 14.0 cm 18.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas mbrapa	W 14.0 cm L 25.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas mbrapa Djathtas mbrapa Djathtas përpara Majtas përpara	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	184,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

### 15.2 Pianura - Kursimi i energjisë

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër me zonën e gatimit.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

### 15.3 Informacioni i produktit për furrat dhe Fleta e informacionit të produktit\*

Emri i furnitorit	Electrolux
-------------------	------------

Identifikimi i modelit	LKR564200K 943005308 LKR564200W 943005309 LKR564200X 943005307
Indeksi i efikasitetit energjetik	94,9
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0,75 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumit	58 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe gatimi me qëndrim të lirë
Masa	LKR564200K 44.0 kg
	LKR564200W 43.0 kg
	LKR564200X 44.0 kg

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

## 15.4 Furra - Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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 furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

**Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë**


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


**Pjekje me lagështirë**

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për informacion

shtesë, shikoni kapitullin "Furra - Përdorimi i përditshëm", "Funksionet e furrës".

## 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.

# СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	40
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	43
3. МОНТАЖА.....	45
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	48
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	49
6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	49
7. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ.....	51
8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	52
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	53
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	55
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	56
12. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ.....	59
13. РЕРНА- ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	70
14. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	73
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	75

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови. Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

### 1.1 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: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Овој апарат мора да биде поврзан со електрично напојување со вид на кабел H05VV-F за да ја издржи температурата на задната плоча.



- Овој апарат е наменет за употреба за над 2000m надморска височина.
- Овој апарат не се користи на брод, чамец или на пловен објект.
- Не го монтирајте апаратот позади украсена врата за да се избегне презагревање.
- Не поставувајте го апаратот врз платформа.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: 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 апаратот.
- 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, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста 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 сервис.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Внимавајте кога ја допирате фиоката за складирање. Може да се вжешти.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.
- Средството за исклучување мора да биде вградено во фиксираниот кабел во согласност со правилата за поврзување кабли.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитници за плоча 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 плоча 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 го монтира само квалификувано лице.

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

### 2.2 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.

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.  
Ризик од електричен шок.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- 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.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- 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 на апаратот или 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.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи во други цели, на пример за греење на просторија.

## 2.4 Грижа и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, 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.
- 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 мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери 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 струен удар.

- 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.

- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервисирање

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

## 2.7 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

# 3. МОНТАЖА



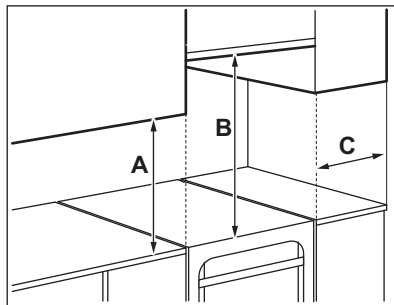
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Постапување на апаратот

Својот самостоен апарат може да го ставите и со плакарчиња од едната или двете страни и во агол.

За минимални растојанија за вградување, проверете ја табелата.



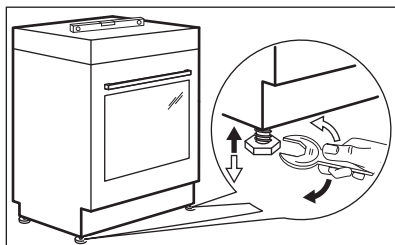
**Минимални растојанија**

Димензија	mm
A	400
B	650
C	150

**3.2 Технички податоци**

Волтажа	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz
Класа на апаратот	1

Димензија	mm
Висина	858
Широчина	500
Длабочина	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!**

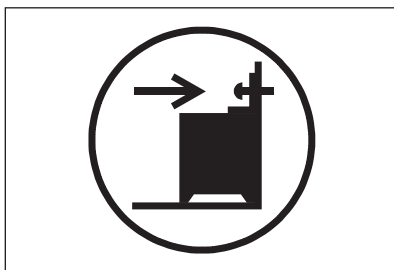
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



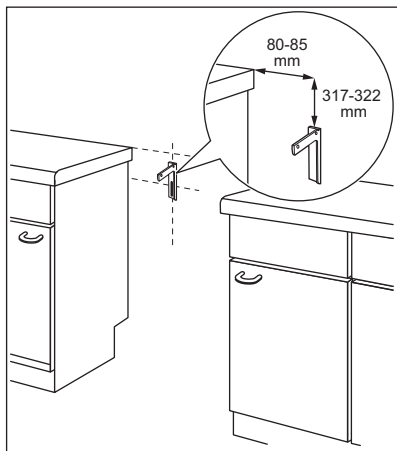
Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

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. Инсталирајте ја заштитата од накривување 317 - 322 mm подолу од највисоката површина на апаратот и 80 - 85 mm од страната на апаратот во кружната дупка на држачот. Зашрафете ја во цврст материјал или користете соодветно засилување (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.

**i** 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.

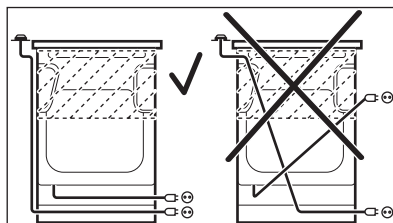
Апаратот е обезбеден без приклучок или кабел за струја.

**!** **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:**

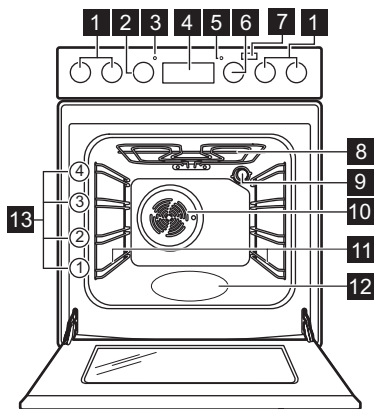
Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x6.0 mm <sup>2</sup>
3 со неутрален	5x1.5 mm <sup>2</sup>

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



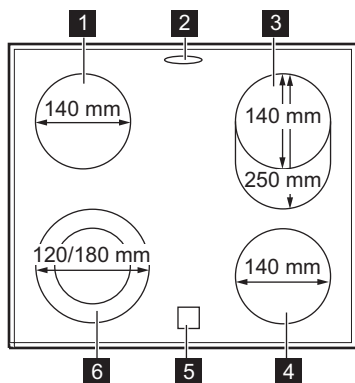
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



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

### 4.2 Шема на површината за готвење



- 1 Рингла од 1200 Вати
- 2 Отвор за параа - бројот и позицијата зависат од моделот
- 3 Рингла од 900 / 2000 Вати
- 4 Рингла од 1200 Вати
- 5 Показно светло за преостаната топлина
- 6 Рингла од 700 / 1700 Вати

### 4.3 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, калапи за торта, тапи за печење.
- **Плех за печење**  
За колачи и кори.
- **Длабока тава**  
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.
- **AirFry за печење**

Да пржете храна со помалку масло или без хартија за печење.

- **Телескопски шини**  
Со телескопските шини можете да ги ставате и да ги вадите решетките многу полесно.
- **Фиока за чување**  
Фиоката за чување е под внатрешноста на печката. За да ја отворите фиоката, турнете ја. Фиоката се отвора.



## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Прво чистење

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


Видете го поглавјето „Нега и чистење“.



Исчистете ги печката и додатоците пред првата употреба.

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

### 5.2 Поставување на времето

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

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


Притиснете на  или  за да го коригирате времето.

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

### 5.3 Менување на времето



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

Притиснете  неколкупати додека показното светло за функцијата Време во денот не почне да трепка.







За да поставите ново време, видете во „Поставување на време“.

### 5.4 Предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.



За функција: ПарeaПлус видете во поглавје „Печка - Секојдневна употреба“, „Активирање на функцијата: ПарeaПлус“.

1. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура.
2. Оставете ја печката да работи околу еден час.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Највисоката температура за оваа функција е 210°C.
4. Оставете ја печката да работи околу 15 минути.
5. Поставете ја функцијата   , притиснете на: Плус парea . Поставете ја максималната температура.
6. Оставете ја печката да работи околу 15 минути.
7. Исклучете ја печката и оставете да се излади.

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

## 6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Опис на рингли

Ринглиците се опремени со термостат и работат наизменично (се исклучува и

вклучува повторно) во зависност од избраното ниво на јачина.

## 6.2 Поставки за подгревање

Симбол и	Функција
0	Позиција исклучено
☉	Двојна зона
⎵	Одржување на топлина
1 - 9	Поставки за подгревање



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

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

Контролниот показател на плочата за готвење се вклучува.

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

Ако сите рингли се исклучени, контролниот показател на плочата за готвење се исклучува.

## 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 Активирање и деактивирање на надворешните прстени (дупли или овални)

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

1. Ако изберете ниво на јачина помеѓу 1-9, работи само централниот дел на ринглата.
2. За да го активирате надворешниот прстен, свртете го копчето надесно преминувајќи ја поставката 9 на ☉.
3. Потоа, свртете го копчето налево до соодветната поставка за јачина на топлината (1-9). И централниот дел и надворешниот прстен работат заедно.

За деактивирање на надворешниот прстен, завртете го копчето во положбата исклучено. И централниот дел и надворешниот или овалниот прстен се исклучуваат. Показателот се гаси. За да го рестартирате централниот дел од ринглата, изберете го нивото на јачина помеѓу 1-9.

## 6.5 Показател за преостаната топлина



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Се додека показателот е вклучен, 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 жешок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

# 7. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Садови за готвење

Резултатите од готвењето зависат од материјалот за садови за готвење

- **препорачани:** алуминиум, бакар
- **непрепорачани:** челик што не рѓосува, лиено железо, стакло



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

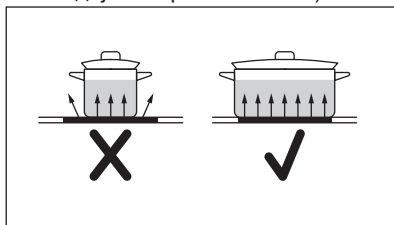


Не користете садови за готвење на керамичката плоча за готвење со изразено дно или рабови, на пр. тави од лиено железо. Тие може трајно да ја изгребаат или истружат површината на плочата за готвење.



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

За зачувување енергија и за да се уверите дека површината за готвење работи правилно, дното на садовите за готвење мора да има погоден минимален дијаметар (најмалку ист како и дијаметарот на зоната).



## 7.2 Примери на апликации за готвење



Податоците во табелата се само препорака.

Поставување е температура	Употребувајте за:	Време (min)	Совети
1 - 1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 2	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 2	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.

Поставувањ е температур а	Употребувајте за:	Време (min)	Совети
2 - 3	Готвење 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	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
4 - 5	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
4 - 5	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
6 - 7	Благо пржење: шницли, телешко кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, цигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
9	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печење), помфрит во многу масло.		

## 8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

### 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 масноти, 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 лимонов сок или оцет.

## 9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

температура на печката на позиција исклучено.

### 9.1 Вклучување и исклучување на печката

1. Завртете го контролното тркалце за функциите на рерната за да изберете функција на печката.
2. Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберете температурата.

Светлото се пали кога печката работи.






3. За да ја исклучите печката, свртете ги копчињата за функции и

### 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

Симбол	Функции на рерната	Примена
0	Позиција исклучено	Рерната е исклучена.
	Светилка за рерната	За вклучување на светилката без функција за готвење.
	ПареаПлус	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.
	Готвење со светло и вентилатор	За подготовка на меки, сочни печења или за сушење на било кое овошје и зеленчук.
	Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел.
	Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
	Брзо печење на скара	За печење рамни парчиња храна во големи количини и за печење леб.

Симбол	Функции на рерната	Примена
	Турбо печење на скара	За печење поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување 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.
	Влажно печење	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За упатства за готвење, видете во поглавјето „Совети и помош“, Влажно печење. 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“, Рерна - Штедење на енергија. Оваа функција беше искористена за да се усогласи со класата за енергетска ефикасност според EN 60350-1.
	AirFry / Готвење со вентилатор	Да пржите храна со помалку масло или без хартија за печење. За јадења како пржени компирчиња или пица. / За печење на најмногу две нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
	Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.

## 9.4 Вклучување на функцијата: ПареаПлус

Оваа функција овозможува подобрување на 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: ПареаПлус.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата на функцијата: ПареаПлус.



Видете во поглавјето „Помош и совети“.

1. Отворете ја вратата на печката.
2. Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма. Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml.  
Полнете ја изгравираната внатрешност со вода само кога рерната е ладна.
3. Поставете ја функцијата:  
ПареаПлус 
4. Притиснете го копчето за Пареа Плус   
Копчето Пареа Плус работи само со функцијата: ПареаПлус.  
Показното светло се пали.
5. Завртете го тркалцето за контрола на температурата за да изберете температура.
6. Ставете храна во апаратот и затворете ја вратата на печката.
7. За да го исклучите апаратот, притиснете на копчето Пареа Плус , свртете ги тркалцата за функциите на рерната и температурата на позиција исклучено.  
Показното светло копчето Пареа Плус се гаси.
8. Извадете ја водата од изгравираната внатрешност.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

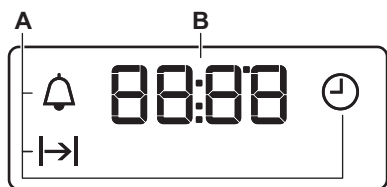


**ВНИМАНИЕ!**

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


## 10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


### 10.1 Екран






- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

### 10.2 Копчиња





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


Копче	Функција	Опис
	Плус пареа	За вклучување на функцијата: ПарееПлус.


### 10.3 Табела со функции на часовник

Функција на часовник	Примена
 ТОЧНО ВРЕМЕ	За да се постави, промени или провери точното време.
 ВРЕМЕТРАЕЊЕ	За да поставите колку долго работи печката.
 ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ	За да се постави време на одбројување. Оваа функција нема ефект на работата на печката. ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ можете да поставите во секое време, дури и кога печката е исклучена.



### 10.4 Поставување на ВРЕМЕТРАЕЊЕ



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

На екранот се прикажува .



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

### 10.5 Поставување на ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ

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

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

### 10.6 Откажување на функциите на часовникот

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

## 11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

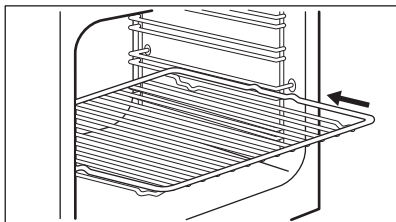


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Вметнување на додатоките

**Решетка:**



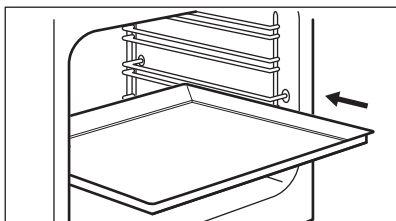


Ставете ја решетката меѓу водилките на држачот на решетката.

**Тава:**



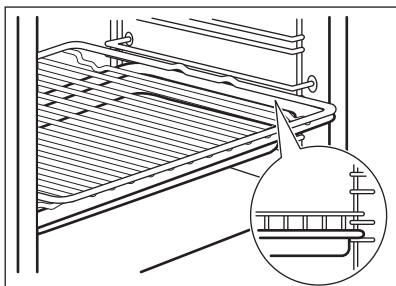
Не го туркајте плехот за печење целосно до задниот ѕид на внатрешноста. Тоа го спречува циркулирањето на топлината околу тавата. Храната може да загори, особено во задниот дел на тавата.



Турнете го плехот за печење или длабоката тава меѓу водилките на држачот за решетката. Уверете се дека не го допира задниот ѕид на рерната.

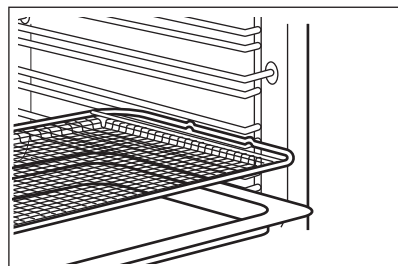
**Решетката и длабоката тава заедно:**

Турнете ја длабоката тава помеѓу водилките на држачот на решетката и жичената решетка на водилките горе.



**AirFry тава:**

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



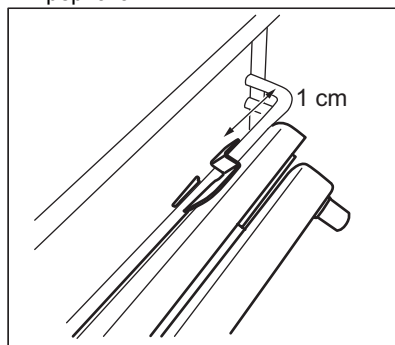
**11.2 Телескопски шини**



Можете да ги поставите телескопските шини на различни нивоа на решетките, освен на ниво 4.

**Местење на телескопските шини**

1. Свртете ја телескопската шина за приближно 90°.
2. Лизгајте го резето на задниот крај на телескопската шина врз шината на држачот за решетката. Проверете дали сте ја ставиле шината на правилната страна од рерната.



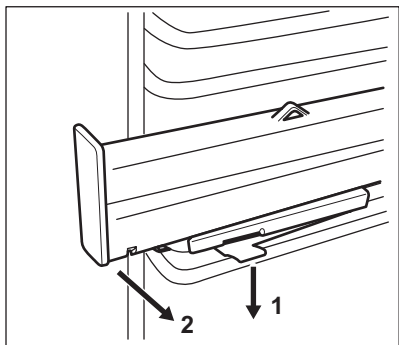
3. Свртете ја шината во правилната положба. Граничниот елемент кој се наоѓа на едниот крај на

телескопската шина мора да биде свртен нагоре.

4. Турнете ја шината до крај до задниот сид на печката.
5. Турнете го предниот крај на телескопската шина кон шината на држачот за решетката. Ке се слушне кликање кога резето на предниот дел ќе се вовлече правилно.
6. Повторете ја истата процедура за да ја поставите втората телескопска шина. Проверете дали двете телескопски шини се поставени на исто ниво.

### Вадење на телескопските шини

1. Притиснете и држете го резето на предниот крај на телескопската шина.



2. Повлечете го предниот дел на шината од држачот на решетката.
3. Свртете ја телескопската шина за приближно 90°.
4. Отстранете го задниот дел на шината од држачот на решетката.
5. Повторете ја истата процедура за да ја отстраните втората телескопска шина.

### 11.3 Телескопски шини - вметнување на приборот

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



#### ВНИМАНИЕ!

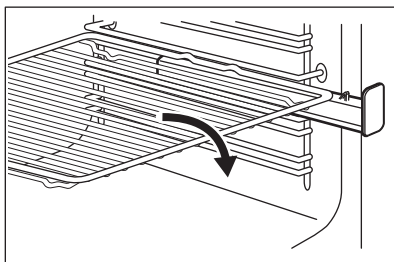
Не чистете ги телескопските шини во машина за миење садови. Не подмачкувајте ги телескопските шини.



#### ВНИМАНИЕ!

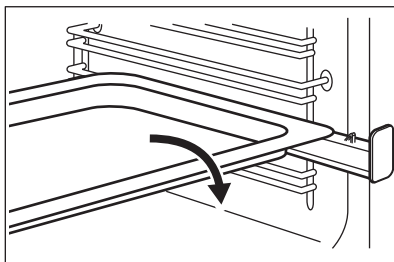
Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

Решетка:



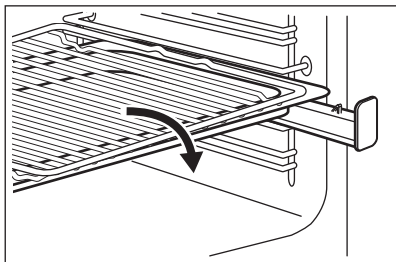
Длабока тава:

Ставете ја длабоката тава на телескопските шини.



Решетка и длабока тава заедно:

Ставете ги решетката и длабоката тава заедно на телескопските шини.



## 12. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



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

### 12.1 Општи информации

Апаратот има четири позиции на решетката. Бројте ги нивоата на решетките од долниот дел на апаратот.

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворите вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.

Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.

Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

### 12.2 Печење

За првото печење, користете ја пониската температура.

Времето на печење може да се продолжи за 10-15 минути доколку печете колачи на повеќе нивоа.

Колачите и печивата со различна висина не потемнуваат секогаш еднакво. Нема потреба да ја менувате поставката за температура ако потемнувањето е нееднакво. Разликите се порамнуваат за време на печењето.

Плеховите во печката може да се изобличат за време на печењето. Кога повторно ќе се изладат, изобличувањата ќе исчезнат.

### 12.3 Печење колачи

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

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

### 12.4 Готвење месо и риба

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

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

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

## 12.5 Времетраење на готвењето

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

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги

најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

## 12.6 ПареаПлус +



Пред загревањето наполнете ја изгравираната внатрешност со вода само кога печката е ладна.

Видете во „Активирање на функцијата: ПареаПлус“

### Пекарски производи

Храна	Вода во вдлабнатин ата во внатрешнос та (ml)	Температ ура (°C)	Време (min)	Ниво на решетка та	Прибор
Бел леб <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Користете го плехот за печење.
Кифлички <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Домашна пица <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Користете го плехот за печење.
Фокача <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Користете го плехот за печење.
Колачиња, земички, кроасан <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Користете го плехот за печење.
Торта со сливи, пита со јаболка, банички со цимет <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Употребете калап за торта.

<sup>1)</sup> Загрејте ја празната печка 5 минути пред готвењето.

**Готвење смрзната храна**

Храна	Вода во вглабнатина во внатрешноста (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Смрзната пица <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Употребете решетката.
Смрзнат кроасан <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Користете го плехот за печење.

<sup>1)</sup> Загрејте ја празната печка 10 минути пред готвењето.

**Освежување на храната**

Храна	Вода во вглабнатина во внатрешноста (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
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 (кора од тесто со облога)	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.
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 вдлабнатината во внатрешноста (ml)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Печено свинско	200	180	65 - 80	2	Употребете решетка и плех за печење.
Печено говедско месо	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.

## 12.7 Конзервирање +



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Користете само тегли за конзервирање со иста димензија како оние што се достапни на пазарот.
- Не ставајте повеќе од шест тегли од по половина литар на плехот за печење.
- Наполнете ги теглите рамномерно, оставајќи 1 cm воздух на горниот дел од секоја тегла. Оставете ги капаците на горниот дел без да ги затворите херметички.
- Теглите не смеат да се допираат.
- Ставете 1/2 литар вода на плехот за печење и 1/4 литар вода во вдлабината на внатрешноста за да и даде дополнителна влажност на печката.
- Одберете ја функцијата ПареаПлус и поставете ја точната температура, според табалата дадена подолу.
- Теглите може да се затворат херметички само кога функцијата е исклучена.

## Меко овошје

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Јагоди / Боровници / Малини	160	25 - 30	1	Користете го плехот за печење.

**Костенесто овошје**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Круши / Дуњи / Сливи	160	35 - 40	1	Користете го плехот за печење.

**Мек зеленчук**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Тиквици / Модри патлиџани / Кромиди / Домати	160	30 - 35	1	Користете го плехот за печење.

**Туршија**

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Моркови / Кисели краставички / Репки / Целери	160	35 - 45	1	Користете го плехот за печење.

**12.8 Готвење со светло и вентилатор **

**Сушење**

Храна	Температура (°C)	Време (h)	Ниво на решетката	
			1 позиција	2 позиции
<b>Зеленчук</b>				
Мешунки	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Кременадли со пиперки	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Зеленчук за закиселување	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Исецкани печурки	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Билки	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Овошје</b>				
Сливи на половина	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кајсии на половина	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Храна	Температура (°C)	Време (h)	Ниво на решетката	
			1 позиција	2 позиции
Резанки од јаболка	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Резанки од праски	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

### Бавно Готвење

Храна	Количина (kg)	Потпекување на секоја страна (min)	Температура (°C)	Ниво на решетката	Време (min)
<b>Говедско Месо</b>					
Филе, средно	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Средно печено говедско месо	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Телешко месо</b>					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Слабина, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Печено телешно средно	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Свинско</b>					
Филе розе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Слабина, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Печено свинско средно	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Конвенционално готвење

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Рамен колач	160 - 170	25 - 35	2
Колач со квасец, со јаболка	170 - 190	45 - 55	3
Колач со прелив	170 - 180	35 - 45	2
Колач со ронки	170 - 190	50 - 60	3



Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Колач со сирење	170 - 190	60 - 70	2
Селски леб	190 - 210	50 - 60	2
Романска пандишпан торта	165 - 175	35 - 45	2
Романска пандишпан торта - традиционална	165 - 175	35 - 45	2
Кифли со квасец	180 - 200	15 - 25	2
Швајцарски ролат	150 - 170	15 - 25	2
Француски Киш	215 - 225	45 - 55	2

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Половина пиле	210 - 230	35 - 50	2
Печени свински котлети	190 - 210	30 - 35	3
Риба, цела	200 - 220	40 - 70	2

### 12.10 Брзо печење на скара

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Половина пиле	230	50 - 60	2
Печени свински котлети	230	40 - 50	3
Сланина на скара	250	17 - 25	2
Колбаси	250	20 - 30	2
Говедски бифтек: средно	230	25 - 35	2

### 12.11 Турбо печење на скара

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Половина пиле	200	50 - 60	2
Пиле	250	55 - 60	2
Пилешки крилца	230	30 - 40	2
Печени свински котлети	230	40 - 50	2
Говедски бифтек: добро печено	250	35 - 40	2

## 12.12 Готвење со вентилатор

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Полнет колач со квасец	150 - 160	20 - 30	2
Викторијанска торта со џем	170 - 190	30 - 40	2
Швајцарски колач со јаболка	180 - 200	35 - 45	2
Божиќен колач	150 - 160	40 - 50	2
Мадеира колач	170 - 190	50 - 60	2
Пуслици	110 - 120	30 - 40	2
Потпечени компири	180 - 200	40 - 50	2
Лазањи	170 - 190	30 - 50	2
Макарони во рерна	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Пиле, цело	200 - 220	55 - 65	2
Печено свинско	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Влажно печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
<b>Леб или пица</b>				
Кифлички	190	25 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
Кифлички	200	40 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка
<b>Колачи на плех за печење</b>				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Колаче	180	35 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Колачи во плех</b>				
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
<b>Риба</b>				
Риба во ќеса 300 g	180	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Рибни филети 300 g	180	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
<b>Месо</b>				
Месо во ќеса 250 g	200	35 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
Ражени 500 g	200	30 - 40	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Печена храна во мали парчиња</b>				
Колачиња	170	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Макарони	170	40 - 50	2	решетка или скара- / тава за печење
Мафинс Колачи	180	30 - 40	2	решетка или скара- / тава за печење
Солени крекери	160	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Тартелети	170	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Вегетеријанска храна</b>				

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Мешан зеленчук во кесе 400 g	200	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
Омлет	200	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Зеленчук на плех 700 g	190	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење

## 12.14 Готвење со вентилатор

### Печење

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Рамен колач	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Кифли со квасец	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Пуслици	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Торта со путер	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пица	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

### Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Кроасани, замрзнати	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Лиснато тесто, замрзнато	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Лиснато тесто, свежо	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзната	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

### Производи од компир

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Помфрит, замрзнат	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Помфрит дебел, замрзнат	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Печени компири, замрзнати	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

**Свеж зеленчук**

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Парчиња тиквички, свежи <sup>1)</sup>	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> и 1 кафено лажиче маслиново масло за да се избегне лепење

**Друго**

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката
Шницли, замрзнати	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Ракчиња во тесто за печење, замрзнати	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Прстени каламари, замрзнати	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилеш. крил., замрз.	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибји прсти, замрзнати	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

**12.16 Информации за тестирање**

Храна	Функција	Температура (C°)	Додатоци	Позици и 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	Темпера тура (С°)	Додатоци	Позици и 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 путер / бисквит ленти	Конвенционално готвење	140	плех за печење	3	15 - 30
Колачи со путер / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 30
Колачи со путер / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	1 + 3	15 - 30
Тост	Брзо печење на скара	250	решетка	3	5 - 10
Говедски бургери <sup>1)</sup>	Турбо печење на скара	250	решетка или скара- / тава за печење	3	15 - 20 прва страна; 10 - 15 втора страна

<sup>1)</sup> 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 (освен од AirFry тавата).

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна. Немојте да ставате средство за чистење на рерна на каталитички површини.

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

### 13.2 Чистење на плехот AirFry

1. Ставете AirFry сад на плехот за печење.

2. Ставете топла вода со детергент и оставете да се кисни.
3. Искристите го плехот AirFry со сунѓер или користете четка за да отстраните остатоците.

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

### 13.3 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

### 13.4 Чистење на изгравирани внатрешност

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



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

1. Ставете 250 ml вински оцет во изгравираниот внатрешност во дното на печката. Користете 6% вински оцет без тревки.
2. Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.
3. Искристите ја вратата од печката со топла вода и мека крпа.

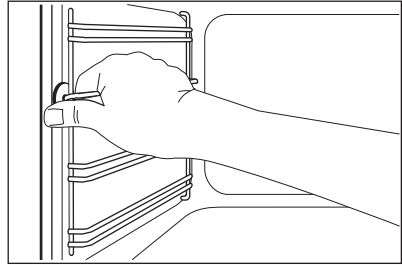
### 13.5 Држачи на решетки што се вадат

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

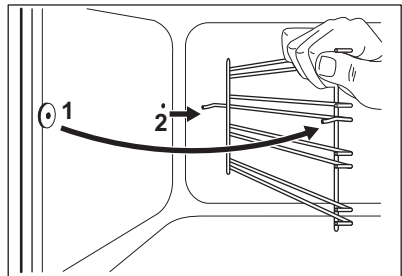


**ВНИМАНИЕ!**  
Внимавајте кога ги вадите држачите на решетките.

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.

### 13.6 Каталитичко чистење

Сидовите со каталитичка облога се чистат самите. Ја апсорбира мрснотијата.

Пред да го вклучите каталитичкото чистење:

- извадете ги сите додатоци .
- искристите го падот на печката со топла вода и мека крпа.
- искристите го внатрешното стакло на вратата од печката со топла вода и мека крпа.

1. Поставете ја функцијата .
2. Поставете ја максималната температура и оставете ја печката да работи 1 час.
3. Вклучете ја печката.
4. Кога печката ќе олади, искристите ја внатрешноста со влажна мела крпа.

Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина нема никакво влијание врз каталитичкото чистење.

### 13.7 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!

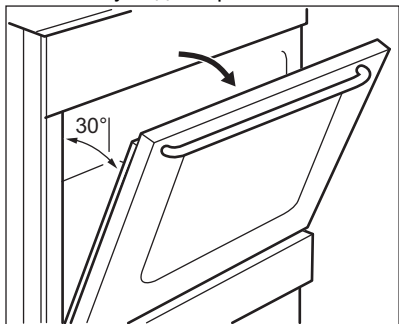
Држете ја вратата на печката малку подотворена за време на процесот на чистење. Кога ќе ја отворите целосно, таа може случајно да се затвори и да предизвика потенцијална штета.



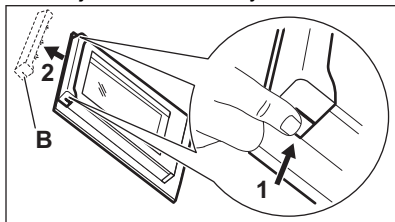
#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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. Исклучете 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.

### 13.8 Вадење на фиоката

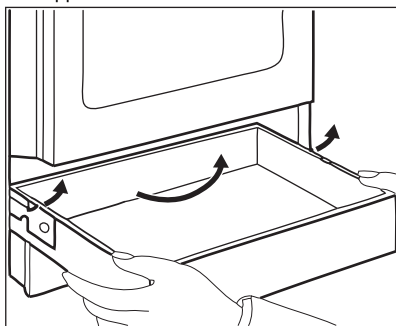


#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Немојте да чувате запаливи предмети во фиоката (материјали за чистење, пластични кеси, хартија или спреј за чистење). При употреба на рерната, фиоката може за се вжешти. Постои опасност од пожар.

Фиоката под рерната може да се извади за да се исчисти.

1. Извлечете ја фиоката колку што оди.



2. Полека подигнете ја.



3. Целосно извлекете ја фиоката надвор.  
За да ја монтирате фиоката, повторете ги горенаведените чекори по обратен редослед.

### 13.9 Замена на светлото



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

1. Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2. Откачете ја печката од електричното напојување.
3. Ставете крпа на дното на внатрешноста.

### Задна светилка

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

## 14. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ




**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 14.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го вклучите апаратот.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е точно поврзан со електрична енергија.
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со површината за готвење.	Избил осигурувач.	Вклучете ја површината за готвење повторно и нагодете го поставувањето на температурата 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 е жешка, јавете се во овластениот сервис.
Не можете да го вклучите надворешниот прстен.		Прво вклучете го внатрешниот прстен.
Рерната не загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја печката.

Проблем	Можна причина	Решение
	Не се поставени потребните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Светлото не работи.	Светлото не е исправно.	Заменете го светлото.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Сте ја оставиле храната во рерната многу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.
Храната се готви многу долго или многу брзо.	Температурата е многу ниска или многу висока.	Ако е потребно, прилагодете ја температурата. Следете го советот од упатството.
На екранот се прикажува "12.00".	Имало прекин во струјата.	Наместете го повторно часовникот.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната. Екранот прикажува "400" и се огласува звучен сигнал.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.	Проверете дали рерната е правилно поврзана со струја (погледнете во дијаграмот за поврзување, ако е на располагање).
Функцијата не дава добри резултати при готвењето: ПареаПлус.	Не сте ја активирале функцијата ПареаПлус.	Видете во „Активирање на функцијата: ПареаПлус“.
	Не сте ја наполниле изгравираната внатрешност со вода.	Видете во „Активирање на функцијата: ПареаПлус“.
	Не сте ја вклучиле правилно функцијата ПареаПлус со копчето Пареа Плус.	Видете во „Активирање на функцијата: ПареаПлус“.
Сакате да ја активирате функцијата Готвење со светло и вентилатор, но показното светло за копчето Пареа Плус е вклучено.	Функцијата ПареаПлус работи.	Притиснете на копчето Пареа Плус  за да ја запрете функцијата ПареаПлус.
Водата во изгравираната внатрешност не врие.	Температурата е премногу ниска.	Поставете ја температурата на најмалку од 110 °C. Видете во поглавјето „Помош и совети“.

Проблем	Можна причина	Решение
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.	Исклучете ја рерната и проверете дали апаратот е ладен. Избришете ја водата со сунѓер или крпа. Додајте точна количина вода во изгравираната внатрешност. Видете во посебната процедура.

### 14.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со

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

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

## 15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 15.1 Информации за производот за плочата за готвење според EU 66/2014

Идентификац ија на модел	LKR564200K LKR564200W LKR564200X	
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 преден Лев преден	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm

Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна зона за готвење	Десен заден	W 14,0 cm L 25,0 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев заден Десен заден Десен преден Лев преден	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

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

## 15.2 Плоча за готвење - Штедење на енергија

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

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Дното на садот треба да биде со ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

## 15.3 Информации за производот за печки и Страница за информации за производот\*

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на моделот	LKR564200K 943005308 LKR564200W 943005309 LKR564200X 943005307
Показател за енергетска ефикасност	94.9
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0,84 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0,75 kWh/циклус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет

Волумен	58 l	
Вид печка	Печка во самостоен шпорет	
Маса	LKR564200K	44.0 kg
	LKR564200W	43.0 kg
	LKR564200X	44.0 kg

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

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

## 15.4 Рерна - заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

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

### Готвење со вентилатор

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

### Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.


### Одржување на топлина кај храната

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


### Влажно печење

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За повеќе детали видете во поглавјето „Печка - секојдневна употреба“, Функции на рерната.

## 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.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867365140-A-052021

