



KDI641723K

SQ Udhëzimet për përdorim | **Vatër gatimi**

2

МК Упатство за ракување | **Плоча за готвење**

31



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



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	14
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	16
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	23
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	27
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	29
11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	30

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 mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik pajisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- 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.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- 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.
- Në rast të thyerjes së xhamit të furnelës elektrike:
 - fikni menjëherë të gjithë vatrat dhe çdo element ngrohës elektrik dhe izoloni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike,
 - mos e prekni sipërfaqen e pajisjes,
 - mos e përdorni pajisjen.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabllot e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Aty ku pajisja lidhet drejtpërdrejt me kabllon elektrike, nevojitet një çelës izolues për të gjitha polet me një hapësirë kontakti. Përfundoni shkëputjen në pajtim me kushtet e specifikuara të mbitensionit të kategorisë III të cilat duhet të garantohen. Kablli tokësor nuk përfshihet në këtë.
- Gjatë drejtimit të kabllot elektrike, sigurohuni që ajo të mos ketë kontakt të drejtpërdrejtë (për shembull, nëpërmjet

tubave izolues) me pjesët që mund të arrijnë temperatura më të larta se 50°C mbi temperaturën e dhomës.

- **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

Kjo pajisje është e përshtatshme për tregjet e mëposhtme :

AL	HR	EE	LT	MK	RO	RS
----	----	----	----	----	----	----

SI

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- 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.

- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Instaloni një panel ndarës me material që nuk digjet poshtë pajisjes për të parandaluar arritjen e pjesës së poshtme.
- Sigurohuni që hapësira e ventilimit prej 2 mm, midis tavolinës së punës dhe pjesës së përparme të njësisë më poshtë, të jetë e lirë. Garancia nuk përfshin dëmet e shkaktuara nga mungesa e hapësirës së përshtatshme të ventilimit.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkohjnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.

- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga 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.

2.3 Linja e gazit

KUJDES!

Kur përdorni cilindër gazi, mbajeni gjithmonë mbi një sipërfaqe të rrafshët dhe horizontale (me valvulën e gazit në pozicion sipër).

- Të gjitha lidhjet e gazit duhen kryer nga një person i kualifikuar.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet e furnizimit lokal (lloji i gazit dhe presioni i gazit) dhe përshtatja e pajisjes të jenë të përputhshme.
- Sigurohuni që rreth pajisjes të qarkullojë ajër.

- Informacioni mbi furnizimin me gaz ndodhet në pllakën e specifikimeve.
- Kjo pajisje nuk është lidhur me një pajisje që nxjerr tymrat e djegies. Sigurohuni që të lidhni pajisjen sipas rregulloreve ekzistuese për instalimin. Ndiqni kërkesat për ajrosjen e mjaftueshme.

2.4 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

KUJDES!

Përdorimi i një pajisjeje gatimi me gaz rezulton në prodhimin e nxehtësisë, lagështisë dhe produkteve të djegies në dhomën në të cilën është instaluar pajisja. Sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë sidomos kur pajisja është në përdorim.

Përdorimi i zgjatur i pajisjes mund të kërkojë ajrim shtesë, si për shembull rritjen e ajrosjes mekanike kur është e pranishme, ajrim shtesë për të nxjerrë në mënyrë të sigurt produktet e djegies në ajrin e jashtëm (të jashtëm) duke siguruar ndërkohë ndryshimin e ajrit të dhomës me ajrimin shtesë. Konsultohuni me një person të kualifikuar përpara se të instaloni ajrimin shtesë.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen

nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.

- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- 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 e lini asnjëherë një vatër të ndezur me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe të gatimit.
- Përdorni vetëm enë të qëndrueshme gatimi me formën e duhur dhe me diametër më të madh se përmasat e vatrave.

- Sigurohuni që enët e gatimit të jenë të vendosura në qendër në vatrave.
- Mos përdorni enë të mëdha që kalojnë cepat e pajisjes. Kjo mund të shkaktojë dëmtim të sipërfaqes së planit të punës.
- Përdorni vetëm aksesorët që vijnë me pajisjen.
- Mos instaloni difuzorë flake mbi vatra.
- Mos lini lëngje acide, p.sh. uthull, lëng limoni apo pastrues çmërsi, që të prekin pianurën. Kjo mund të shkaktojë njolla mat.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

2.5 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Mos i hiqni butonat, çelësat apo guarnicionet nga paneli i kontrollit. Mund të futet ujë brenda pajisjes dhe të shkaktojë dëmtim.

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

2.7 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytyjeje.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Sheshoni tubat e jashtëm të gazit.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Modeli
PNC
Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorin vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

3.3 Lidhja e gazit

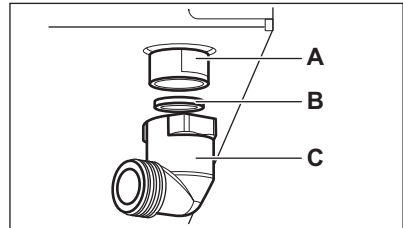
⚠ PARALAJMËRIM!

Udhëzimet e mëposhtme lidhur me instalimin, lidhjen dhe mirëmbajtjen duhet të kryhen nga një personel i kualifikuar dhe në përputhje me rregulloren në fuqi.

Zgjidhni lidhje të palëvizshme ose përdorni një tub fleksibël prej inoksi në përputhje me rregulloren në fuqi. Nëse përdorni tuba metalikë fleksibël, tregoni kujdes që të mos bien në kontakt me pjesët e lëvizshme ose që të mos shtypen. Gjithashtu, tregoni kujdes kur pianura vjen bashkë me furrë.

i

Sigurohuni që presioni i furnizimit me gaz i pajisjes të përmbushë vlerat e rekomanduara. Lidhja e rregullueshme fiksohet në pjerrësinë e zakonshme nëpërmjet një dadoje të filetuar G 1/2". Vidhosni pjesët dhe shtrëngoni gjithçka me shirit ngjitës, në rast nevojë, për të përfutur drejtimin e duhur.



- A.** Fundi i boshtit me filetim
- B.** Guarnicioni jepet me pajisjen
- C.** Bërryli jepet me pajisjen

⚠ PARALAJMËRIM!

Është e rëndësishme ta instaloni bërrylin siç duhet. Sigurohuni që shpatulla të jetë në fund të filetimit. Më pas montojeni në tubin e lidhjes së pianurës. Montimi i pasaktë mund të shkaktojë rrjedhje gazi.

Gaz i lëngshëm

Përdorni mbajtësen prej gome të tubit për gazin e lëngshëm. Aktivizoni gjithmonë guarnicionin. Pastaj vijoni me lidhjen e gazit.

Tubi fleksibël është përgatitur për aplikim kur:

- nuk mund të nxehet më shumë se temperatura e ambientit, më shumë se 30°C;
- nuk është më i gjatë se 1500mm;
- nuk tregon bllokime;

- nuk tërhiqjet ose rrotullohet;
- nuk bie në kontakt me skajet ose qoshet prerëse;
- mund të vrojtohet lehtësisht në mënyrë që të sigurohet gjendja e tij.

Kontrolli i ruajtjes së tubit fleksibël konsiston në kontrollimin si më poshtë:

- nuk tregon çarje, prerje, shenja të djegies në dy skajet dhe në gjatësinë e plotë të tij;
- materiali nuk është ngurtësuar, por tregon elasticitetin e duhur të tij;
- kapëset e fiksimit nuk janë ndryshkur;
- nuk është duke skaduar.

Nëse duken një ose më shumë defekte, mos e riparoni tubin, por zëvendësojeni atë.

⚠ PARALAJMËRIM!

Kur instalimi të ketë përfunduar, sigurohuni që vula e secilit tub të montuar të jetë e saktë. Përdorni solucion të rrëshqitshëm, jo flakë!

3.4 Zëvendësimi i injektorëve

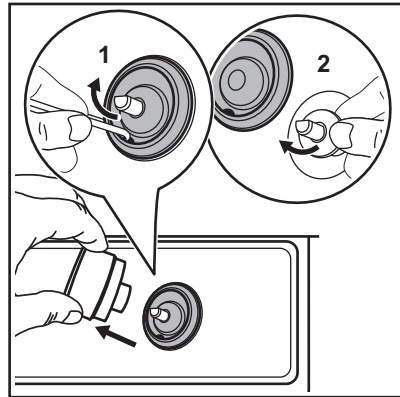
1. Hiqni mbështetëset e tiganit.
2. Hiqni kapakët dhe kurorat e vatrës.
3. Me një çelës prize 7 hiq injektorët dhe zëvendësoji me ato që nevojiten për llojin e gazit që përdor (shih tabelën në kapitullin "Të dhënat teknike").
4. Mblidh pjesët, ndiq të njëjtën procedurë mbrapsht.
5. Vendosni etiketën me llojin e ri të furnizimit me gaz pranë tubit të furnizimit me gaz. Këtë emërtim mund ta gjesht në paketën që vjen me pajisjen.

Nëse presioni i gazit të furnizimit nuk është konstant ose i ndryshëm nga presioni i nevojshëm, instalo një rregullator përkatës të presionit në tubin e furnizimit me gaz.

3.5 Përshtatja e nivelit minimal

Për të rregulluar nivelin minimal të vatrave:

1. Ndizni vatrën.
2. Rrotullojeni çelësin në pozicionin e nxehtësisë maksimale.
3. Hiqni dorezën, rondelën dhe guarnicionin.



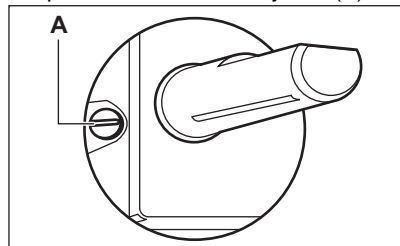
⚠ PARALAJMËRIM!

Tregoni kujdes që të mos dëmtoni guarnicionin. Mos përdorni vegla të mprehta për ta hequr.

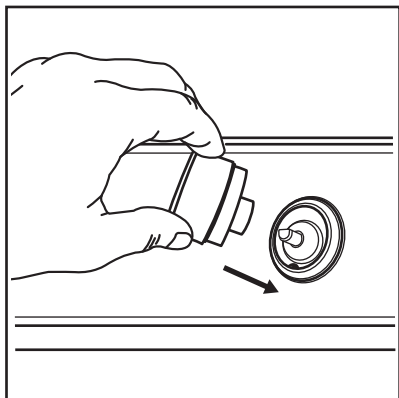
⚠ PARALAJMËRIM!

Mos përdorni sipërfaqen e pianurës për të vendosur rondelën. Kjo mund të shkaktojë dëmtim të xhamit.

4. Me një kaçavidë të hollë, rregulloni pozicionin e vidës devijuese (A).



5. Nëse ndryshoni:
 - nga gazi natyror G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar në gaz të lëngshëm, shtërngoni plotësisht vidën e shkarkimit deri në fund.
 - nga gazi i lëngshëm te gazi natyror G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, zhvidhosni vidën devijuese me rreth 1/4 rrotullim.
6. Rimontoni guarnicionin, rondelën dhe dorezën.



⚠️ PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që ta vendosni guarnicionin dhe rondelën saktësisht në pozicionin origjinal.

⚠️ PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që flaka të mos fiket kur rrotulloni shpejt çelësin nga pozicioni i nxehtësisë maksimale në atë të nxehtësisë minimale.

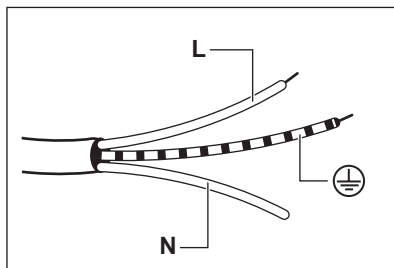
3.6 Lidhja elektrike

- Sigurohuni që voltazhi i vlerësuar dhe lloji i energjisë në pllakëzën e vlerësimit përputhen me tensionin dhe fuqinë e furnizimit lokal të energjisë.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë. Ajo duhet të ofrohet me prizën e duhur që mund të përballojë ngarkesën e caktuar në pllakëzën e vlerësimit. Sigurohuni që të instaloni spinën në prizën e duhur.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Sigurohuni që rrjeti elektrik të jetë i arritshëm në spinë pas instalimit.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë hiqeni nga priza duke e kapur nga spina.
- Ekziston rreziku i zjarrit kur pajisja është lidhur me një kabëll zgjatues, një përshtatës ose një lidhje të shumëfishtë. Sigurohuni që lidhja tokësore të jetë në përputhje me standardet dhe rregulloret.
- Mos lejoni që kordoni i energjisë të nxehet në një temperaturë më të lartë se 90°C.

3.7 Kabloja e linjës

Për të zëvendësuar kabllon e lidhjes përdorni vetëm kabllon speciale ose ekuivalenten e saj. Lloji i kabllos është: H05V2V2-F T90.

Sigurohuni që trashësia e kabllos të jetë e përshtatshme për tensionin dhe temperaturën e punës. Teli i verdhë/ jeshil i tokëzimit duhet të jetë afërsisht 2 cm më i gjatë se teli kafe (ose i zi) i fazës.



1. Lidhni telin me ngjyrë të gjelbër dhe të verdhë (të tokëzimit) me terminalin e shënuar ose me shkronjën "E", ose me simbolin e tokëzimit \oplus , ose me ngjyrë të gjelbër dhe të verdhë.
2. Lidhni telin me ngjyrë blu (nulin) me terminalin e shënuar me shkronjën "N" ose me ngjyrë blu.
3. Lidhni telin me ngjyrë kaf (fazën) me terminalin e shënuar me shkronjën "L". Ai duhet gjithmonë të jetë i lidhur me fazën e rrejtit.

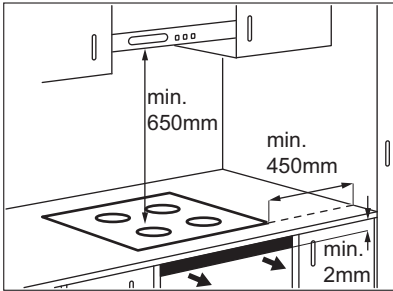
3.8 Montimi i izolimit - Instalimi i lart

1. Pastroni pjesën e punës rreth zonës së prerë.
2. Vendosni shiritin e dhënë të guarnicionit në skajin e poshtëm të pianurës, përgjatë skajit të jashtëm të qeramiks së xhamit. Mos e vendosni atë. Sigurohuni se skajet e shiritit hermetizues gjenden në mes të njëjës anë të pianurës.
3. Shtoni disa milimetra gjatësi kur të prisni shiritin hermetizues.
4. Bashkoni dy skajet e shiritit hermetizues së bashku.

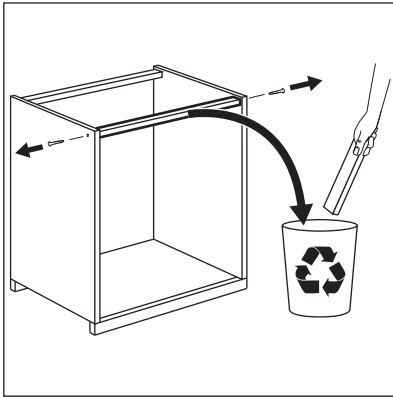
3.9 Montimi

MONTIMI LART

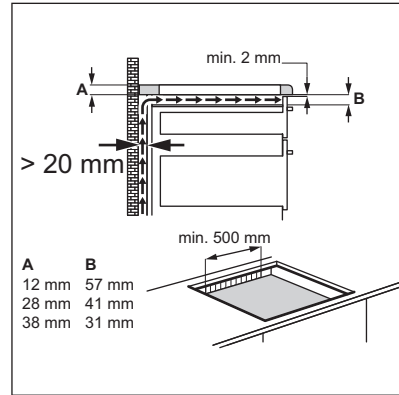
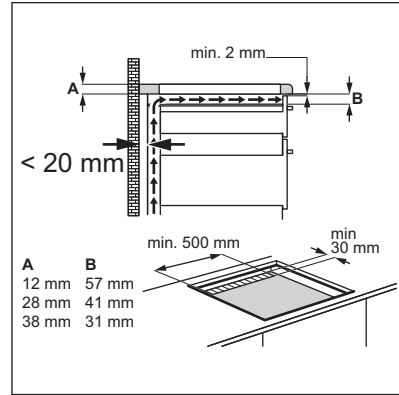
1.



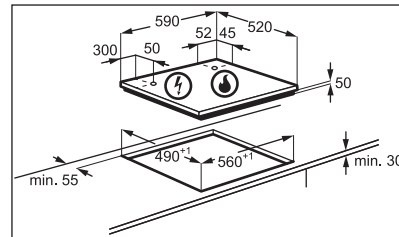
2.

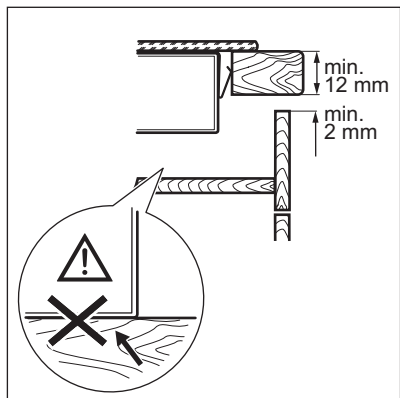


3.

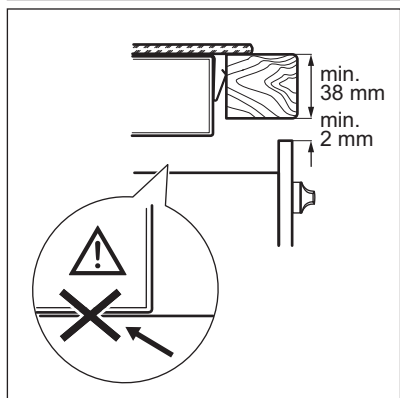


4.

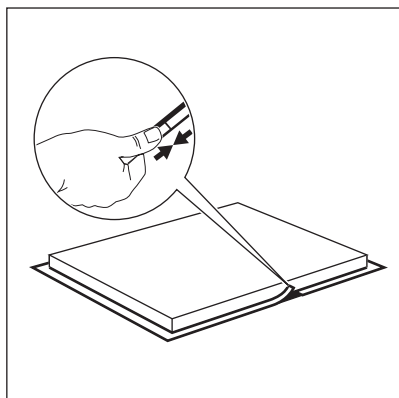




5.



6.

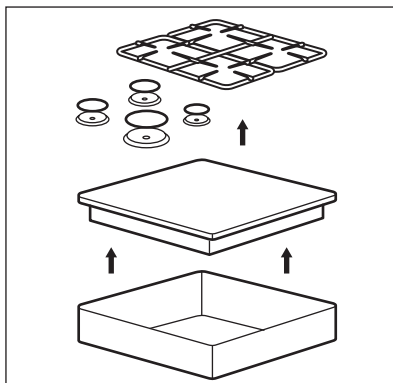


⚠ KUJDES!

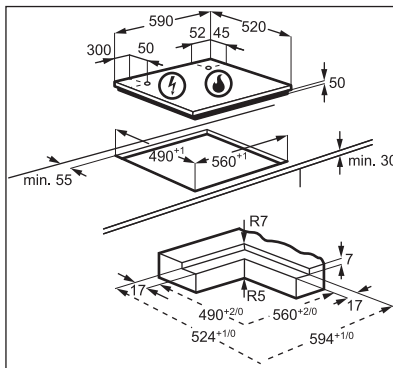
Instaloje pajisjen vetëm në një sipërfaqe pune me një sipërfaqe të sheshtë.

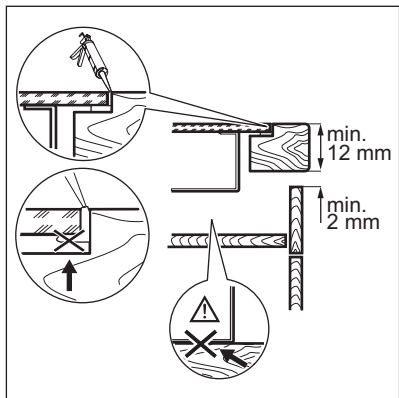
MONTIMI I INTEGRUAR

1.

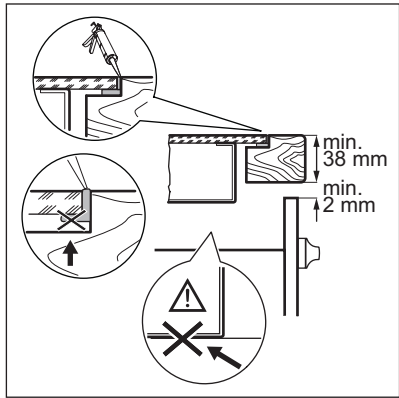


2.

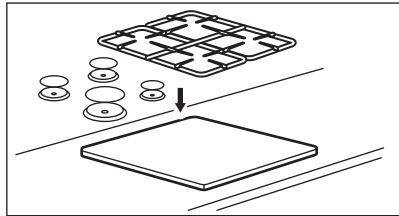




3.



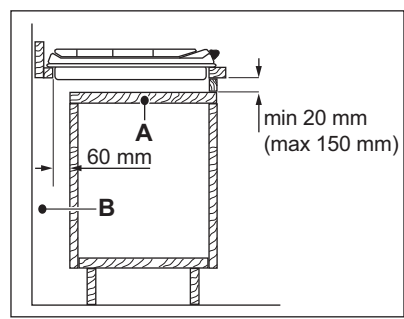
4.



3.10 Mundësitë e montimit në mobilie

Njësi kuzhine me derë

Paneli i montuar nën pianurë duhet të jetë lehtësisht i lëvizshëm dhe të lejojë lehtësisht ndërhyrjet teknike në rast nevojë.



A. Paneli i çmontueshëm

B. Hapësira për lidhjet

Njësi kuzhine me furrë

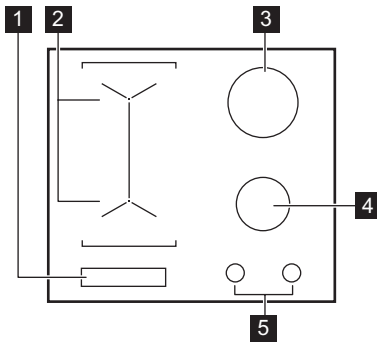
Lidhja elektrike e pianurës së gatimit dhe e furrës duhen instaluar të ndara për arsye sigurie dhe për ta lëvizur me lehtësi furrën nga mobilia.

⚠ KUJDES!

Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Nëse poshtë pianurës nuk instalohet furrë, poshtë pajisjes duhet të instalohet një panel ndarës me material që nuk ndizet për të penguar arritjen e pjesës së poshtme. Pozicioni i panelit përshkruhet në kapitullin "Instalimi".

4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pamja e sipërfaqes së gatimit



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Zonat e gatimit me induksion
- 3 Vatra Ultra Rapid

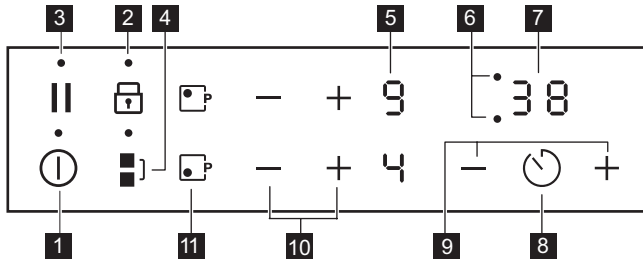
4 Vatra gjysmë e shpejtë

5 Çelësat e kontrollit

4.2 Çelësi i kontrollit

Simboli	Përshkrimi
	nuk ka furnizim me gaz / pozicioni fikur
	pozicioni i ndezjes / furnizim maksimal me gaz
1	furnizim minimal me gaz
1 - 9	nivelet e fuqisë

4.3 Pamja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	NDEZUR / FIKUR	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	Bllokimi /Mekanizmi i sigurisë për fëmijët	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
3	Pause	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4	Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
5	-	Ekran i cilësimit të nxehtësisë Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti	
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
7	-	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
8		-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
9	+ / -	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
10	+ / -	-	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
11		PowerBoost	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

4.4 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

Ekrani	Përshkrimi
	Zona e gatimit është çaktivizuar.
-	Zona e gatimit është në punë.
	Pauzë është aktive.
	Nxehja automatike është aktive.
	PowerBoost është aktiv.
+ numri	Ka një keqfunksionim.
	OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur): vazhdo gatimin / mbaj ngrohtë / nxehtësi e mbetur.
	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës.
	Enë gatimi të papërshtatshme ose shumë të vogla ose pa set gatimi në zonën e gatimit.
	Fikja automatike është aktive.

4.5 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)

PARALAJMËRIM!

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

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e

gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

- vazhdoni gatimin,

- mbani ngrohtë,

 - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta të gatimit vendosen mbi një zonë të ftohtë gatimi,

- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxehetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

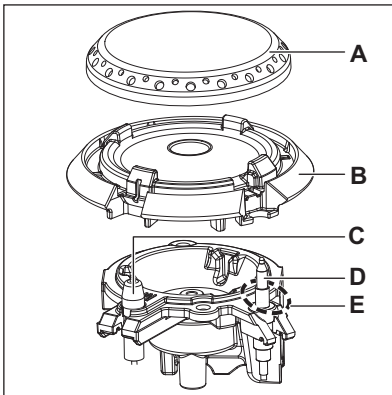
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Vatrë e gazit

Përmbledhje e vatrave



- A. Kapaku i vatrës
- B. Kurora e vatrës
- C. Kandela e ndezjes
- D. Termoçifti
- E. Flaka e vogël

Ndezja e vatrës



Ndizeni vatrën gjithnjë përpara se të vendosni enët e gatimit.

PARALAJMËRIM!

Mos e ndizni vatrën kur përhapësi i flakës është hequr.

PARALAJMËRIM!

Bëni kujdes kur përdorni zjarr të hapur në ambientin e kuzhinës. Prodhuesi mohon çfarëdo përgjegjësie në rast keqpërdorimit të flakëve.

1. Shtypni dorën e kontrollit poshtë dhe kthejeni atë në drejtimin kundër orar tek pozicioni maksimal i furnizimit me gaz (☆).
2. Mbajeni çelësin e kontrollit të shtypur për një kohë të barabartë me ose më pak se 10 sekonda. Kjo do të nxehë termoelementin. Në rast të kundërt, furnizimi me gaz do të ndërpritet.
3. Përshtatani flakën pasi të jetë në rregull.



Nëse vatra nuk ndizet pas disa përpjekjesh, kontrolloni nëse kurora dhe kapaku i saj janë në pozicione të duhura.

PARALAJMËRIM!

Mos e mbani të shtypur çelësin e kontrollit për më shumë se 15 sekonda. Nëse vatra nuk ndizet pas 15 sekondash, lëshoni çelësin e kontrollit, kthejeni atë në pozicionin e fikjes dhe përpiquni të ndizni vatrën përsëri pas të paktën 1 minutë.

⚠ KUJDES!

Në mungesë të energjisë elektrike, mund të ndizni vatrën pa pajisje elektrike; në këtë rast, afrohuni tek vatra me flakë, ktheni çelësin e kontrollit në drejtim të kundërt të orës në pozicionin e furnizimit maksimal me gaz dhe shtyjeni atë poshtë. Mbani çelësin e kontrollit të shtyrë për një kohë të barabartë me ose më pak se 10 sekonda për të lejuar termoelementin të nxehet.



Nëse vatra fiket aksidentalisht, ktheni çelësin e kontrollit në pozicionin e fikjes dhe përpquni të ndizni vatrën përsëri pas të paktën 1 minutë.



Gjeneratori i shkëndijës mund të ndizet automatikisht kur aktivizoni rrjetin elektrik, pas instalimit ose ndërprerjes së energjisë. Është normale.

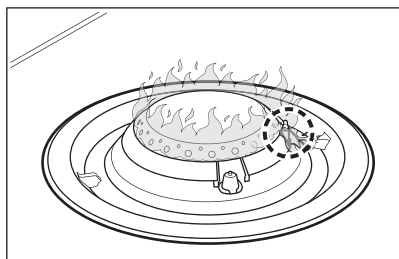


Pianura jepet meStepPower. Ky funksion ju lejon të caktoni fuqinë më saktë nga 9-1.

Flaka e vogël



Flaka që rrethon termociftin është flakë e vogël. Parandalon fikjen e papritur.



Fikja e vatrës

Për të fikur flakën, rrotullojeni çelësin në pozicionin e fikjes ●.

⚠ PARALAJMËRIM!

Gjithnjë uleni flakën ose fiken atë përpara se të hiqni enët nga vatra.

5.2 Sipërfaqet e gatimit me induksion

Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni **Ⓛ** për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar,
- mos vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (një tavë, një leckë, etj). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk përdorni enët e duhura të gatimit.

Simboli **F** ndizet dhe zona e gatimit çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.

- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe **-** ndizes dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
Ⓛ , 1 - 2	6 orë
3 - 4	5 orë
5	4 orë
6 - 9	1.5 orë

Cilësimi i nxehtësisë

Prekni **+** për të ngritur cilësimin e nxehtësisë. Prekni **—** për të ulur cilësimin e nxehtësisë. Prekni **+** dhe **—** njëkohësisht për ta çaktivizuar zonën e gatimit.

Nxehja automatike

Nëse aktivizoni këtë funksion, mund ta arrini cilësimin e nevojshëm të nxehtësisë në një kohë më të shkurtër. Funksioni vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxehtësisë dhe më pas zbrit te cilësimi i duhur i nxehtësisë.



Për ta aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi: prekni (ndizet). Prekni menjëherë **+** (ndizet). Prekni menjëherë **—** derisa të ndizet cilësimi i duhur i nxehtësisë. Pas 3 sekondash ndizet .

Për të çaktivizuar funksionin: prekni **—**.

PowerBoost

Ky funksion vë më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni mund të aktivizohet për zonën e gatimit me induksion vetëm për një periudhë të kufizuar kohe. Pas kësaj kohe, zona e gatimit me induksion kthehet automatikisht në cilësimin e nxehtësisë më të lartë.

Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi: prekni . ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni ose **—**.

Bridge



Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave.

Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme.

Në fillim caktoni cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e gatimit.

Për të aktivizuar funksionin: prekni . Për të cilësuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë, prekni një nga sensorët e kontrollit.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

Kohëmatësi

• **Kohëmatësi me numërim mbrapsht**
Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

Për të vendosur zonën e gatimit: prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

Për të aktivizuar funksionin ose për të ndryshuar kohën: prekni **+** ose **—** të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbrësë.

Për të parë kohën e mbetur: prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.


Për të çaktivizuar funksionin: prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni **—**. Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.




Kur përfundon numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**. Zona e gatimit çaktivizohet.

Për të ndaluar tingullin: prekni .

• **Kujtuesi i minutave**
Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekranin e cilësimit të nxehtësisë shfaq .

Për të aktivizuar funksionin: prekni  dhe më pas prekni $+$ ose $-$ të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

Për të ndaluar tingullin: prekni .

Për të çaktivizuar funksionin: prekni  dhe më pas prekni $-$. Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**.





Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

Pause

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Kur përdoret ky funksion, nuk mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

Për të aktivizuar funksionin: prekni   shtafet.


Për të çaktivizuar funksionin: prekni  . Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

Për të aktivizuar funksionin: prekni   ndizet për 4 sekonda.





Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.







Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.



Për të aktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

Për të çaktivizuar funksionin: aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

Kufizimi i energjisë

Fillimisht pianura është në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë.

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Prekni  për 3 sekonda. P36 ndizet.
4. Prekni $-$ / $+$ të zonës së gatimit përpara për të cilësuar nivelin e fuqisë.
5. Prisi që ekranin të fiket.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

- P36 — Fuqia Maks.
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W

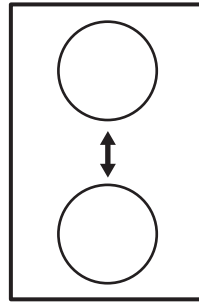
KUJDES!

Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

Menaxhimi i fuqisë

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Shihni ilustrimin.
- Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W.
- Funksioni ndan fuqinë midis zonave të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Funksioni aktivizohet kur ngarkesa totale elektrike e zonave të gatimit të lidhura me një fazë i kalon 3680W.

- Funkzioni e pakëson fuqinë mes zonave në zonat e tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara alternohet mes cilësimit të zgjedhur të nxehtësisë dhe cilësimit të nxehtësisë së reduktuar. Pas pak kohe, afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara qëndron në cilësimin e nxehtësisë së reduktuar.



6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Enë gatimi

Elektrike:



Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektro-magnetike krijon shumë shpejt një nxehtësi në enën e gatimit.

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- 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.
- Për të shmangur gërvishtjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

Materiali i enës së gatimit

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në shkallën më të lartë të nxehtësisë.
- magneti tërhiqet drejt fundit të enës së gatimit.

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

KUJDES!

Mos përdorni tiganë prej gize, enë argjile ose balte, pllaka skare ose pllaka thekëse.

Gazi:

PARALAJMËRIM!

Mos e vendosni të njëjtën tigan në dy vatra.

PARALAJMËRIM!

Mos vendosni mbi vatër tenxhere që nuk qëndrojnë mirë ose janë të dëmtuara për të parandaluar derdhjen dhe lëndimet.

KUJDES!

Sigurohuni që dorezat e tenxhere nuk janë sipër skajit të përparmë të tavës së gatimit.

KUJDES!

Sigurohuni që tenxheret të jenë vendosur në qendër mbi vatër, për të përfituar stabilitet maksimal dhe konsumin më të ulët të gazit.

KUJDES!

Lëngjet e derdhura gjatë gatimit mund të shkaktojnë prishjen e xhamit.

6.2 Diametrat e enës së gatimit

KUJDES!

Përdorni enë gatimi me diametra që aplikohen për madhësinë e vatrave.

Vatër	Diametri i enës së gatimit (mm)
Ultra Rapid	180 - 220
Gjysmë e shpejtë	160 - 220

6.3 Zhurmat gjatë përdorimit (për zonat e gatimit me induksion)

Nëse dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikim: ka ndezje/fikje korrenti.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.


Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë problem me pianurën.


6.4 Shembuj të përdorimeve të gatimit (për zonat e gatimit me induksion)

Lidhja midis cilësisë të nxehtësisë dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë të zonës së gatimit. Kjo do të thotë se zona gatimi me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
 - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejini herë pas here.
1 - 2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni minimumi dy herë lëng sa oriz, trazojini gatimet me qumësht gjatë procedurës së gatimit.
3 - 4	Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
4 - 5	Ngrohni patatet.	20 - 60	Përdorni maks. ¼ l ujë për 750 g patate.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 litra lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsaçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
	Zierje sasish të mëdha uji. Aktivizohet funksioni i fuqisë.		

6.5 Shembuj të aplikacioneve të gatimit (për vatrat me gaz)

Kategoritë e ushqimeve	Receta	Lloji i vatrës	Niveli i fuqisë së fazës së nxehtësive 1)	Niveli i fuqisë së fazës së gatimit
Makarona - Oriz - Drithëra të tjera	Oriz me kërpudha	I madh	-	5-8
	Kuskus	I madh	4-6	1-3 ²⁾
	Spageti	I madh	-	7-9
	Ravioli	I madh	-	7-9
Supë - Bishtaja	Supë me zarzavate	I gatuar mesatarisht	-	6-9 ²⁾
	Supë me kërpudha dhe patate	I gatuar mesatarisht	-	6-9 ²⁾
	Supë peshku	I madh	-	1-2 ²⁾
Mish	Qofte me mish viçi	I madh	3-6	1-3 ²⁾
	Fileto gici	I madh	7-9	4-6
	Burger viçi furre	I gatuar mesatarisht	7-9	3-6
Peshk	Sepje me bizele	I madh	-	1-3 ²⁾
	Fileto toni e pjekur	I madh	7-9	4-6

Kategoritë e ushqimeve	Receta	Lloji i vatrës	Niveli i fuqisë së fazës së nxehtësë 1)	Niveli i fuqisë së fazës së gatimit
Zarzavate	Kërpudha me erëza	I gatuar mesatarisht	-	5-8
	Kaponata me zarzavate	I madh	4-6	1-3 ²⁾
	Patate të ziera	I gatuar mesatarisht	-	7-9
	Spinaq i ngrirë me gjalpë	I madh	-	1-3
Gatime të skuqura	Patate të skuqura	I madh	-	8-9
	Petulla donat	I madh	6-8	1-2
Ushqime të shpejta të gatuar me tigan	Arra të pjekura	I madh	7-9	4-6
	Copa të bukës dhe eskarolë	I madh	7-9	4-6
	Palaçinka	Mesatare	7-9	2-5

1) I dobishëm për të arritur gjendjen optimale të gatimit (p.sh. temperaturën e saktë të tiganit/tenxeres, zierjen e ujit dhe nxehtësë e vajit...) përpara fillimit të fazës së vërtetë të gatimit me një nivel të ndryshëm/më të ulët të fuqisë.

2) Gatuar me kapakun të vendosur.



Të gjitha recetat për rreth 4 porcione.



Cilësimet e sugjeruara në tabelën e gatimeve duhet të shërbejnë vetëm për udhëzime dhe duhet të përshtaten sipas shkallës së gatimit të ushqimit, peshës dhe sasisë, si edhe llojit të gazit që përdoret dhe materialit të enës së gatimit të përdorur për të përgatitur gatimin.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojini pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Lajini pjesët prej inoksi me ujë, dhe pastaj thajini ato me një copë të butë.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.



PARALAJMËRIM!

Mos përdorni thikë, kruajtëse ose instrumente të ngjashme për të pastruar sipërfaqen e xhamit ose vendet midis buzëve të vatrave dhe skeletit (nëse ka).



Mund të lani kurorën e vatrës në një pjatolarëse.

⚠ KUJDES!

Mos e pastroni kurorën e vatrës me produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike. Kurora e vatrës mund të shkaktojë çngjyrosje.

7.2 Suportet e tenxhereve



Mbështetëset e enëve të gatimit mund t'i lani në enëlarëse.

1. Hiqini mbështetëset e tiganit për ta pastruar me lehtësi pianurën.

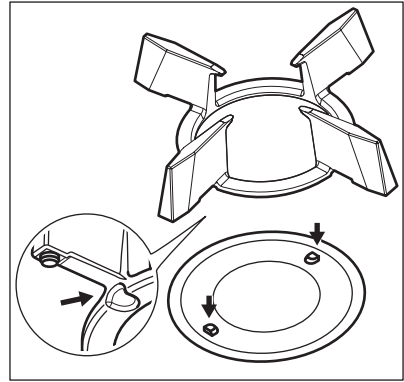


Bëni shumë kujdes kur zëvendësoni mbështetëset e tiganit për të parandaluar dëmtimin e sipërfaqes së pianurës.

2. Veshja e emaluar mund të ketë me raste buzë të ashpra, ndaj bëni kujdes kur i lani me dorë mbështetëset e tiganëve dhe kur i thani. Nëse është nevoja, hiqni njollat e vështira me pastë pastrimi.
3. Pas pastrimit të vatrës, sigurohuni që skarat mbështetëse të jenë vendosur në pozicionin e duhur.
4. Në mënyrë që vatra të funksionojë saktësisht, sigurohuni që skarat mbështetëse të tiganit janë futur ë zgavrata e pllakave të emaluara.

7.3 Heqja dhe montimi i skarave mbështetëse të tenxheres

Pas pastrimit të pianurës, sigurohuni që skarat mbështetëse të jenë vendosur në pozicionin e duhur. Për ta vendosur siç duhet skarën mbështetëse të tenxhereve, sigurohuni që krahët e saj të puthiten me mbajtëset e vendosura në bazën e vatrës siç tregohet në figurë. Në këtë mënyrë, skara mbështetëse e tenxhereve është e qëndrueshme dhe e fiksuar.



7.4 Pastrimi i pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastroni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryese. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Për t'i pastruar pjesët e emaluara, bekun dhe kurorën, lajini ato me ujë të ngrohtë dhe sapun dhe thajini me kujdes përpara se t'i vendosni në vend.

7.5 Pastrimi i daljes së flakës



Daljet e flakës mund të pastrohen në enëlarëse.



PARALAJMËRIM!

Përpara se të pastroni daljet e flakës lërimi të ftohen.

Njollat e lehta:

Lajeni daljen e flakës me ujë të ngrohtë dhe sapun dhe thajeni me leckë të butë.

Njolla mesatare:

Përdorni enëlarësen. Vendoseni daljen e flakës në raftin e fundit në pozicion të sheshtë, me pjesën e sipërme të ngritur.

Njollat e vështira:

Pastrojeni daljen e flakës me ujë të ngrohtë dhe sapun dhe më pas lajeni në enëlarëse. Nëse njolla nuk hiqet, lajeni pjesën e sipërme të daljes së flakës me pastrues prej teli dhe futeni përsëri në enëlarëse.

Përdorni kruese dhëmbësh për të pastruar vrimat e daljes së flakës.

7.6 Pastrimi i kandelës së ndezjes

Kjo karakteristikë realizohet nëpërmjet një kandelesh ndezëse prej qeramike me një elektrodë metalike. Këta elementë mbajni të pastra për të shmangur vështirësitë në ndezje, si dhe kontrolloni që vrimat e kurorës së vatrës të mos jenë të bllokuara.

7.7 Mirëmbajtja periodike

Flisni vazhdimisht me qendrën tuaj lokale të autorizuar të shërbimit që të kontrollojnë gjendjen e tubit të gazit dhe rregulloesin e presionit, nëse është i pranishëm.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE








PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Referojuni qarkut të lidhjes.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një electricist të kualifikuar.
		Aktivizojeni pianurën sërish dhe caktojeni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Keni prekur njëkohësisht 2 ose më shumë fusha me sensor.	Prekni vetëm një fushë me sensor.
	Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre.	Pastroni panelin e kontrollit.
Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Bie një sinjal akustik kur pianura çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Vatra çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
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.
Funksioni i nxehtësisë automatike nuk aktivizohet.	Zona është e nxehtë. Është caktuar cilësimi më i lartë i nxehtësisë.	Lëreni zonën që të ftohet mjaftueshëm. Cilësimi më i lartë i nxehtësisë ka të njëjtën fuqi me funksionin.
Cilësimi i nxehtësisë ndryshon midis dy niveleve.	Funksioni i menaxhimit të fuqisë vihet në punë.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Fushat me sensor nxehen.	Ena e gatimit është tepër e madhe ose e keni vendosur shumë afër butonave komandues.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
 ndizet.	Fikja automatike është aktive.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish.
 ndizet.	Është aktiv funksioni i sigurisë për fëmijët ose bllokimi.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 ndizet.	Nuk ka enë mbi zonën e gatimit. Ena është e papërshtatshme.	Vendosni enë mbi zonën e gatimit. Përdorni enë të përshtatshme. Referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diamenti i bazamentit të enës është shumë i vogël për zonën e gatimit.	Përdorni enë gatimi me përmasa të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Shkëputeni pianurën për pak kohë nga rrjeti elektrik. Hiqni siguresën nga sistemi elektrik i shtëpisë. Lidheni atë sërish. Nëse  ndizet sërish, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Nuk ka shkëndijë kur mundoheni të aktivizoni ndezësin e shkëndijës.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. Është djegur siguresa.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Kapaku dhe kurora e gatimit janë vendosur të paniveluara.	Vendoseni mirë kapakun dhe kurorën e vatrës.
Flaka fiket menjëherë pas ndezjes.	Termoçifti nuk është nxehur sa duhet.	Pasi të keni ndezur flakën, mbajeni çelësin të shtypur për 10 ose më pak sekonda.
Unaza e flakës nuk është e niveluar.	Kurora e vatrës është e bllokuar nga mbetjet ushqimore.	Sigurohuni që injektori të mos jetë bllokuar si dhe që kurora e vatrës të jetë e pastër.

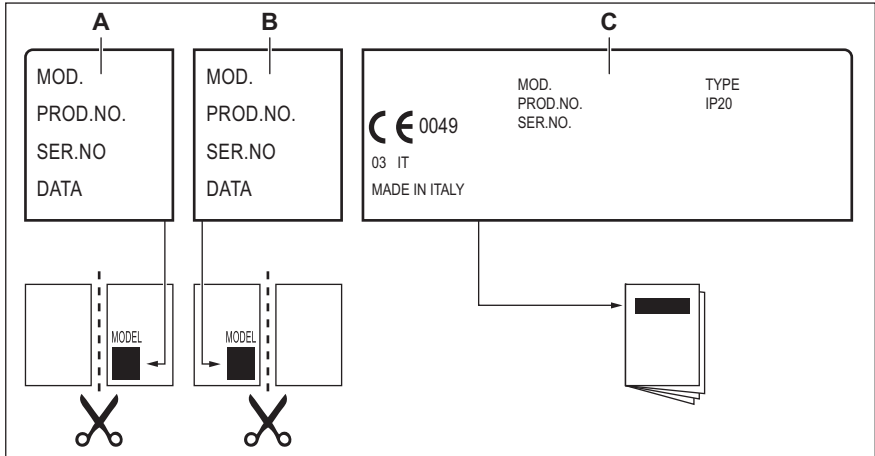
8.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Shfaqet gjithashtu një mesazh gabimi. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë

kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

8.3 Etiketat që merren me çantën e aksesoreve

Ngjisni etiketat adezive siç tregohet më poshtë:



- A. Ngjitni mbi letrën e garancisë dhe dërgoni këtë pjesë (nëse zbatohet).
- B. Ngjitni mbi letrën e garancisë dhe mbajeni këtë pjesë (nëse zbatohet).

- C. Ngjitni mbi librin e udhëzimeve.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Dimensionet e pianurës

Gjerësia	590 mm
Thellësia	520 mm

9.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	1800	2800	10	145 - 180
Majtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i dhënë në tabelë.

9.3 Diametrat e shmangies

VATRA	Ø SHMANGIA 1/100 mm
Ultra Rapid	57
Gjysmë e shpejtë	32

9.4 Të dhëna të tjera teknike

KORRENTI GJITHSEJ:	Gazi fillestar:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Ndërrimi i gazit:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	319 g/h
	Zonat elektrike:	3680 W	
Linja elektrike:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Kategoria e pajisjes:	II2HY203B/P		
Lidhja e gazit:	G 1/2"		
Klasi i pajisjes:	3		

9.5 Vatra gazi për GAZ NATYROR G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

VATRA	FUQIA NORMALE kW	FUQIA MINIMALE kW	MARKA E INJEKTORIT
Ultra e shpejtë	2,65	1,4	110
Gjysmë e shpejtë	1,85	0,45	103x

9.6 Vatra gazi për LPG G30/G31 30/30 mbar

VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQI MINIMALE kW	MARKA E INJEKTORIT	PRURJA NOMINALE E GAZIT kW
Ultra e shpejtë	2,55	1,75	83	185
Gjysmë e shpejtë	1,85	0,55	67	134

10. EFIKASITETI ENERGJETIK

10.1

Identifikimi i modelit	KDI641723K		
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso		
Numri i zonave elektrike të gatimit	2		
Teknologjia e nxehtësisë për çdo zonë elektrike gatimi	Induksion		
Diametri i zonave rrethore elektrike të gatimit (Ø)	Majtas mbrapa	18.0 cm	
	Majtas përpara	18.0 cm	
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas mbrapa	176,9 Wh / kg	
	Majtas përpara	190,2 Wh / kg	
Numri i vatrave të gazit	2		
Efikasiteti i energjisë për vatër gazi (EE gas burner)	Djathtas mbrapa - Ultra e shpejtë	55,3%	
	Djathtas përpara - Gjysmë i shpejtë	62,3%	
Efikasiteti i energjisë për pianurën e gazit (EE gas hob)	58,8%		
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	183,6 Wh / kg		

EN 30-2-1: Pajisjet shtëpiake të gatimit me gaz - Pjesa 2-1 : Përdorimi racional i energjisë - Të përgjithshme

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

10.2 Kursimi i energjisë


- Përpara përdorimit, sigurohuni që vatrën dhe mbështetëset e tiganit janë montuar siç duhet.
- Përdorni enë gatimi me diametra që aplikohen për madhësinë e vatrave.
- Vendoseni tenxheren në mes të vatrës.
- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.


- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Kur lëngu fillon të vlojë, ulni flakën që lëngu mezi të ziejë.
- Nëse është e mundur, përdorni një tenxhere me presion. Referojuni manualit të përdorimit të pllakës së gatimit.

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

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



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

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	31
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	34
3. МОНТАЖА.....	37
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	43
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	45
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	50
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	53
8. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	55
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	58
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	59
11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	61

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

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

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

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

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- 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 сервисен центар.
- Во случај на кршење на стаклото на површината за готвење:
 - веднаш исклучете ги сите пламеници и кој било електричен греен елемент и изолирајте го апаратот од напојувањето,
 - не допирајте ја површината на апаратот,
 - не користете го апаратот.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Кога апаратот е директно поврзан на електрично напојување, потребен е четириполен изолиран прекинувач со спојница. Целосно исклучување во согласност со условите наведени во категоријата за

пренапојување III мора да биде гарантирано. Кабелот за заземјување е исклучен од тоа.

- Кога ќе го поврзувате кабелот, внимавајте кабелот да не доаѓа во директен контакт (на пример користење заштитна изолација) со делови кои достигнуваат температури поголеми за 50°C од собната температура.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат е погоден за следниве пазари:

AL HR EE LT MK RO RS SI

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.

- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- 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.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното на апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Прибор. Уверете се дека сте монтирале незапалива плоча за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до дното.
- Проверете дали просторот за вентилација од 2 mm помеѓу горната работна површина и предниот дел на апаратот долу е слободен. Гаранцијата не ги покрива штетите предизвикани од недостаток на соодветен простор за вентилација.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- 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.

2.3 Врска за гас

ВНИМАНИЕ!

Кога користите боца со гас, секогаш ставајте ја на хоризонтална површина (со вентилот за гас на горната страна).

- Секое поврзување на гас мора да биде направено од квалификувано лице.
- Пред монтирањето, уверете се дека локалните комунални услуги (видот на гасот и притисокот) одговараат на барањата за приклучување на апаратот.
- Овозможете кружење на воздух околу апаратот.
- Информациите за доводот на гас се на плочката со податоци.
- Овој апарат не смее да се поврзува со уред кој служи за евакуација на запаливи производи. Овозможете поврзување на апаратот според тековните прописи за монтажа. Следете ги упатствата за адекватна вентилација.

2.4 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

ВНИМАНИЕ!

Употребата на апарат за готвење со гас резултира со производство на топлина, влага и производи од согорување во просторијата во која е монтиран. Погрижете се кујната да е добро проветрена, особено кога апаратот е во употреба.

Продолжената интензивна употреба на апаратот може да бара дополнителна вентилација, на пример, зголемување на механичката вентилација каде што е присутна, дополнителна вентилација за безбедно отстранување на производите од согорувањето на надворешниот (екстерен) воздух, а истовремено обезбедувајќи промена на воздухот во просторијата со дополнителна вентилација. Консултирајте се со квалификувано лице пред да ја инсталирате дополнителната вентилација.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.

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.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Никогаш не оставајте пламеник со празен сад за готвење или без сад за готвење на него.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Садовите направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.
- Користете само стабилни садови за готвење со правилен облик и дијаметар поголем од димензиите на пламениците.

- Проверете дали садовите за готвење се централно поставени на горилниците.
- Не користете големи садови за готвење кои излегуваат надвор од рабовите на апаратот. Тоа може да предизвика оштетување на површината за готвење.
- Користете само додатоци кои се дадени со апаратот.
- Не монтирајте дифузери за пламен на пламениците.
- Не дозволувајте кисели течности, на пример, оцет, сок од лимон или отстранувач на бигор да ја допрат плочата за готвење. Тоа може да предизвика мат дамки.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.

2.5 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не вадете ги копчињата, тркалцата или заптивките од контролната табла. Во апаратот може да навлезе вода и да го оштети.

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за

чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Израмнете ги надворешните цевки за гас.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации.

Плочката со спецификации се наоѓа на дното од куќиштето на апаратот.

Опис на моделот
 Број на производ (PNC)
 Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Поврзување со гас

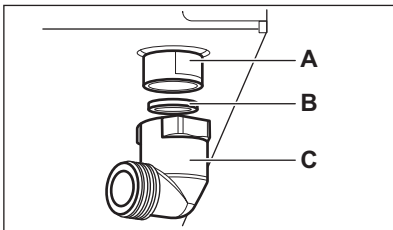
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Следниве упатства за монтажа, поврзување и одржување мора да ги изведуваат квалификувани техничари во согласност со стандардите и локалните важечки прописи.

Одберете фиксен приклучок или употребете флексибилна цевка од не'рѓосувачки челик во согласност со важечките закони. Ако користите флексибилни метални цевки, внимавајте да не дојдат во допир со подвижните делови или да не бидат смачкани. Исто така, внимавајте кога површината за готвење се става заедно со рерната.



Внимавајте притисокот на напојувањето со гас на апаратот да ги почитува препорачаните вредности. Спојката што може да се прилагоди се прицврстува на широката рампа со помош на навртка со навој R 1/2". Завртете ги деловите и затегнете се со тефлонска лента, доколку е потребно, за да ја добиете точната насока.



- A. Крај на вратилото со навој
- B. Завртка испорачана со апаратот
- C. Колено испорачано со апаратот

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Важно е да се монтира точно коленото. Проверете дали коленото е на крајот од навојот. Потоа монтирајте го цреволото за поврзување со површината за готвење. Погрешно монтирање може да предизвика протекување на гас.

Течен гас

Користете гумен држач за цевка за течен гас. Секогаш користете го дихтунгот. Потоа продолжете со поврзувањето на гас.

Флексибилната цевка е подготвена за употреба кога:

- не може да се загрее повеќе од собна температура, повисока од 30°C;
- не е подолга од 1500мм;
- не покажува придушување;
- не подлежи на влечење или торзија;
- не ги допира остриите рабови или агли;
- може лесно да се прегледа за да се утврди во каква состојба е.

Контролата на состојбата на флексибилната цевка се состои од проверување дека:

- не покажува пукнатини, засеци, траги од изгореници на двата краја и по целата должина;
- материјалот не е стврднат, туку покажува точна еластичност;
- клампите за поврзување не се за'ргани;
- рокот на истекување не е надминат.

Ако се видливи еден или повеќе дефекти, не ја поправајте цевката, туку заменете ја.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Кога монтирањето е готово, внимавајте заптивката на секоја цевка да биде точна. Користете сапунест раствор, не пламен!

3.4 Замена на вбризувачите

1. Извадете ја потпората за тави.
2. Извадете ги капациите и круните на пламениците.
3. Со приклучен клуч 7 извадете ги инјекторите и заменете ги со оние што се неопходни за типот на гас што го

користите (видете ја табелата во поглавјето „Технички податоци“).

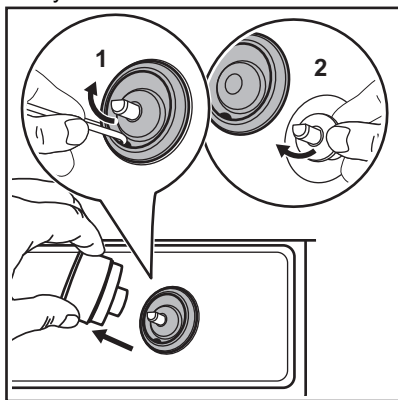
4. Склопете ги деловите, следете ја истата постапка наназад.
5. Етикетата ставете ја со новиот тип на снабдувач на гас во близина на цевката за снабдување со гас. Можете да ја најдете оваа етикета во пакувањето која се обезбедува со апаратот.

Ако притисокот за гас е променлив или се разликува од потребниот притисок, инсталирајте приспособувач на притисок на цевката за напојување со гас.

3.5 Прилагодување на минималното ниво

За регулирање на минималното ниво на пламениците:

1. Запалете го пламеникот.
2. Завртете го копчето на минималната позиција.
3. Извадете го копчето, дихтунгот и гумичката.



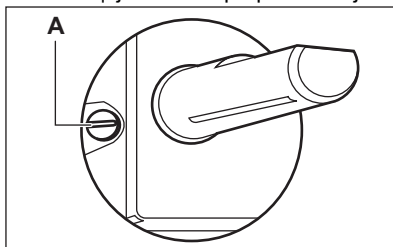
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Внимавајте да не оштетите дихтунгот. Не користете остри алатки за да го извадите.

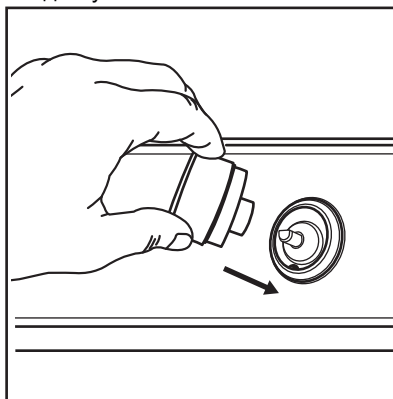
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ја површината за готвење за да го искористите дихтунгот. Ова може да го оштети стаклото.

4. Со тенок штрафцигер, приспособете ја позицијата на штрафот на бајпасот (A).



5. Ако промените:
 - од природен гас G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar на течен гас, целосно затегнете го штрафот на бајпасот.
 - од течен гас на природен гас G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, одвртете го штрафот за бајпас за околу 1/4 вртење.
6. Повторно склопете ги гумичката, дихтунгот и копчето.



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Проверете дали сте ги ставиле правилно дихтунгот и гумичката во првичната позиција.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Потрудете се пламенот да не се изгасне кога брзо ќе ја промените брзо поставката за јачина од максималната во минималната положба.

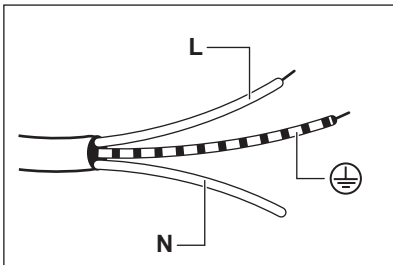
3.6 Поврзување на струјата

- Внимавајте рангиралиот напон на плочката со спецификации да се согласува со јачината на локалното напојување.
- Апаратот е снабден со кабел за струја. Мора да биде снабден со точниот приклучок кој може да го носи оптоварувањето кое го наведува плочката со спецификации. Внимавајте да го монтирате приклучокот во точниот сиден приклучок.
- Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Погрижете се да нема пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите од струја. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Постои ризик од настанување пожар кога апаратот е поврзан со продолжителен кабел, адаптер или повеќекратна врска. Внимавајте заземјената врска да е во согласност со стандардите и прописите.
- Не дозволувајте кабелот за струја да се загрее до температура повисока од 90°C.

3.7 Кабел за поврзување

За да го замените кабелот за поврзување користете го само специјалниот кабел или неговиот еквивалент. Типот на кабелот е: H05V2V2-F T90.

Проверете дали делот од кабелот е соодветен за напонот и работната температура. Жолтата/зелената жица за заземјување мора да биде подолга околу 2 см од кафеавата (или црната) жицата фаза.



1. Поврзете ги зелената и жолтата жица (заземјување) со терминалот означен со буквата „E“ или со симболот за земја (⊕) или обоен зелено и жолто.
2. Поврзете ја сината (нула) жица со терминалот којшто е означен со буквата „N“ или обоено сино.
3. Поврзете ја кафеавата (нула) жица со терминалот којшто е означен со буквата „L“. Мора да биде секогаш поврзана со мрежната фаза.

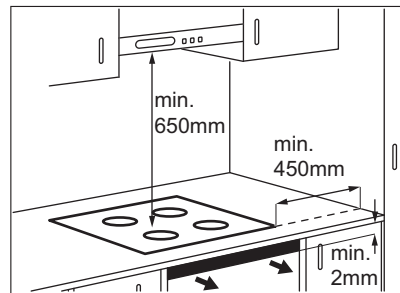
3.8 Ставање на печатот - Монтажа на горниот дел

1. Исчистете ја работната плоча околу исечената површина.
2. Ставете ја доставената лента за запечатување на долниот раб на плочата за готвење преку надворешниот раб на стакло-керамиката. Притоа, не растегнувајте ја. Уверете се дека краевите на лентата за заптивка се наоѓаат во средината на едната страна од плочата за готвење.
3. Додадете неколку мм должина кога ќе ја сечете лентата за запечатување.
4. Повлечете ги заедно двата краја на лентата за запечатување.

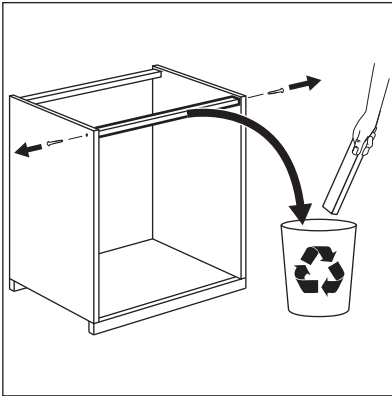
3.9 Склопување

ГОРНА МОНТАЖА

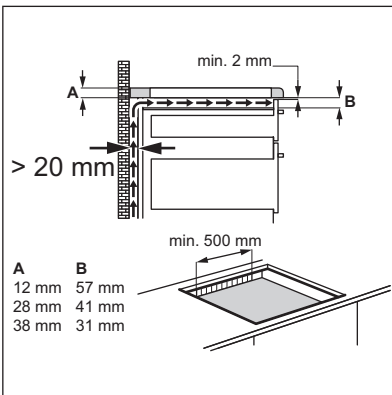
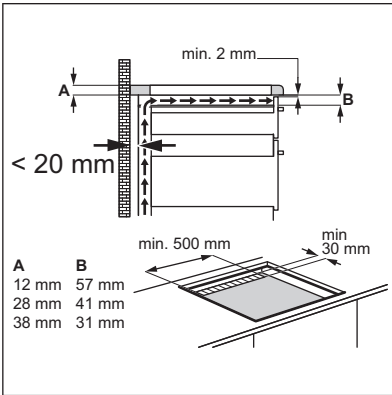
1.



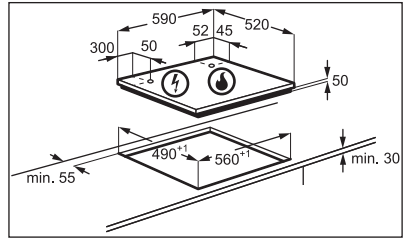
2.



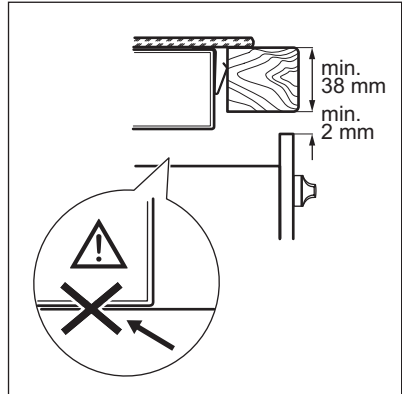
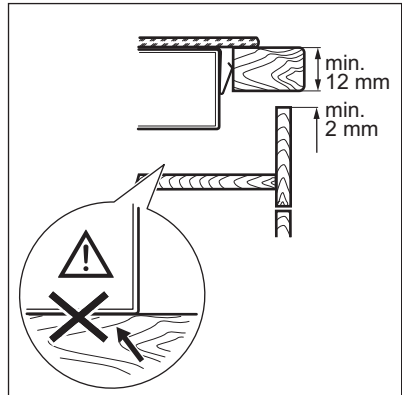
3.



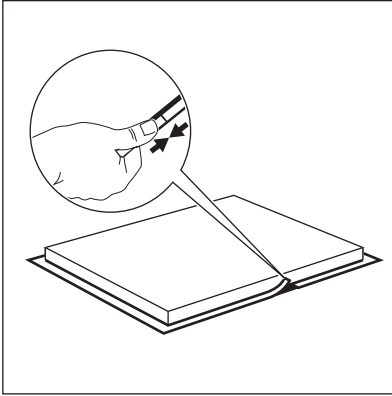
4.



5.



6.

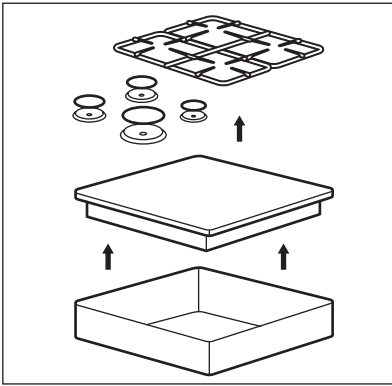


⚠ ВНИМАНИЕ!

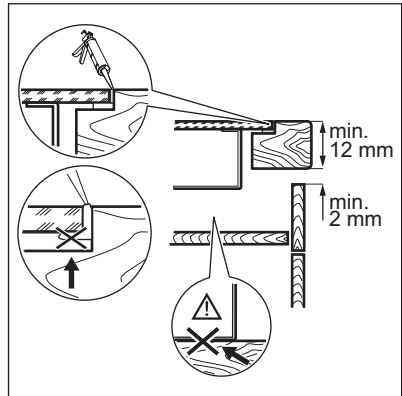
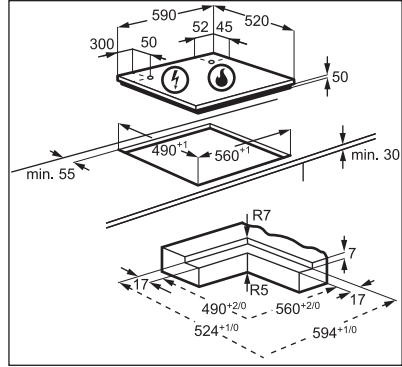
Монтирајте го апаратот само на работна плоча со рамна површина.

ИНТЕГРИРАНА МОНТАЖА

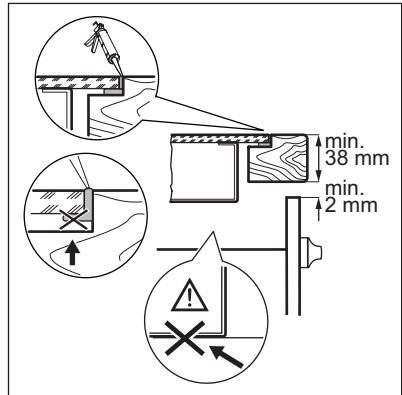
1.



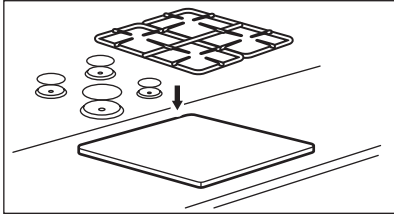
2.



3.



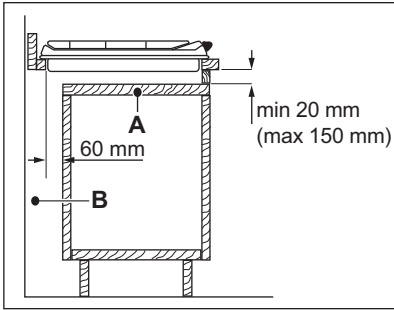
4.



3.10 Можности за вградување

Кујнски елемент со врата

Таблата вградена под површината за готвење мора лесно да се вади и да овозможува лесен пристап во случај на техничка интервенција.



- A. Табла што се вади
- B. Простор за поврзување

Кујнски елемент со печка

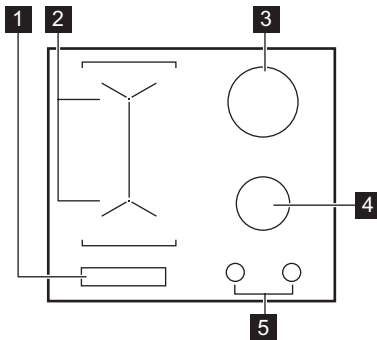
Поврзувањето на површината за готвење со струја мора да се изведе посебно заради безбедносни причини и за да може печката лесно да се извади од елементот.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Дното на апаратот може да стане жешко. Ако печката е монтирана под плочата за готвење, плоча за раздвојување која е не запалива мора да биде монтирана под апаратот за да се спречи пристап до дното. Постапувањето на плочата е опишано во делот „Монтажа“.

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Распоред на површината за готвење




1 Контролна плоча

- 2 Индуктивни рингли
- 3 Ултрабрз пламеник
- 4 Полубрз пламеник
- 5 Контролни копчиња

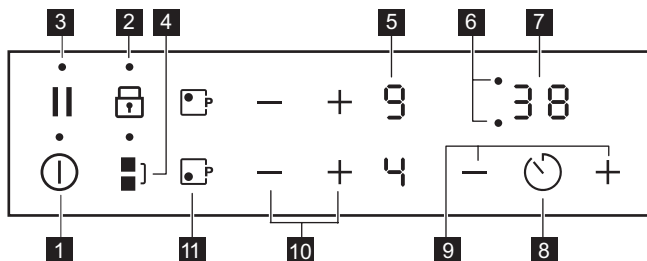
4.2 Контролно копче

Симбол	Опис
●	затворен довод на гас / исклучена положба









Симбол	Опис
	положба за палење / максимален довод на гас
1	минимален довод на гас

Симбол	Опис
1 - 9	нивоа на моќност

4.3 Изглед на контролна табла



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Коментар
1	 ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО	За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	 Заклучување /Безбедносен уред за деца	За заклучување / отклучување на контролната табла.
3	 Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
4	 Bridge	За вклучување и исклучување на функцијата.
5	- Екран за поставување на јачината на топлината	За прикажување на поставката за температура.
6	- Временски показатели за ринглите	За да прикажат за која рингла го поставувате времето.
7	- Екран на тајмерот	За прикажување на времето во минути.
8	 -	За избор на рингла.
9	 -	За зголемување или намалување на времето.
10	 -	За поставување на поставка за јачина на топлина.
11	 PowerBoost	За вклучување и исклучување на функцијата.

4.4 Поставката за греење покажува

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
	Ринглата работи.
	Пауза е во функција.
	Автоматско загревање е во функција.
	PowerBoost е во функција.
+ број	Има дефект.
/ /	OptiHeat Control(Показател за преостаната топлина во 3 чекора): продолжи со готвење / одржување на топлина / преостаната топлина.
	Заклучување / Уред за безбедност на деца е во функција.
	Несоодветни или премали садови за готвење или без садови за готвење на ринглата.
	Автоматско исклучување е во функција.

4.5 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

- продолжи со готвење,

- одржување на топлина,

- преостаната топлина.

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.

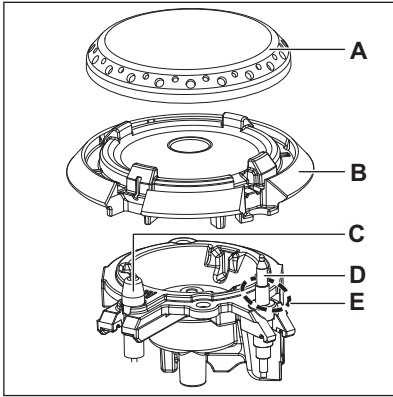
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Пламеници на плин

Преглед на пламеникот



- A. Капаче за пламеникот
- B. Круна на пламеникот
- C. Свеќичка за палење
- D. Термопар
- E. Пилот пламен

Палење на пламеникот



Секогаш запалете го пламеникот пред да ставите сад за готвење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не палете го пламеникот кога е отстранета прскалката на пламен.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Бидете многу внимателни кога користите отворен оган во кујна. Производителот не прифаќа никаква одговорност во случај на погрешна употреба на оган.

1. Притиснете го контролното копче надолу и завртете го налево до позицијата за максимално напојување со гас (☆).
2. Држете го контролното копче притиснато најмногу до 10 секунди. Тоа овозможува термопарот да се загрее. Во спротивно, напојувањето со гас ќе се прекине.

3. Прилагодете го пламенот откако ќе се стабилизира.



Ако по неколку обиди пламеникот не се запали, проверете дали круната и капачето се правилно поставени.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не држете го контролното копче притиснато повеќе од 15 секунди. Ако пламеникот не се запали по 15 секунди, пуштете го контролното копче, завртете го во позицијата исклучено и почекајте најмалку 1 минута пред да се обидете повторно да го запалите пламеникот.



ВНИМАНИЕ!

Доколку нема струја, можете да го запалите пламеникот без електричен уред; во овој случај пристапете му на пламеникот со пламен, завртете го контролното копче налево до позицијата за максимално напојување со гас и притиснете го надолу. Држете го контролното копче притиснато најмногу до 10 секунди за да се загрее термопарот.



Ако пламеникот случајно се изгасне, завртете го контролното копче до позицијата исклучено и почекајте најмалку 1 минута пред да се обидете повторно да го запалите пламеникот.



Генераторот на искра може да започне автоматски кога ја вклучувате струјата, по монтирањето или по снемивање струја. Тоа е нормално.

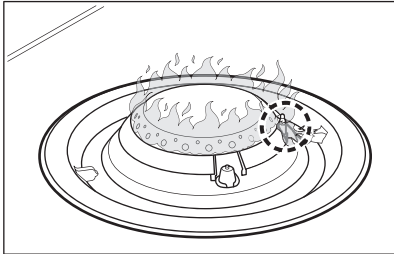


Плочата за готвење е обезбедена со StepPower. Оваа функција ви овозможува попрецизно да ја поставите јачината од 9-1.

Пилот пламен



Пламенот што го опкружува термопарот е пилот пламен. Спречува неочекувано исклучување.



Гасење на пламеникот

За да го изгаснете пламенот, свртете го копчето во положба на исклучено ●.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Намалете го или исклучете го пламенот пред да ги тргнете тенџерињата од пламеникот.

5.2 Индуктивни рингли



Вклучување и исклучување

Допрете го ① 1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.


Автоматски исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:





- сите рингли се исклучени,
- не ја поставувате јачината за топлина откако ќе ја активирате плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.

- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите несоодветни садови за готвење. Символот  се вклучува и ринглата автоматски се исклучува по 2 минути.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува  и површината за готвење се исклучува.

Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
 , 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

Поставување на јачината на топлината

Допрете го  за да ја зголемите јачината на топлината. Допрете го  за да ја намалите јачината на топлината. Допрете ги  и  во исто време за да ја исклучите ринглата.


Автоматско загревање




Ако ја активирате оваа функција можете да ја добиете потребната поставка за јачина за пократок период. Оваа функција на некое време ја подесува највисоката температура и потоа ја намалува до точната поставка за јачина.




За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.

За да ја активирате функцијата за

ринглата: допрете  (P) се пали).

Веднаш допрете  (R) се пали). Веднаш допрете  се додека не се појави точната поставка за јачина. После 3 секунди се појавува .



За исклучување на функцијата: допрете го .

PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.

За да ја активирате функцијата за

ринглата: допрете . Се пали .

За исклучување на функцијата: допрете  или .


Bridge




Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли.

Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една.

Прво поставете ја јачината на топлината за една од задните рингли.

За да ја активирате функцијата: допрете ]. За да ја поставите или промените поставката за топлина, допрете еден од контролните сензори.


За да ја деактивирате функцијата: допрете ]. Ринглите работат независно.



Тајмер

• Тајмер за одбројување


Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.



Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

За поставување на ринглата: допирајте го  неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

За да ја вклучите функцијата или да го промените времето: допрете го  или  на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

За да го видите преостанатото време:

допрете го  за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.


За да ја исклучите функцијата: допрете го  за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува назазад до 00. Показното светло на ринглата се гаси.






Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и 00 трепка. Ринглата се исклучува.



За да го запрете звукот: допрете го .

• Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

За да ја вклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го  или  на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и 00 трепка.

За да го запрете звукот: допрете го .

За да ја исклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува назазад до 00.



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

Пауза

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, не можете да ја смените поставката за јачината.

За да ја активирате функцијата: допрете се вклучува.

За да ја исклучите функцијата: допрете . Претходната поставка за топлина се вклучува.

Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

Прво поставете ја јачината на топлината.

За вклучување на функцијата: допрете . се пали за 4 секунди.

За исклучување на функцијата: допрете го . Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

Уред за безбедност на деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

За да ја активирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

За да ја деактивирате функцијата:

активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

Ограничување на енергија

Фабрички плочата за готвење е на своето најголемо ниво на моќност.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Допрете го во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Допрете го во траење од 3 секунди. P36 се вклучува.
4. Допрете го / на предната рингла за да го поставите нивото на јачина.
5. Почекајте екранот да се исклучи.

Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

- P36 — Максимална јачина
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W

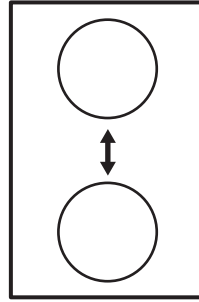
ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

Управување со енергијата

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Видете ја илустрацијата.
- Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W.
- Функцијата ја распределува јачината помеѓу ринглите поврзани со истата фаза.
- Функцијата се активира кога целосното електрично напојување на ринглите поврзано со една фаза надминува 3680W.

- Функцијата ја намалува јачината на другите рингли поврзани со истата фаза.
- Екранот за јачина на топлина за намалена јачина на рингли се менува меѓу одбраната јачина за топлина и намалената јачина за топлина. После некое време екранот за поставка за топлина за рингли со намалена јачина останува на намалената јачина на топлина.



6. ПОМОШ И СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Садови за готвење

Електрична:



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

ВНИМАНИЕ!

Не користете леани тави, садови од керамика или земјени садови, додаточи за скара или плочи за тостер.

Гасна:

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте ја истата тава на два пламеници.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте нестабилни или оштетени тенџериња на пламеникот за да спречите прелевање и повреди.

ВНИМАНИЕ!

Внимавајте рачките на тенџерето да не бидат над предниот раб на површината за готвење.

ВНИМАНИЕ!

Погрижете се тенџерињата да бидат поставени централно на пламеникот за да постигнете максимална стабилност и помала потрошувачка на гас.

ВНИМАНИЕ!

Истурените течности во текот на готвењето може да предизвикаат пукање на стаклото.

6.2 Дијаметар на садите за готвење

ВНИМАНИЕ!

Користете садови за готвење со дијаметар кој соодветствува на големината на пламениците.

Пламеник

Дијаметар на садите за готвење (мм)

Ултрабрзо

180 - 220

Пламеник

Дијаметар на садите за готвење (мм)

Полубрзо

160 - 220

6.3 Звуци за време на работата (за индуктивни рингли)

Ако слушнете:

- Звук на пукање, тоа значи дека садот за готвење е направен од различни материјали (конструкција со слоеви).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- Сунење, тоа значи дека користите високо енергетско ниво.
- Кликање, тоа значи дека се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звучите се нормални и не означуваат неисправност на плочата за готвење.

6.4 Примери за апликации за готвење (за индуктивни рингли)

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање

Употребете за да:

Време (мин)


Совети

 - 1

Чувајте ја зготвената храна топла.

како што е неопходно

Ставете капак на садот за готвење.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
1 - 2	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
1 - 2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте минимум двојно повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко при готвењето.
3 - 4	Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку големи лажици течност.
4 - 5	Гответе компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ л вода за 750 г компири.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Завртете на половина време.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Завртете на половина време.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
	Варење големи количества вода. Функцијата јачина е активирана.		

6.5 Примери за апликации за готвење (за пламеници на гас)

Категории на храна	Рецепти	Вид на пламеник	Ниво на јачина на фазното загревање ¹⁾	Ниво на јачина во фазата на готвење
Тестенини - Ориз - други житарки	Ориз со печурки	Голема	-	5-8
	Кускус	Голема	4-6	1-3 ²⁾
	Шпагети	Голема	-	7-9
	Равиоли	Голема	-	7-9
Супа - Зеленчуци	Супа од зеленчук	Средно	-	6-9 ²⁾
	Супа од печурки и компири	Средно	-	6-9 ²⁾
	Рибја супа	Голема	-	1-2 ²⁾

Категории на храна	Рецепти	Вид на пламеник	Ниво на јачина на фазното загревање 1)	Ниво на јачина во фазата на готвење
Месо	Кебапи од говедско месо	Голема	3-6	1-3 ²⁾
	Печено свинско филе	Голема	7-9	4-6
	Крцкав говедски сендвич	Средно	7-9	3-6
Риба	Селија со грашок	Голема	-	1-3 ²⁾
	Печен стек од туна	Голема	7-9	4-6
Зеленчук	Печурки со зачини	Средно	-	5-8
	Капоната со зеленчук	Голема	4-6	1-3 ²⁾
	Варени компири	Средно	-	7-9
	Замрзнат спанаќ со путер	Голема	-	1-3
Пржени јадења	Пржени компирчиња	Голема	-	8-9
	Крофни	Голема	6-8	1-2
Закуски готвени во тава	Печени бадеми	Голема	7-9	4-6
	Крутони од леб и ескарولي	Голема	7-9	4-6
	Палачинки	Средно	7-9	2-5

1) Корисно за постигнување оптимална состојба за готвење (на пр. правилна температура на тавата/ тенџерето, зовриена вода и масло за загревање...) пред да започне вистинската фаза на готвење со различно/пониско ниво на јачина.

2) Готвење покриено со капак.



Сите рецепти за околу 4 порции јадења.



Поставките предложени во табелата за готвење треба да служат само како упатства и да се прилагодуваат во зависност од суровста на храната, нејзината тежина и количина, како и од видот на употребениот гас и материјалот на садот за готвење кој се користи за подготовка на јадењето.

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.

- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Измијте ги деловите од не'рѓосувачки челик со вода, а потоа исушете ги со мека крпа.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви, стругалки или слични инструменти за да ја исчистите површината на стаклото или помеѓу рабовите на пламениците и на рамката (ако ги има).



Можете да ја измиете круната на пламеникот во машина за миеење садови.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не чистете ја круната на пламеникот со абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети. Круната на пламеникот може да предизвика промена на бојата.

7.2 Држачи за тави



Можете да ги миете држачите за тави во машината за садови.

1. Отстранете ги држачите за тави за лесно да ја исчистите плочата за готвење.



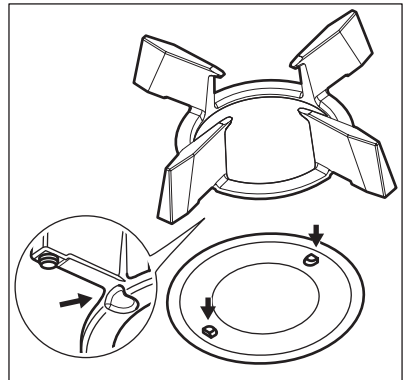
Многу внимавајте кога повторно ќе ги ставате држачите за тави за да не ја оштетите површината на плочата за готвење.

2. Емајлираниот слој повремено може да има нерамни рабови, затоа внимавајте кога ги миете држачите за тави рачно и кога ги сушите. Ако е неопходно, отстранете ги тврдокорните дамки со паста за чистење.

3. По чистењето на држачите за тави мора да се да се правилно наместени.
4. За да работат пламениците правилно, погрижете се рачките на држачите за тави да бидат вметнати во вдлабнатините на емајлираните плочи.

7.3 Вадење и склопување на држачите на тавата

По чистењето на површината за готвење, внимавајте држачите за тави да се правилно наместени. За да ги поставите правилно држачите за тави, проверете дали нејзините рачки се вклопуваат во држачите ставени на дното од пламеникот како што е прикажано на сликата. Така, држачот за тави ќе биде стабилен и фиксиран.



7.4 Чистење на плочата за готвење

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

избришете ја плочата за готвење со мека крпа.

- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.
- За чистење на емајлираните делови, капакот и круната, измијте ги со топла сапуница и исушете ги внимателно пред да ги вратите назад.

7.5 Чистење на проширувачот на пламен



Проширувачите на пламен можете да ги измиете во машина за миење садови.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Оставете ги проширувачите на пламен да се изладат пред да ги чистите.

Лесни дамки:

Измијте го проширувачот на пламен со топла вода и сапун и избришете го со мека крпа.

Средни дамки:

Користете машина за миење садови. Ставете го проширувачот на пламен на

долнаата корпа во рамна положба, со горниот дел свртен нагоре.

Тешки дамки:

Исчистете го проширувачот на пламен со топла вода и сапун, а потоа измијте го во машина за миење садови. Ако дамката остане и понатаму, измијте ја горната површина на проширувачот на пламен со средство за чистење скара и повторно ставете го машина за миење садови.

Користете чепкалка за заби за да ги исчистите отворите на проширувачот на пламен.

7.6 Чистење на свеќичката

Оваа функција се добива преку керамичка свеќичка за палење со метална електрода. Секогаш држете ги овие компоненти многу чисти за да избегнете отежнато палење и редовно проверувајте да не се затнати дупките од круната на пламеникот.

7.7 Периодично одржување

Повремено разговарајте со вашиот локален сервисен центар за да ја проверат состојбата на цреводо за довод на гас и на регулаторот на притисокот, ако го има.

8. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ








ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Што да направите ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со површината за готвење.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Видете го дијаграмот за поврзување.

Проблем	Можна причина	Решение
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
		Вклучете ја површината за готвење повторно и нагодете го поставувањето на температурата за помалку од 10 секунди.
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога површината за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Тргнете го предметот од сензорските полиња.
Плотната за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Тргнете го предметот од сензорското поле.
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.
Функцијата за автоматско загревање не работи.	Ринглата е жешка.	Оставете ринглата да се излади доволно.
	Поставена е највисока температура.	Поставката за највисока температура има иста јачина како и функцијата.
Поставката за температура се менува меѓу две нивоа.	Енергетската функција работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садот за готвење е преголем или сте го ставиле многу блиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е потребно.
 се вклучува.	Вклучено е Автоматското исклучување.	Исключете ја и повторно вклучете ја површината за готвење.
 се вклучува.	Работи функцијата Уред за безбедност на децата или заклучување.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во поглавјето „Помош и совети“.

Проблем	Можна причина	Решение
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете садови за готвење со соодветни димензии. Видете го поглавјето „Технички информации“.
 и се прикажува број.	Има грешка на површината за готвење.	Исклучете ја површината за готвење некое време од струја. Исклучете го осигурувачот од електричниот систем на куќата. Поврзете го повторно. Ако повторно се запали  , обратете се во овластениот сервис.
Нема искра кога се обидува да го вклучите генераторот на искри.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Капата и круната на пламениците не се точно поставени.	Ставете ги капата и круната на пламениците правилно.
Пламенот се гаси веднаш по палењето.	Термоелементот не е доволно загреан.	Откако ќе го запалете пламенот, притискајте на копчето рамномерно или помалку од 10 секунди.
Прстенот со пламен е нерамномерен.	Круната на пламеникот е затната со остатоци од храна.	Проверете да не е затнат вбризгувачот и да не има остатоци од храна на круната од пламеникот.

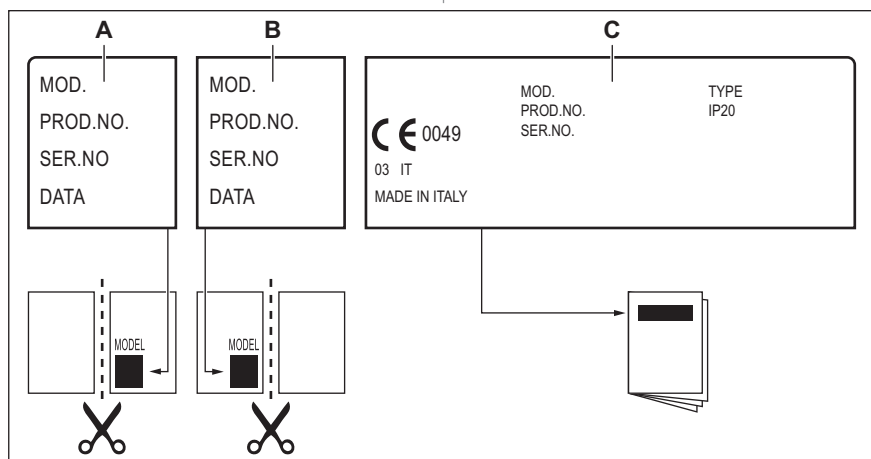
8.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дајте ја и пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во

противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

8.3 Обезбедени етикети со приборот

Залепете ги лепливите етикети како што е прикажано долу:



- A. Залепете го на Гаранцијата и испратете го овој дел (ако е применливо).
- B. Залепете го на Гаранцијата и чувајте го овој дел (ако е применливо).

- C. Залепете го на упатството.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Димензии на површината за готвење

Ширина	590 мм
Должина	520 мм

9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	1800	2800	10	145 - 180
Лев заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

9.3 Обиколен дијаметар

ПЛАМЕНИК	Ø BYPASS 1/100 мм
Ултрабрзо	57
Полубрзо	32

9.4 Други технички податоци

ВКУПНА МОКНОСТ:	Гас оригинал:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Замена на гас:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	319 g/h
	Електрични рингли:	3680 W	
Електрично напојување:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Категорија на апарат:	II2HY203B/P		
Врска за гас:	G 1/2"		
Класа на апарат:	3		

9.5 Пламеници на гас за ПРИРОДЕН ГАС G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА МОКНОСТ kW	МИНИМАЛНА ЈАЧИНА kW	МАРКА НА ИНЈЕКТОР
Ултрабрз	2,65	1,4	110
Полубрзо	1,85	0,45	103x

9.6 Пламеници за гас за LPG G30/G31 30/30 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	МИНИМАЛНА ЈАЧИНА kW	МАРКА НА ИНЈЕКТОР	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС kW
Ултрабрз	2,55	1,75	83	185
Полубрзо	1,85	0,55	67	134

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1

Идентификација на модел	KDI641723K	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на електрични рингли	2	
Технологија на подгревање по електрични рингли	Индукција	
Дијаметар на кружни електрични рингли (Ø)	Лев заден	18,0 см
	Лев преден	18,0 см
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Лев заден	176,9 Wh / kg
	Лев преден	190,2 Wh / kg
Број на пламеници	2	
Енергетска ефикасност по пламеник (EE gas burner)	Десен заден - Ултрабрз	55.3%
	Десен преден - Полубрз	62.3%
Енергетска ефикасност за плочата за готвење на гас (EE gas hob)	58.8%	
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	183,6 Wh / kg	

EN 30-2-1: Домашни апарати за готвење кои согоруваат гас - Дел 2-1: Рационална употреба на енергија - Општо

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

10.2 Заштеда на енергија


- Пред употреба, проверете дали пламениците и држачите за тавата се правилно склопени.
- Користете садови за готвење со дијаметар кој соодветствува на големината на пламениците.
- Центрирајте го тенџерето на пламеникот.
- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.


- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на сатовите за готвење.
- Кога течноста ќе почне да врие, намалете го огнот за тивко да се динста течноста.
- Ако е можно, користете сад за готвење под притисок.. Видете во упатството за користење.

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

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

11. 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.





electrolux.com

867374147-E-212025



CE