



LKM520011X

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi**

2

MK Упатство за ракување | **Шпорет**

29



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. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	14
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	15
7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	16
8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	17
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	19
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	19
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	20
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	24
15. EFIKASITET ENERGJIE.....	25
16. SHQETËSIME MJEDISORE.....	27

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret në anije, varka ose mjete ujore.
- Mos e instaloni pajisjen prapa një dëre dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Mos e instaloni pajisjen në një platformë.
- Mos e përdorni pajisjen me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të telekomandës.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami ose xhamin e kapakëve me mentesha të pianurës, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e rezistencave.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Bëni kujdes kur prekni sirtarin e magazinimit. Mund të nxehet.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

- **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 MK

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Mobilja e kuzhinës dhe zgavra duhet të kenë dimensione të përshtatshme.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Disa pjesë të pajisjes kanë korrent. Mbylteni pajisjen me mobilie për të parandaluar prekjen e pjesëve të rrezikshme.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njërive me të njëjtën lartësi.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.

- Sigurohuni të instaloni një mjet stabilizues për të penguar animin e pajisjes. Referojuni kapitullit "Instalimi".

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablllo zgjatuese.
- Mos i lini kabllot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve të gjalla dhe të izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa mjete.
- Futeni spinën në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që rrjeti elektrik të jetë i arritshëm pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izolimi që ju mundëson shkëputjen e pajisjes nga korrenti në të gjitha polet.

Pajisja izoluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimumi 3 mm.

- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të futni spinën në prizë.

2.3 Lidhja e gazit

KUJDES!

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

- Të gjitha lidhjet e gazit duhet të bëhen nga një teknik i kualifikuar.
- Përpara instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit) dhe rregullimi i pajisjes të jenë të pajtueshme.
- Sigurohuni që të ketë qarkullim ajri rreth pajisjes.
- Informacioni i furnizimit të gazit mund të gjendet 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!

Rreziku për lëndime dhe djegie.
Rrezik goditjeje elektrike.

KUJDES!

Përdorimi i një pajisjeje gatimi me gaz shtëpie sjell prodhimin e nxehtësisë, lagështisë dhe produkte djegie 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.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune.
- Mos përdorni letër alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enës së gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur ngrohen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliuar 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 njomura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose gjëra të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund të hapësirës së brendshme të pajisjes.
 - mos vendosni direkt letër alumini në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Shlyerja e smaltit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos 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 e përdorni pllakën e nxehtë për gatim të drejtpërdrejtë. Ajo duhet të përdoret me enët e duhura të gatimit.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

- Dhoma ku instalohet pajisja duhet të ketë ajrosje të mirë.
- Përdorni vetëm enët të qëndrueshme gatimi me formën e duhur dhe me diametër më të madh se përmasat e vatrave.
- Sigurohuni që flaka të mos fiket kur lëvizni shpejt nga pozicioni i nxehtësisë maksimale në atë të nxehtësisë minimale.
- Mos instaloni difuzorë flake mbi vatra.

2.5 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

2.6 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë,

dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .

2.7 Shërbimi

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

- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

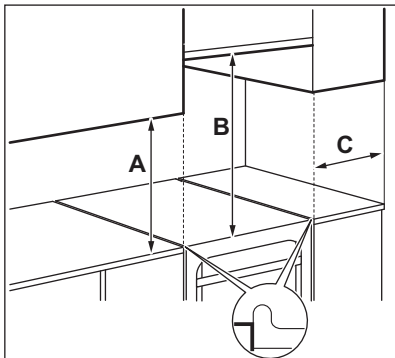
3.1 Vendndodhja e pajisjes



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

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

Për largësitë minimale për montim kontrolloni tabelën.



Largësitë minimale

Përmasat	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Të dhënat teknike

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

Përmasat	mm
Lartësia	855
Gjerësia	500
Thellësia	600

3.3 Të dhëna të tjera teknike

Kategoria e pajisjes:	I12H3B/P I12E+3+
Gazi fillestar:	G20 (2H) 20 mbar G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Ndërrimi i gazit:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

3.4 Diametrat e shmangies

VATRA	Ø SHMANGIA 1/100 mm
Ndihmëse	29
Gjysmë e shpejtë	32

VATRA	Ø SHMANGIA 1/100 mm
E shpejtë	42

3.5 Vatra gazi për GAZ NATYROR G20 20 mbar

VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm
E shpejtë	2.9	0.80	119
Gjysmë e shpejtë	1.85	0.43	96
Ndihmëse	0.95	0.35	70

3.6 Vatra gazi për GAZ NATYROR G25 25 mbar

VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm
E shpejtë	2.75	0.72	119
Gjysmë e shpejtë	1.75	0.43	96
Ndihmëse	0.9	0.35	70

3.7 Vatra gazi për LPG G30 28-30 mbar G30 30 mbar

VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm	PRURJA NOMINALE E GAZIT g/h
E shpejtë	3.0	0.72	88	218
Gjysmë e shpejtë	1,9	0.43	71	138
Ndihmëse	0.95	0.35	50	69

3.8 Vtratrat e gazit për LPG G31 30 mbar

VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm	PRURJA NOMINALE E GAZIT g/h
E shpejtë	2,6	0.63	88	186
Gjysmë e shpejtë	1.6	0.38	71	114
Ndihmëse	0.85	0.31	50	61

3.9 Vatra gazi për LPG G31 37 mbar

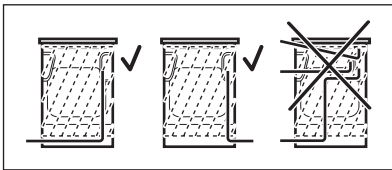
VATRA	FUQI NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm	PRURJA NOMINALE E GAZIT g/h
E shpejtë	2.8	0.72	88	200
Gjysmë e shpejtë	1.8	0.43	71	129
Ndihmëse	0.9	0.35	50	64

3.10 Lidhja e gazit

⚠ PARALAJMËRIM!

Përpara se të lidhni gazin, shkëputeni pajisjen nga ushqimi elektrik ose fikni siguresën në kutinë e siguresave. Mbyllni valvulën kryesore të furnizimit me gaz.

Përdorni lidhje të palëvizshme ose përdorni tuba fleksibël prej inoksi në përputhje me rregulloren në fuqi. Nëse përdorni tuba metalikë fleksibël, sigurohuni që të mos bien në kontakt me pjesët e lëvizshme ose që të mos shtypen.



⚠ PARALAJMËRIM!

Tubi i linjës së gazit nuk duhet të prekë pjesën e pajisjes së treguar në ilustrim.

⚠ PARALAJMËRIM!

Kur instalimi të ketë përfunduar, sigurohuni që vula e secilit rakord tubi të mos ketë pikime. Për të kontrolluar izolimin përdorni një solucion me sapun, jo flakë.

3.11 Lidhja me tuba fleksibël jometalikë

Nëse keni akses të lehtë në lidhje, mund të përdorni një tub fleksibël. Tubi fleksibël duhet të jetë i lidhur fort me kapëse.

Gjatë instalimit përdorni gjithmonë mbajtësin e tubit dhe guarnicionin. Tubi fleksibël mund të vendoset kur:

- s'mund të nxehtet më shumë se temperatura e ambientit, më shumë se 30 °C,
- nuk është më i gjatë se 1500 mm,
- nuk ka ngushtim askund,
- nuk është i përdredhur apo i shtrënguar,
- nuk bie në kontakt me skajet ose qoshet prerëse,
- kushtet e tij mund të kontrollohen lehtësisht.

Kur kontrolloni tubin fleksibël sigurohuni që:

- 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.

Rampa e furnizimit me gaz është në anën e pasme të panelit të kontrollit.

3.12 Rregullimi për llojet e ndryshme të gazit



Vetëm personi i autorizuar duhet të lejohet të bëjë rregullimin për llojet e ndryshme të gazit.



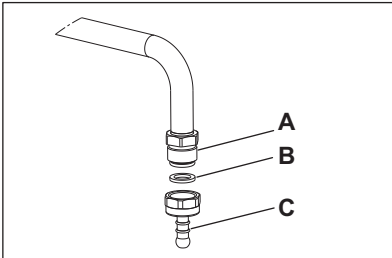
Nëse pajisja është caktuar për gaz natyror, mund ta kaloni në gaz të lëngshëm, nëpërmjet injektorëve të duhur. Niveli i gazit është rregulluar për t'u përshtatur.

⚠ PARALAJMËRIM!

Përpara sesa të zëvendësoni injektuesit, sigurohuni se dorezat e gazit janë në pozicionin Off. Hiqeni pajisjen nga priza. Lëreni pajisjen të ftohet. Ekziston rreziku i lëndimit.



Pajisja është vendosur me gazin si opsion të paracaktuar. Për të ndryshuar cilësimin, gjithnjë përdorni guarnicionin izolues.

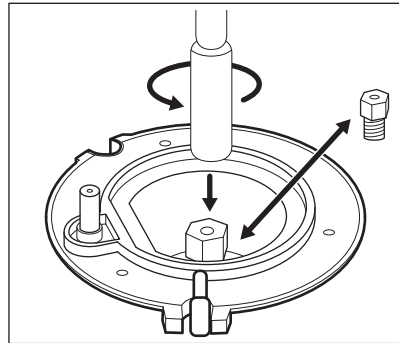


- A. Pika e lidhjes së gazit (vetëm një pikë mund të përdoret për pajisjen)
- B. Gomina
- C. Mbajtësi i tubit të LPG-së

3.13 Zëvendësimi i injektorëve të vatrave

Zëvendësoni injektorët kur ndryshoni llojin e gazit.

1. Hiqni mbështetëset e tiganit.
2. Hiqni kapakët dhe kurorat e vatrës.
3. Hiqni injektorët me një çelës me folë nr. 7.
4. Zëvendësojini injektorët me ata të nevojshëm për llojin e gazit që përdorni.



5. Zëvendësoni pllakën e specifikimeve (ndodhet pranë tubit të furnizimit me gaz) me atë për llojin e ri të furnizimit me gaz.

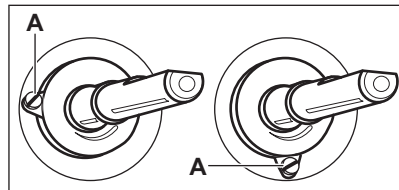


Këtë pllakë mund ta gjeni në qesën që vjen me pajisjen.

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

3.14 Rregullimi i nivelit minimal të gazit në vatrën e pianurës

1. Hiqeni pajisjen nga priza.
2. Hiqni çelësin për pianurën. Nëse nuk ka akses në vidën anashkaluese, çmontoni panelin e kontrollit përpara se të filloni rregullimin.
3. Me një kaçavidë të hollë dhe të drejtë rregulloni vidën anashkaluese A. Modeli përcakton pozicionin e vidës së anashkalimit A.



Kalimi nga përdorimi i gazit natyror në atë të lëngshëm

1. Fiksoni plotësisht vidën anashkaluese.
2. Rivendosni çelësin.

Ndryshimi nga gaz i lëngshëm në gaz natyror

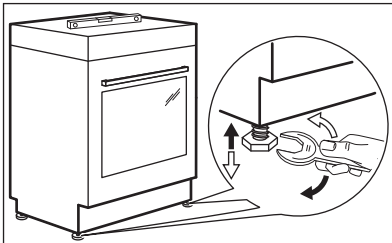
1. Zhvidhosni me pothuajse një rrotullim vidën anashkaluese, pozicioni A.
2. Vendosni në vend çelësin e pianurës.
3. Lidhni pajisjen me energjinë elektrike.

⚠ PARALAJMËRIM!

Futeni spinën në prizë vetëm nëse gjitha pjesët janë vendosur në pozicionin e tyre fillestar. Ka rrezik lëndimi.

4. Ndizni vatrën.
Referojuni kapitullit "Pianura - Përdorimi i përditshëm".
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të pianurës te pozicioni minimal.
6. Hiqni çelësin e pianurës sërish.
7. Vidhosni ngadalë vidën anashkaluese derisa flaka të jetë minimale dhe e qëndrueshme.
8. Vendosni në vend çelësin e pianurës.

3.15 Niveloni pajisjen



Përdorni këmbët në pjesën e poshtme të pajisjes për të cilësuar sipërfaqen e sipërme të pajisjes në nivel me sipërfaqe të tjera.

3.16 Mbrojtje kundër animit

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

⚠ KUJDES!

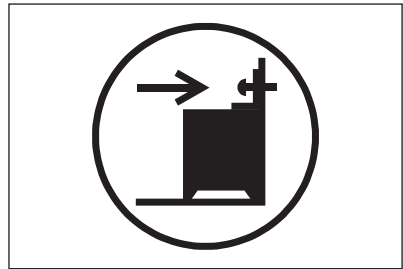
Sigurohuni ta montoni mbrojtjen kundër animit në lartësinë e duhur.



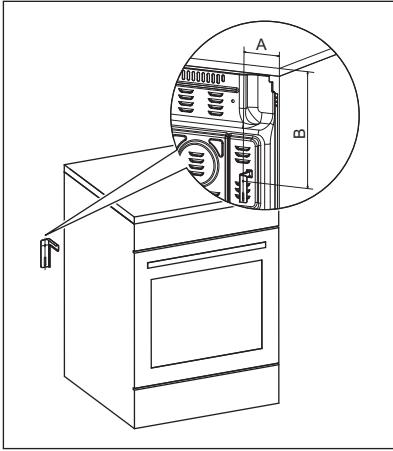
Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

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

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



1. Montojeni mbrojtjen kundër animit B - 328 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe A - 67 mm anash pajisjes, në vrimën rrethore që gjendet në kllapë. Vidhoseni në materialin e ngurtë ose përdorni përforcuesin përkatës (murin).



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



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

KUJDES!

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

3.17 Instalimi elektrik

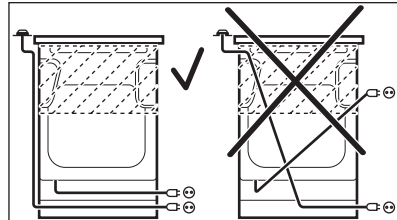
PARALAJMËRIM!

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

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik. Terminali i lidhjes ndodhet prapa panelit të pasmë.

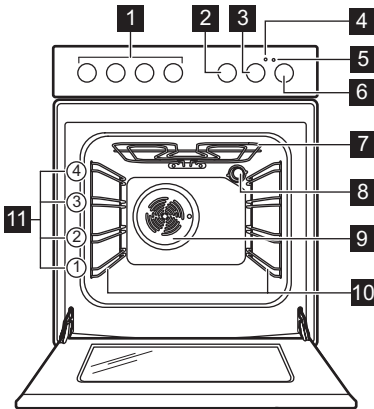
PARALAJMËRIM!

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



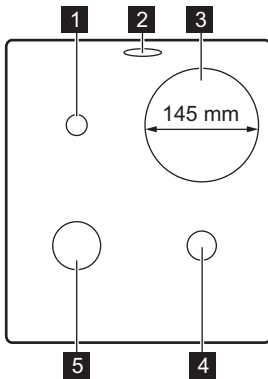
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Vatra ndihmëse
- 2 Dalja e avullit - numri dhe pozicioni varen nga modeli
- 3 Zonë gatimi 1500 W
- 4 Vatra gjysmë e shpejtë
- 5 Vatra e shpejtë

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË





PARALAJMËRIM!

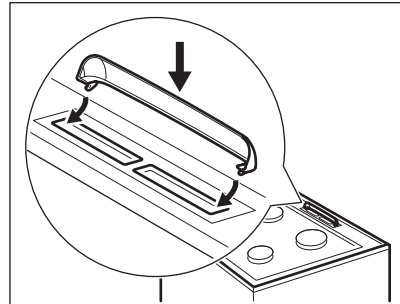
Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

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

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Çaktoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210 °C. Lejoni që pajisja të funksionojë për 15 min.
4. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
5. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
6. Futini aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

1. Vendosni kapëset e kapakut nën buzën e përparme të vrimave të daljes së avullit.
2. Shtyjeni poshtë buzën e pasme për të fiksuar kapakun.



5.2 Instalimi i kapakut të daljes së avullit

Kapaku i daljes së avullit përdoret për grumbullimin e kondensimit të krijuar gjatë funksionimit të furrës.

6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.


6.1 Ndezja e vatrës së pianurës



Ndizni gjithnjë vatrën përpara se të vendosni enët mbi të.

PARALAJMËRIM!

Bëni shumë kujdes kur përdorni zjarr të hapur në mjedisin e kuzhinës. Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi në rast se flaka keqpërdoret.

1. Rrotulloni çelësin e pianurës në drejtim të kundërt të akrepave të orës deri në pozicionin me qarkullim maksimal të gazit  dhe shtyjeni poshtë për të ndezur vatrën.
2. Mbani shtypur çelësin e pianurës për 10 ose më pak sekonda për të mundësuar

ngrohjen e termoçiftit. Në të kundërt, furnizimi me gaz ndërpritet.

3. Rregullojeni flakën pasi të ndizet normalisht.

PARALAJMËRIM!

Mos e mbani çelësin të shtypur për më shumë se 15 sekonda. Nëse vatra nuk ndizet pas 15 sekondash, lëshoni çelësin, rrotullojeni në pozicionin e fikjes dhe prisni të paktën 1 minutë përpara se të provoni të rindizni vatrën.



Nëse pas disa përpjekjesh vatra nuk ndizet, kontrolloni nëse kurora dhe kapaku i saj janë vendosur mirë.



Në mungesë të korrentit mund ta ndizni vatrën pa pajisje elektrike. Në rast të tillë, afroni një flakë te vatra, shtypni çelësin përkatës dhe rrotullojeni në pozicionin maksimal. Mbajeni çelësin të shtypur për 10 ose më pak sekonda që ta lini termoçiftin të ngrohet.

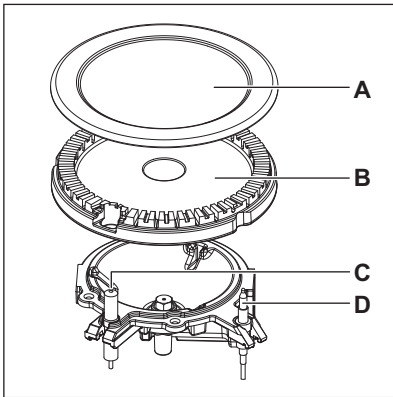


Nëse vatra fiket aksidentalisht, kthejeni çelësin në pozicionin e fikjes dhe riprovoni ta ndizni sërish pas të paktën 1 minute.



Gjeneratori i shkëndijave mund të ndizet automatikisht kur e lidhni me rrjetin elektrik, pas instalimit ose pas ndërprerjes së energjisë. Kjo është normale.

6.2 Përmbledhje e vatrave



- A. Kapaku i vatrës
- B. Kurora e vatrës
- C. Kandela e ndezjes

D. Termoçifti

6.3 Fikja e vatrës

Për të fikur flakën, rrotullojeni çelësin në pozicionin e fikjes **0**.



PARALAJMËRIM!

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

6.4 Cilësimet e ngrohjes për zonën elektrike të gatimit

Simbolet	Funksioni
0	Pozicioni fikur
1 - 6	Cilësimet e ngrohjes



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

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

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

6.5 Përdorimi i pllakës me nxehtë të shpejtë

Një pikë e kuqe në mes të pllakës tregon një pllakëz me nxehtë të shpejtë. Një pllakëz me nxehtë të shpejtë nxehtë më shpejt se pllakëzat e zakonshme. Pikat e kuqe janë pikturuar mbi pllakëza. Ato mund të prishen gjatë përdorimit dhe mundet edhe të fshihen fare pas një periudhë kohe. Kjo nuk ndikon negativisht në procesin e punës së pianurës.

7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

Elektrike:



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.

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!

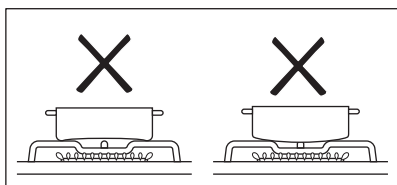
Sigurohuni që dorezat e tenxhere të mos jenë sipër skajit të përparmë të tavës së gatimit.

KUJDES!

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

PARALAJMËRIM!

Mos përdorni enë që janë me buzë apo fund në formë të mysët në pllakën e nxehtë pasi ka rrezik të përmbysset.



7.2 Diametrat e enës së gatimit

PARALAJMËRIM!

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

Vatër	Diametri i enës së gatimit (mm)
Ndihmëse	120 - 180
Gjysmë e shpejtë	140 - 220/240 ¹⁾
E shpejtë	160 - 220/260 ¹⁾

1) Kur në pianurë përdoret një tenxhere e vetme.

7.3 Udhëzues gatimi i thjeshtuar për zonat elektrike të gatimit

Cilësim et e nxehtës isë	Përdorimi
1	Mbajtja ngrohtë
2	Zierje e lehtë
3	Zierje
4	Skuqja / thekja
5	Çuarja në vlim
6	Çuarja në vlim / skuqje e shpejtë / skuqje e thellë

8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.

- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të lagur dhe një detergjent jogërryes. Pas pastrimit, fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë të butë.

Inoks

- Për cepat me inoks të pianurës përdorni pastrues special të përshtatshëm vetëm për inoks.
- Cepi prej inoksi i pianurës mund të ndryshojë ngjyrë si rezultat i temperaturës së lartë.
- Lajini pjesët prej inoksi me ujë, dhe pastaj thajini ato me një copë të butë.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiqni menjëherë:** plastikën e shkrirë, celofanin, sheqerin dhe ushqimet me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni një kruajtëse dhe kini kujdes që të shmangni djegiet.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** rrathë çmërsi, rrathë uji, njolla yndyre, çngjyrosjet metalike. Pastroni sipërfaqen siç përshkruhet më sipër. Për të hequr njollat metalike me shkëlqim, përdorni një leckë të butë dhe një tretësirë uji dhe uthulle.
- 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.

8.3 Pastrimi i vatrës elektrike

1. Përdorni pastrues pluhur ose sfungjerin e pastrimit.
2. Pastrojeni vatrën me një leckë të njomë dhe me pak detergjent.
3. Ngroheni vatrën në temperaturë të ulët dhe lëreni të thahet.

4. Për t'i mbajtur vatrën në gjendje të mirë, lyejini rregullisht me vaj për makinat qepëse. Fshijeni vajin me letër thithëse.

8.4 Pastrimi i kandelës së ndezjes

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

8.5 Suportet e tenxhereve



Mbështetëset e tiganit nuk janë rezistente ndaj larjes në enëlarëse. Duhet larë me dorë.

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 mirë, sigurohuni që skarat mbështetëse të tenxhereve të jenë në qendër të vatrës.

8.6 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.

9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Ndezja dhe fikja e furrës

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

Lamba ndizet kur furra është në punë.



Për funksionet pa ngrohje nuk ka nevojë të vendosni temperaturën.

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

9.2 Termostati i sigurisë

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

9.3 Funksionet e furrës



Pozicioni i fikur
Furra është e fikur.



Gatim tradicional
Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Pjekje në skarë
Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
Temperatura maksimale për këtë funksion është 210 °C.



Nxehtësia e poshtme

Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.

Gatim me ajrim

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



Shkrirja

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

Për të përdorur këtë funksion, çelësi për temperaturën duhet të jetë në pozicionin fikur.



Pjekje ventiluese me lagështirë

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

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

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

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

10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

10.1 Kujtuesi i minutave

Përdoreni për caktimin e një kohe me numërim mbrapsht.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

1. Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

2. Rrotullojeni deri në fund çelësin e kohëmatësit, pastaj kthejeni te periudha e nevojshme.

Pas kalimit të periudhës, bie një sinjal akustik.

11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Futja e aksesorëve

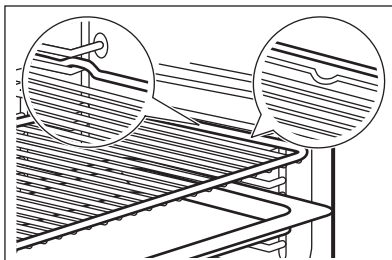
Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.



Dhëmbëzimet e vogla rrisin sigurinë dhe mundësojnë mbrojtje nga animi. Janë gjithashtu mjete kundër animit. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rrjetë/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit.

Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës.



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

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

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

12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

12.1 Pjekje ventiluese me lagështirë

Ushqimi	Tempera tura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë dhe picë				
Bukët	190	25 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Simite	200	40 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Picë e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti me rrjetë
Kekët në tepsinë e pjekjes				

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Role biskotash	180	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë Brownie	180	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kekë në forma				
Sufle	210	35 - 45	2	gjashtë tasa qeramike në raftin e telit
Bazë pudingu pandispanje	180	25 - 35	2	tavë baze pandispanje në raft teli
Pandispanjë	150	35 - 45	2	tavë keku në raft teli
Peshk				
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Filetë peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Mish				
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Artikuj të vegjël të pjekur				
Biskota	170	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Amatoreta	170	40 - 50	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Vegjetariane				
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	200	20 - 30	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë
Omlëtë	200	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Zarzavate në tavë 700 g	190	25 - 35	2	tavë për pjekje ose tigan i thellë

12.2 Informacion për institutet e testimit

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Ora (min)
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim tradicional	160	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim me ajrim	150	tava e pjekjes	3	20 - 30

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Ora (min)
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim tradicional	190	rafti me rrjetë	1	65 - 75
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim me ajrim	180	rafti me rrjetë	2	70 - 80
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	180	rafti me rrjetë	2	20 - 30
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim	160	rafti me rrjetë	2	25 - 35
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim tradicional	140	tava e pjekjes	3	15 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim me ajrim	140	tava e pjekjes	3	20 - 30
Tost ¹⁾	Pjekje në skarë	maks.	rafti me rrjetë	2	2 - 5
Burger viç ²⁾	Pjekje në skarë	maks.	rafti me rrjetë	3	15-20 ana e parë; 15-20 sekonda ana e dytë

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 5 minuta.

2) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Shënime për pastrimin

KUJDESI!

Kini kujdes gjatë pastrimit të pajisjes. Vishni doreza të përshtatshme.

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

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

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

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

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

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

13.2 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

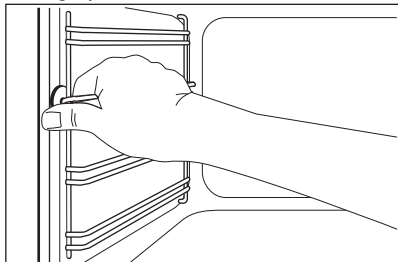
13.3 Heqja e suporteve të rafteve

Për të pastruar furrën, hiqni suportet e rafteve.

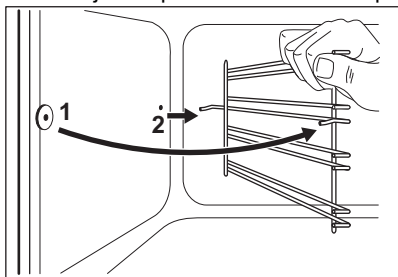
⚠ KUJDES!

Bëni kujdes kur hiqni suportet e rafteve.

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



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



Montoni aksesorët e hequr sipas rendit të kundërt.

13.4 Heqja dhe instalimi i paneleve të xhamit të furrës

Mund t'i hiqni panelet e brendshme të xhamit për ta pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.

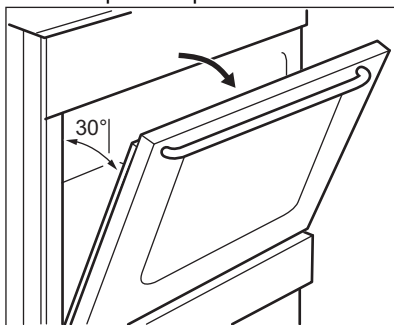
⚠ PARALAJMËRIM!

Mbajeni derën e furrës pak të hapur gjatë procesit të pastrimit. Kur e hapni plotësisht, mund të mbyllet aksidentalisht duke shkaktuar dëme të mundshme.

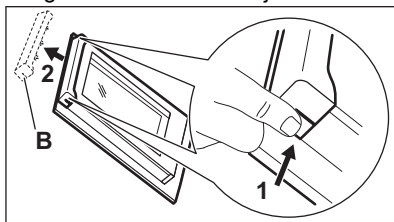
⚠ PARALAJMËRIM!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

1. Hapni derën derisa të jetë në një kënd prej afërsisht 30°. Dera qëndron vetë kur është pak e hapur.



2. Mbajeni kornizën e derës (B) në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruuar guarnicionin me kërcitje.



3. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.

⚠ PARALAJMËRIM!

Kur hiqni panelet e xhamit, dera e furrës tenton të mbyllet.

4. Mbajini panelet e xhamit të derës nga buza e sipërme dhe tërhiqini për lart një nga një.
5. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami.

Kur pastrimi të ketë mbaruar, instaloni panelet e xhamit dhe derën e furrës. Kryeni hapat e mësipërm me radhën e kundërt. Së pari instaloni panelin më të vogël, pastaj atë më të madhin.

⚠ KUJDES!

Sigurohuni që ta instaloni panelin e brendshëm të xhamit në vendet e duhura.

13.5 Sirtari

Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

PARALAJMËRIM!

Mos vendosni ushqim brenda sirtarit.

PARALAJMËRIM!

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

Sirtari poshtë furrës mund të hiqet për pastrim.

Heqja e sirtarit:

1. Tërhiqeni sirtarin derisa të ndalojë.
2. Ngrijeni pak sirtarin, që të mund të ngrihet lart në një kënd me shinat e drejtimit të heqjes.

Për të instaluar sirtarin, ndiqni procedurën nga e kundërta.

13.6 Zëvendësimi i llambës

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

Llampa e zezë

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

14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

14.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Është djegur siguresa.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
Nuk ka shkëndijë kur mundoheni të aktivizoni gjeneruesin e shkëndijave.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Kapaku dhe kurora e gatimit nuk janë vendosur saktë.	Vendosni kapakun dhe kurorën e gatimit saktë.
Flaka shuhet menjëherë pas ndezjes.	Termoelement nuk është nxehur mjaftueshëm.	Pasi të keni ndezur flakën, mbajeni ndezësin e shkëndijës të shtypur për 10 ose më pak sekonda.
Unaza e flakës është e paqëndrueshme.	Kurora e vatrës është bllokuar me mbetje ushqimore.	Sigurohuni që injektori nuk është bllokuar dhe kurora e ndezësit është e pastër.
Nuk punojnë vatrën.	Nuk ka furnizim me gaz.	Kontrolloni lidhjen e gazit.
Ngjyra e flakës është portokalli ose e verdhë.		Flaka mund të duket portokalli ose e verdhë në disa zona të ndezjes. Kjo është normale.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
	Nuk janë caktuar cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
Llamba nuk punon.	Llamba është me defekt.	Ndërroni llambën.
Formohet avull dhe kondensim mbi ushqim dhe në brendësi të furrës.	E keni lënë gatimin për shumë kohë në furrë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Gatimi i pjatave të ndryshme zgjat shumë ose gatohen shumë shpejt.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është nevojë. Ndiqni këshillën në manualin e përdorimit.

14.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

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

15. EFIKASITET ENERGJIE

15.1 Informacion mbi produktin sipas (BE) nr. 66/2014

Identifikimi i modelit

LKM520011X

Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur	
Numri i zonave të gatimit	1	
Teknologji ngrohjeje	Pllakë solide e nxehtë Gazi	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas mbrapa	14.5 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Djathtas mbrapa	192.0 Wh/kg
Numri i vatrave të gazit	3	
Efikasiteti i energjisë për vatër gazi (EE gas burner)	Majtas mbrapa - Ndhimës	nuk disponohet %
	Djathtas përpara - Gjysmë i shpejtë	55.3 %
	Majtas përpara - I shpejtë	55.5 %
Efikasiteti i energjisë për pianurën e gazit (EE gas hob)	55.4 %	
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	192.0 Wh/kg	

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2, EN 30-2-1.

15.2 Plaka e gatimit- Kursim energjie

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.

Zonat e gatimit me energji elektrike:

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara sesa ta aktivizoni atë.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër si zona e gatimit.
- Përdorni enë më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.

- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

Djegësit e gazit:

- Përpara se të përdorni djegësit dhe mbështetësin e tiganit sigurohuni që ato të jenë montuar siç duhet.
- Fundi i enëve të gatimit duhet të ketë diametrat e duhur për madhësinë e djegësit.
- Vendosini enët e gatimit direkt mbi djegës dhe në qendër të tij.
- 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.

15.3 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKM520011X 943005628
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	94.9
Kategoria e efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.84 kWh/cikël

Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.75 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	57 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe
Sasi	39.0 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

15.4 Furra - Kursimi i energjisë

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

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

Përdorni enë gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe joreflektuese dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Pjekje ventiluese me lagështirë


Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për informacion shtesë, shikoni kapitullin "pajisja - Përdorimi i përditshëm", funksionet e pajisjes.

15.5 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826


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

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

16. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit

dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara

me simbolin  me mbeturinat shtëpiake.
Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të
riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj 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.....	29
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	32
3. МОНТАЖА.....	35
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	41
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	42
6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	43
7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	44
8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ.....	45
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	46
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	47
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	48
12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	48
13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	50
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	52
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	54
16. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА.....	56

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

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

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

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

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Овој апарат е наменет за употреба за над 2000m надморска височина.
- Овој апарат не се користи на брод, чамец или на пловен објект.
- Не го монтирајте апаратот позади украсена врата за да се избегне презагревање.
- Не го монтирајте апаратот на платформа.
- Не управувајте со апаратот преку надворешен тајмер или посебен далечински систем.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата или стаклото на капаците со шарки бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- Внимавајте кога ја допирате фиоката за складирање. Може да биде жешка.

- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние коишто се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто 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:



2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Кујнските плакари и владбнатините мора да имаат соодветни димензии.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Монтирајте го апаратот во сигурно игодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Некои делови од апаратот имаат струја. Затворете го апаратот со мебел за да спречите негово допирање со опасни делови.

- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Потрудете се да монтирате стабилизатори за да спречите накривување на апаратот. Видете во поглавјето за Монтажа.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични приклучоци треба да бидат направени од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната мрежност на мрежата за електрична енергија.
- Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под

апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде прицврстена на таков начин што не може да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Погрижете се да нема пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолаторот мора да има ширина на контактен отвор од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзете приклучокот за струја на штекерот.

2.3 Врска за гас

ВНИМАНИЕ!

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

- Сите гасни приклучоци мора да ги направи квалификуван техничар.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови за дистрибуција (видот на гасот и притисокот) одговараат на барањата за приклучување на апаратот.
- Проверете дали има циркулација на воздухот околу апаратот.
- Информациите за снабдувањето со гас се наведени на ознаката за технички карактеристики.
- Овој апарат не смее да се поврзува со уред кој служи за исфрлање продукти од согорување. Погрижете се да го

поврзете апаратот според тековните прописи за монтажа. Следете ги упатствата за адекватна вентилација.

2.4 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.
Ризик од електричен шок.

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.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да испушти жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако

поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.

- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслата можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата од 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 на топени со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

- Избледувањето на емајлот или на нерѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- 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.
- Немојте да користите тврди жешки садови за директно готвење. Мора да се користи со соодветни садови за готвење.
- Садовите направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.
- Обезбедете добра вентилација во собата каде е монтиран апаратот.
- Користете само стабилни садови за готвење со правилен облик и дијаметар поголем од димензиите на пламениците.
- Потрудете се пламенот да не се изгасне кога брзо ќе ја промените брзо поставката за јачина од максималната во минималната положба.
- Не монтирајте дифузери за пламен на пламениците.

2.5 Грижа и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот. Извадете го приклучокот за струја од штекерот.

- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.
- Не чистете ги пламениците во машина за миење садови.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат

посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

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

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

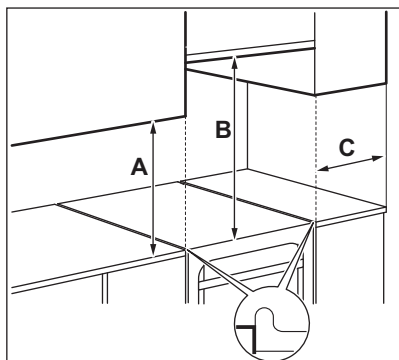
3.1 Местото на апаратот

i

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

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

За минимални растојанија за монтирање, проверете ја табелата.



Минимални растојанија

Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички податоци

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

3.5 Пламеници на гас за ПРИРОДЕН ГАС G20 20 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОЌНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 мм
Брзо	2,9	0,80	119
Полубрзо	1,85	0,43	96
Помошно	0,95	0,35	70

Димензија	мм
Висина	855
Ширина	500
Должина	600

3.3 Други технички податоци

Категорија на апарат:	I12H3B/P I12E+3+
Гас оригинал:	G20 (2H) 20 mbar G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Замена на гас:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

3.4 Обиколен дијаметар

ПЛАМЕНИ К	Ø BYPASS 1/100 мм
Помошно	29
Полубрзо	32
Брзо	42

3.6 Пламеници на гас за ПРИРОДЕН ГАС G25 25 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОКНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 MM
Брзо	2,75	0,72	119
Полубрзо	1,75	0,43	96
Помошно	0,9	0,35	70

3.7 Пламеници за LPG G30 28-30 mbar G30 30 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОКНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 MM	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	3,0	0,72	88	218
Полубрзо	1,9	0,43	71	138
Помошно	0,95	0,35	50	69

3.8 Пламеници на гас за LPG G31 30 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОКНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 MM	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	2,6	0,63	88	186
Полубрзо	1,6	0,38	71	114
Помошно	0,85	0,31	50	61

3.9 Пламеници на гас за LPG G31 37 mbar

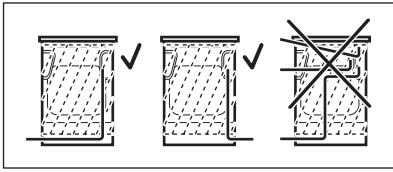
ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОКНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 MM	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	2,8	0,72	88	200
Полубрзо	1,8	0,43	71	129
Помошно	0,9	0,35	50	64

3.10 Врска за гас

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да го поврзете гасот, исклучете го апаратот од електричната мрежа или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Затворете го примарниот вентил за гас.

Користете фиксен приклучок или употребете флексибилни цевки од не'рѓосувачки челик во согласност со важечките закони. Ако користите флексибилни метални цевки, внимавајте да не дојдат во допир со подвижните делови и да не бидат смачкани.



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Цевката за гас не смее да го допира делот од апаратот што е прикажан на илустрацијата.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Кога монтирањето е готово, внимавајте заптивката на секоја цевка да не протекува. За да ја проверите заптивката користете раствор со сапун, а не пламен.

3.11 Поврзување на флексибилни неметални цевки

Ако имате лесен пристап до врската, можете да користите флексибилна цевка. Флексибилната цевка мора да биде цврсто прицврстена со стеги.

При монтажа секогаш користете го држачот на цевката и заптивката. Флексибилната цевка може да се примени кога:

- не може да се загрее повеќе од собна температура, повисока од 30°C,
- не е подолга од 1500 мм,
- никаде нема стеснување,
- не се извиткува или затегнува,
- не ги допира острите рабови или агли,
- нејзините услови може лесно да се проверат.

Кога ја проверувате флексибилната цевка, проверете:

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

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

Рампата за напојување со гас е на задната страна на контролната табла.

3.12 Прилагодување на различни типови гас



Прилагодувањето на различни типови гас нека го прави само овластено лице.



Ако апаратот е поставен за природен гас, можете да го промените на течен гас, со соодветни вбризгувачи. Стапката на гас е прилагодена за да одговара.

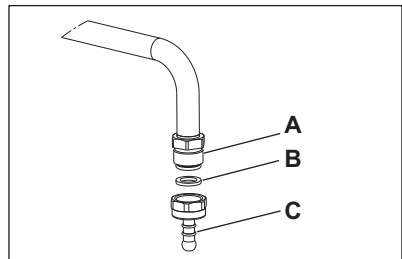


⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да ги замените вбризгувачите, проверете дали копчињата за гас се во позиција исклучено. Исклучете го апаратот од електричната мрежа. Оставете го апаратот да се излади. Постои ризик од повреда.



Апаратот е поставен на фабрички поставениот гас. За да ја смените поставката, секогаш користете ја заптивката.

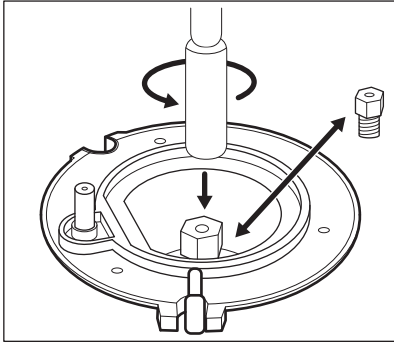


- A. Место за поврзување со гас (само едно место е применливо за апаратот)
- B. Дихтунг
- C. Држач за цевки за ТНГ

3.13 Замена на вбризгувачите

Заменете ги вбризгувачите кога го менувате видот на гас.

1. Извадете ја потпората за тава.
2. Извадете ги капаците и круните на пламениците.
3. Извадете ги вбризгувачите со клуч за приклучоци број 7.
4. Заменете ги вбризгувачите со онакви какви што ви се потребни за видот на гас што го користите.



5. Заменете ја плочката со спецификации (се наоѓа во близина на цевката за гас) со плочка за новиот вид напојување со гас.

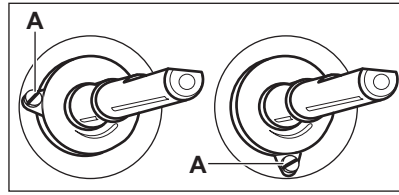


Можете да ја најдете оваа плочка во кесичката која се обезбедува со апаратот.

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

3.14 Прилагодување на минималното ниво на гас на пламеникот на плочата за готвење

1. Исклучете го апаратот од струја.
2. Отстранете го копчето за плочата за готвење. Ако нема пристап до завртката за премостување, демонтирајте ја контролната табла пред да започнете со прилагодувањето.
3. Со тенок и рамен шрафцигер, прилагодете ја положбата на завртката за премостување А. Моделот ја одредува положбата на завртката за премостување А.



Менување од природен гас на течен гас

1. Целосно стегнете го шрафот за бајпас.
2. Вратете го копчето на место.

Менување од течен гас на природен гас

1. Одвртете го за околу едно свртување шрафот на бајпасот А.
2. Вратете го назад копчето за плочата за готвење.
3. Приклучете го апаратот во струја.

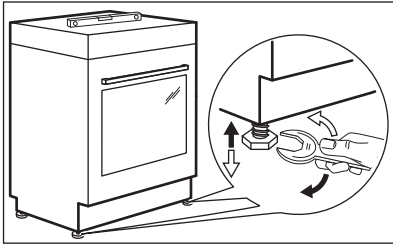


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Приклучокот за струја ставете го во штекерот само тогаш кога сите делови ќе бидат во нивната првобитна положба. Постои опасност од повреда.

4. Запалете го пламеникот. Видете во поглавје „Плоча за готвење - Секојдневна употреба“.
5. Полека свртете го копчето во минимална положба.
6. Извадете го копчето за плочата за готвење.
7. Затегнете го полека шрафот на бајпасот додека пламенот не стане минимален и стабилен.
8. Вратете го назад копчето за плочата за готвење.

3.15 Нивелирање на апаратот



Користете ги малите ногарки на долната страна од апаратот за да ја поставите горната површина рамно со другите површини.

3.16 Заштита од накривување

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

ВНИМАНИЕ!

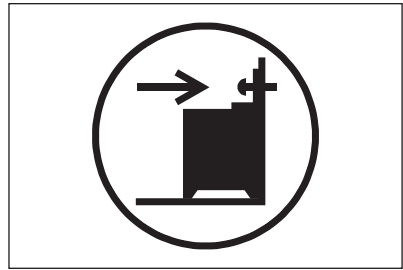
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



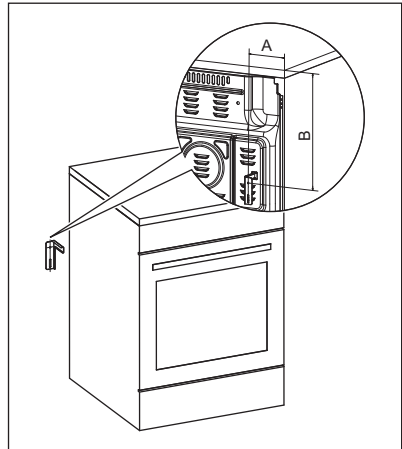
Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

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

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



1. Монтирајте ја заштитата од накривување B - 328 мм подолу од највисоката површина на апаратот и A - 67 мм од страната на апаратот во кружната дупка на држачот. Зашрафете ја во цврстиот материјал или употребете соодветна поткрепа (сид).



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



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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

3.17 Електрична инсталација

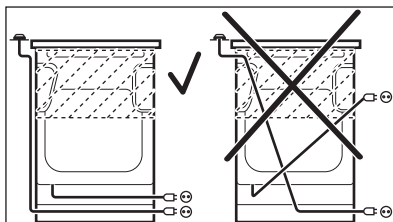
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја. Приклучоците за поврзување се наоѓаат зад задната плоча.

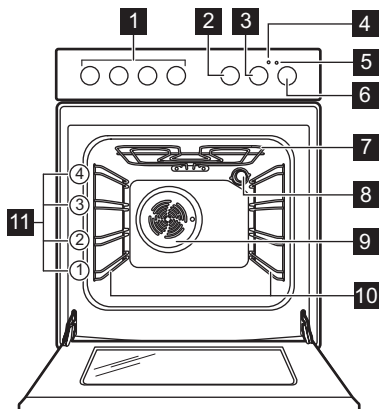
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



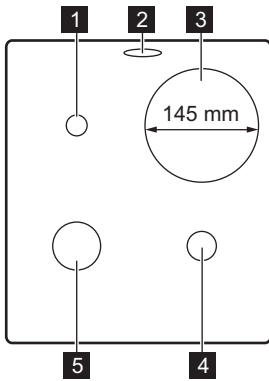
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



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

4.2 Шема на површината за готвење



- 1 Помошен пламеник
- 2 Отвор за параа - бројот и позицијата зависат од моделот
- 3 Рингла од 1500 Вати
- 4 Полубрз пламеник
- 5 Брз пламеник



5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Почетно предзагревање и чистење

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

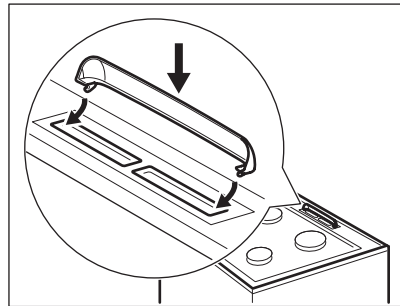
1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата  . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата  . Поставете ја максималната температура. Максималната температура за оваа функција е 210 °C. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
5. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.

6. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

5.2 Монтирање капак за отвор за параа

Капакот за отвор за параа се користи за собирање на кондензацијата што се создава при работењето на печката.

1. Ставете ги куките на капакот под предниот раб на дупките на отворот за параа.
2. Притиснете го надолу задниот раб за да го заклучите капакот.



6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.


6.1 Палење на пламеникот на плочата за готвење

i

Секогаш прво палете го пламеникот пред да ставите сад за готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Бидете многу внимателни кога користите отворен оган во кујната. Производителот одбива секаква одговорност во случај на злоупотреба на пламенот.

1. Свртете го копчето за површината за готвење налево, во положба за максимален проток на гас  и притиснете го за да го запалите пламеникот.
2. Притискајте го копчето за површината за готвење 10 секунди или помалку за да се загрее термоелементот. Ако не, доводот на гас ќе се прекине.
3. Регулирајте го пламенот откако ќе се стабилизира.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не држете го копчето притиснато подолго од 15 секунди. Ако пламеникот не се запали по 15 секунди, отпуштете го копчето, свртете го во исклучена положба и обидете се повторно да го запалите пламеникот по минимум 1 минута.

i

Ако не можете да го запалите пламеникот и по неколку обиди, проверете дали неговата капа и круната се правилно наместени.

i

Во случај на прекин во снабдувањето со струја, можете да го запалите пламеникот без електричен уред. Во тој случај, приближете отворен пламен до пламеникот, притиснете го соодветното копче и свртете го до максималната положба. Притиснете го копчето 10 секунди или помалку за да се загрее термоелементот.

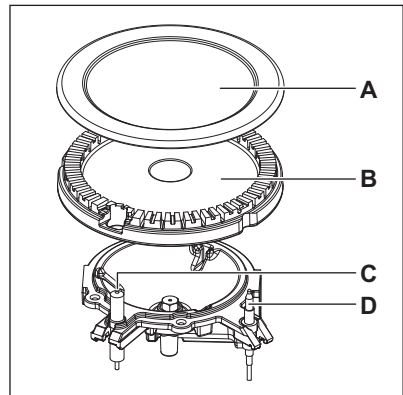
i

Доколку пламеникот по грешка се изгасне, свртете го копчето на позиција за исклучување и обидете се повторно да го запалите пламеникот после минимум 1 минута.

i

Свеќичката се вклучува автоматски кога ќе го вклучите приклучокот на струја, после монтажа или после прекин на електричната струја. Тоа е нормално.

6.2 Преглед на пламеникот



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

6.3 Гасење на пламеникот

За да го изгаснете пламенот, свртете го копчето во положба на исклучено 0.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

6.4 Поставки за подгревање за електрична рингла

Симболи	Функција
0	Позиција исклучено
1 - 6	Поставки за подгревање



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

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

Контролниот показател на плочата за готвење се вклучува.

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

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

6.5 Користење на рингла за брзо загревање

Црвената точка во средината на плотната е знак за брза рингла. Брзата рингла се загрева побрзо од вообичаените рингли.

Црвените точки се обоени на ринглите. Тие може да избледат со користењето и дури и потполно да исчезнат по одредено време. Ова нема влијание врз работата на апаратот.

7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

Електрична:



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.

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!

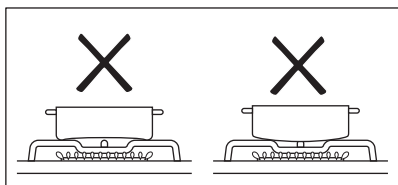
Внимавајте рачките на тенџерето да не бидат над предниот раб на површината за готвење.

ВНИМАНИЕ!

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете садови кои имаат рабно или конвексно дно на грејната плоча бидејќи постои ризик од превртување.



7.2 Дијаметар на садовите за готвење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Пламеник	Дијаметар на садовите за готвење (мм)
Помошно	120 - 180
Полубрзо	140 - 220/240 ¹⁾

Пламеник	Дијаметар на садовите за готвење (мм)
----------	---------------------------------------

Брзо 160 - 220/260¹⁾

¹⁾ Кога едно тенџере се користи на површината за готвење.

7.3 Поедноставен водич за готвење за електрични рингли

Поставки за подгревање	Примена
------------------------	---------

1	Подгревање
2	Крчкање
3	Тивко готвење
4	Пржење / запржување
5	Вриење
6	Вриење / брзо пржење / темелно пржење

8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Чекајте додека плочата да се олади и исчистете ја површината со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа за да се исуши.

Не'рѓосувачки челик

- За рабовите на површината за готвење од не'рѓосувачки челик користете специјално средство за чистење не'рѓосувачки челик.
- Работ на плочата од не'рѓосувачки челик може да ја промени бојата како резултат на висока температура.
- Измијте ги деловите од не'рѓосувачки челик со вода, а потоа исушете ги со мека крпа.

8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгореници.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. И исчистете ја површината како што е опишано

погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.

- За чистење на емајлираните делови, капакот и круната, измијте ги со топла сапуница и исушете ги внимателно пред да ги вратите назад.

8.3 Чистење на електричната рингла

1. Користете прашок за чистење или сунѓер за чистење.
2. Чистете ја плотната за готвење со влажна крпа и малку детергент.
3. Загрејте ја ринглата на ниска температура и оставете ја да се исуши.
4. За да ги одржувате ринглите во добра состојба, подмачкувајте ги редовно со масло за подмачкување на машина за шиене. Исполирајте го маслото со хартија што впива.

8.4 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.

8.5 Држачи за тави



Држачите за тави не смеат да се мијат во машина за садови. Мора да се мијат рачно.

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 порамнети со центарот на пламеникот.

8.6 Периодично одржување

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

9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вклучување и исклучување на печката

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

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



За функциите без греење нема потреба да се поставува температурата.

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

9.2 Безбедносен термостат

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

9.3 Функции на рерната

0

Позиција исклучено
Рерната е исклучена.



Конвенционално готвење
За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Скара
За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
Максималната температура за оваа функција е 210 °C.



Долен грејач
За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

Готвење со вентилатор

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



Одмрзување
За одмрзување храна. Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
За да ја користите оваа функција, копчето за температурата мора да биде во положба исклучено.



Печете со влажен воздух

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

10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

10.1 Потсетник во минути

За поставување време на одбројување.



Оваа функција нема ефект на работата на апаратот.

1. Поставете ги функцијата на печката и температурата.
2. Вртете го тркалцето за тајмерот колку што може, потоа завртете го на потребниот временски период.
По завршувањето на временскиот период, се огласува звучен сигнал.

11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

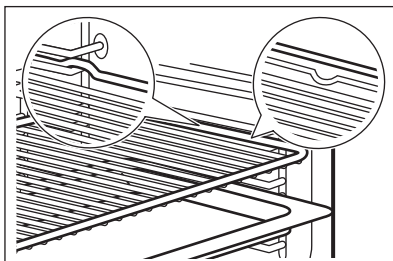
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Вметнување на додатоци

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



решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната.



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

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

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

Малите вдлабнатини ја зголемуваат сигурноста и обезбедуваат заштита од навалување. Тие се и уреди за спречување превртување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за

12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



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

12.1 Печете со влажен воздух

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Позици и на полици	Додатоци
Леб и пица				
Лепчиња	190	25 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Кифлички	200	40 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка

Храна	Темпера тура (°C)	Време (мин)	Позици и на полици	Додатоци
Колачи на плех за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Колаче	180	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Колачи во плех				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамички тавчиња на решетка
Флан со пандишпан	180	25 - 35	2	основа за флан на решетка
Пандишпан	150	35 - 45	2	плех за колач на решетка
Риба				
Риба во ќеса 300 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Рибни филети 300 g	180	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Месо				
Месо во ќеса 250 g	200	35 - 45	2	Плех за печење или длабока тава
Ражни од месо 500 g	200	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Печена храна во мали парчиња				
Колачиња	170	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Макарони	170	40 - 50	2	Плех за печење или длабока тава
Мафини	180	30 - 40	2	Плех за печење или длабока тава
Солени крекери	160	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава
Тартелети	170	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Вегетеријанска храна				
Мешан зеленчук во ќеса 400 g	200	20 - 30	2	Плех за печење или длабока тава
Омлет	200	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Зеленчук на тава 700 g	190	25 - 35	2	Плех за печење или длабока тава

12.2 Информации за тестирање

Храна	Функција	Температура (°C)	Додатоци	Позиции на полици	Време (мин)
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Конвенционално готвење	160	плех за печење	3	20 - 30

Храна	Функција	Температура (°C)	Додатоци	Позиции на полици	Време (мин)
Мали колачиња (16 парчиња по плех)	Готвење со вентилатор	150	плех за печење	3	20 - 30
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 см)	Конвенционално готвење	190	решетка	1	65 - 75
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 см)	Готвење со вентилатор	180	Решетка	2	70 - 80
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	180	решетка	2	20 - 30
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	Решетка	2	25 - 35
Колачи со маслац / бисквит ленти	Конвенционално готвење	140	плех за печење	3	15 - 30
Колачи со маслац / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 30
Тост ¹⁾	Скара	макс.	решетка	2	2 - 5
Говедски бургери ²⁾	Скара	макс.	решетка	3	15 - 20 прва страна; 15 - 20 втора страна

1) Загрејте ја рерната 5 минути.

2) Загрејте ја рерната 10 минути

13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Белешки околу чистењето

ВНИМАНИЕ!

Бидете внимателни при чистење на апаратот. Носете соодветни ракавици.

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

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

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

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

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна.

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

13.2 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

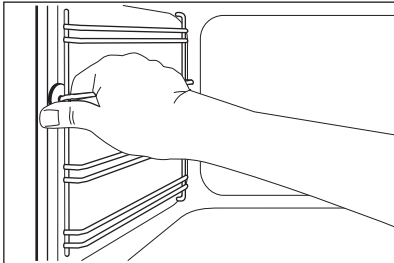
13.3 Држачи на решетки што се вадат

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

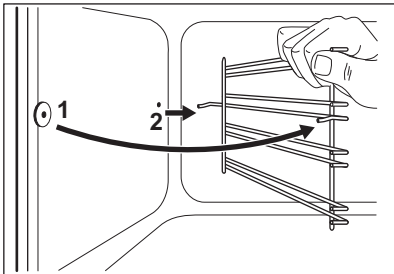
ВНИМАНИЕ!

Внимавајте кога ги вадите држачите на решетките.

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



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



Монтирајте ја извадените додатоци по обратен редослед.

13.4 Вадење и монтажа на стаклените плочи на рерната

Можете да ги извадите внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

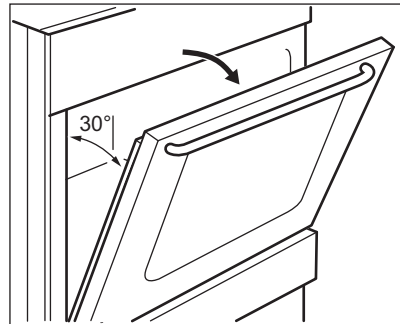
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

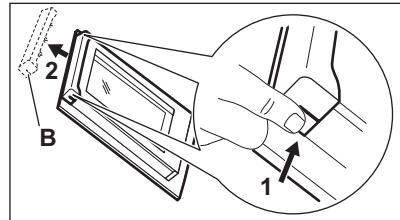
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

1. Отворете ја вратата до агол од приближно 30°. Вратата стои самостојно кога е малку отворена.



2. Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Кога ќе ги извадите стаклените плочи, вратата на рерната ќе се обиде да се затвори.

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

Кога ќе завршите со чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната. Направете ги горенаведените чекори по обратен редослед. Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата.

ВНИМАНИЕ!

Погрижете се да ја поставите внатрешната стаклена плоча во соодветните лежишта.

13.5 Фиока

Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ставајте храна во фиоката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Фиоката под рерната може да се отстрани за чистење.

Вадење на фиоката:

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

За да ја вратите фиоката, следете ја постапката обратно.

13.6 Замена на светлото

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Задна светилка

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

14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

14.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го активирате апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Избил осигурувач.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
Нема искри кога сакате да го вклучите генераторот на пареа.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Пламенот се гасне веднаш по палењето.	Капата и круната на пламеникот не се правилно поставени.	Поставете ги правилно капата и круната на пламениците.
	Термопарот не се загрева доволно.	Откако ќе го запалите пламенот, држете го вклучен генераторот на пареа најмногу до 10 секунди.
Пламениот прстен е нерамномерен.	Круната на пламеникот е затната со остатоци од храна.	Проверете да не е затнат инјекторот и дали е чиста круната на пламеникот.
Пламениците не работат.	Нема довод на гас.	Проверете ја врската за гас.
Боите на пламенот се портокалова или жолта.		Пламенот може да изгледа портокалово или жолто во некои области на пламеникот. Тоа е нормално.
Рерната не се загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја печката.
	Не се поставени потребните поставки.	Осигурајте се дека поставките се точни.
Светилката не работи.	Светилката не е исправна.	Заменете ја светилката.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Јадењата се оставени во рерната премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути по завршување на готвењето.
Премногу долго време се готват јадењата или се готват пребрзо.	Собната температура е многу ниска или многу висока.	Прилагодете ја температурата ако е потребно. Следете го упатството за употреба.

14.2 Сервисни податоци

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

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

спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

15.1 Информации за производот според (ЕУ) бр. 66/2014

Идентификација на модел	LKM520011X	
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка	
Број на зони за готвење	1	
Технологија на подгревање	Цврста жешка плоча Гас	
Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Десен заден	14,5 см
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Десен заден	192.0 Wh/kg
Број на пламеници	3	
Енергетска ефикасност по пламеник (EE gas burner)	Лев заден - помошен	не е применливо %
	Десен преден - полубрз	55.3 %
	Лев преден - брз	55.5 %
Енергетска ефикасност за плочата за готвење на гас (EE gas hob)	55.4 %	
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	192.0 Wh/kg	

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2, EN 30-2-1.

15.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

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

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капациите на садовите за готвење.

Електрични рингли:

- Пред да ја активирате ринглата, ставете го садот за готвење врз неа.

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

Пламеници:

- Пред да ги користите пламениците и држачот за тавата, проверете дали се правилно склопени.
- Дното на садовите за готвење треба да ги има точните дијаметри за големината на пламеникот.

- Ставете го садот директно над пламеникот и во центарот.
- 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.

15.3 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	LKM520011X 943005628
Индекс на енергетска ефикасност	94.9
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.84 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.75 kWh/cycle
Број на влдабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	57 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	39.0 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

15.4 Перна - заштеда на енергија

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

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

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

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

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Одржување на топлина кај храната

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За повеќе


детали видете во поглавјето „Апарат - секојдневна употреба“, функции на апаратот.


15.5 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0,3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

16. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.







electrolux.com

867375423-C-062026



CE