



Electrolux



electrolux.com/register



LKK660221X

SQ Udhëzimet për përdorim | **Sobë Gatimi**

2

МК Упатство за ракување | **Шпорет**

33



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
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.....	13
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
6. PIANURA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	15
7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	16
8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	16
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	17
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	19
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME.....	21
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	26
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	29
15. EFIKASITET ENERGJIE.....	31
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	32

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret në anije, varka ose mjete ujore.
- Mos e instaloni pajisjen prapa një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Mos e instaloni pajisjen 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 elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Bëni kujdes kur prekni sirtarin e magazinimit. Mund të 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. Mbylleni pajisjen me mobilie për të parandaluar prekjen e pjesëve të rrezikshme.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njësive me të njëjtën lartësi.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të

gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.

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

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablllo zgjatuese.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen

duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleti plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

2.3 Lidhja me gazin

- Të gjitha lidhjet e gazit duhet të bëhen nga një person 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 për furnizimin me gaz është 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 ajrosjen 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 avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- 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 nxehen 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 lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një pëzierje alkooli dhe ajri.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - 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.
- Çngjyrimi i emailimit 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.
- 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 enë 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.

- Çaktivizojeni pajisjen përpara mirëmbajtjes. Shkëputni spinën nga priza elektrike.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin 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 specifiqe.

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 kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Sheshoni tubat e jashtëm të gazit.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

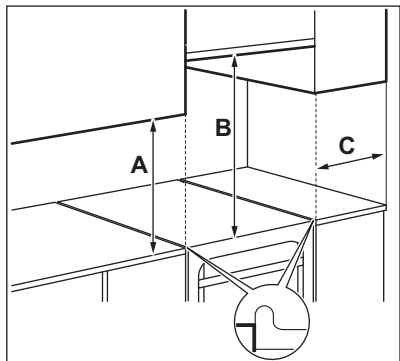
3.1 Vendndodhja e pajisjes



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 dhëna teknike

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

Përmasat	mm
Lartësia	857
Gjerësia	600
Thellësia	600

3.3 Të dhëna të tjera teknike

Kategoria e pajisjes:	II2H3B/P
Gazi fillestar:	G20 (2H) 20 mbar
Ndërrimi i gazit:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Diametrat e shmangies

VATRA	Ø SHMANGIA 1/100 mm
Ndihmëse	29

VATRA	Ø SHMANGIA 1/100 mm
Gjysmë e shpejtë	32
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 LPG 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

3.7 Vatrat 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

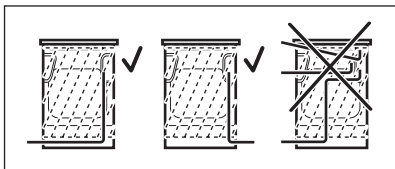
3.8 Linja e gazit



PARALAJMËRIM!

Para se të lidhni gazin, shkëputni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike 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.

3.9 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 nxehet 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.

3.10 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.

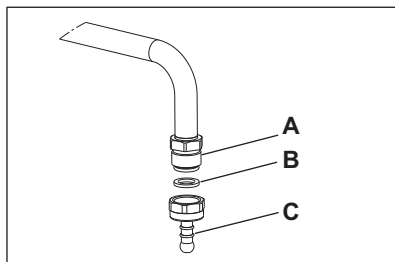


⚠️ PARALAJMËRIM!

Përpara sesa të zëvendësoni injektuesit, sigurohuni se dorezat e gazit janë në pozicionin Off. Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik. 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

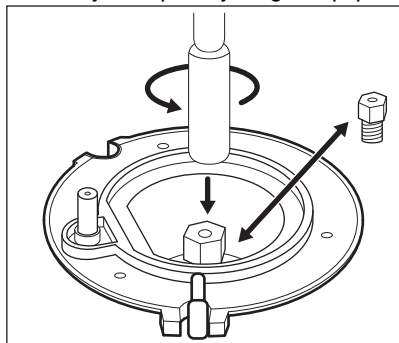
C. Mbajtësi i tubit të LPG-së

3.11 Zëvendësimi i injektorëve të vatrave

Zëvendësoni injektorët kur ndryshoni llojin e gazit.

1. Hiqni mbështetëset e tiganit.

2. Hiqni kapakët dhe kurotat e vatrës.
3. Hiqni injektorët me një çelës me fole 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.

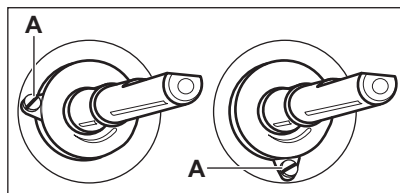


Këtë pllakë mund ta gjeni në qesen që vjen me pajisjen.

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.

3.12 Rregullimi i nivelit minimal të gazit në vatrën e pianurës

1. Shkëputeni pajisjen nga energjia elektrike.
 2. Hiqni çelësin e pianurës. Nëse nuk keni akses në vidën anashkaluese, çmontoni panelin e kontrollit përpara se të fillojë rregullimi.
 3. Rregulloni pozicionin e vidës anashkaluese me anë të një kaçavide të hollë e të sheshtë A.
- Modeli përcakton pozicionin e vidës anashkaluese 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. Lidheni pajisjen me energjinë elektrike.

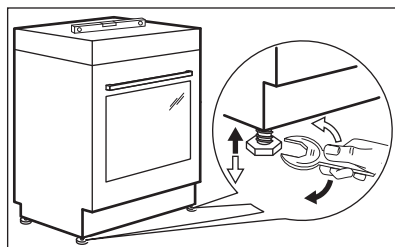


PARALAJMËRIM!

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.

3.13 Nivelimi i pajisjes



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

3.14 Mbrojtje kundër animit

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

KUJDES!

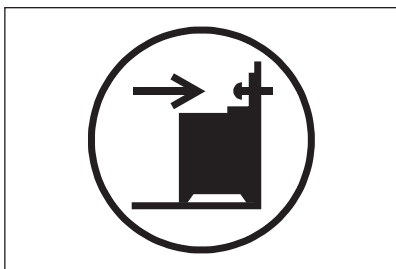
Sigurohuni ta montoni mbrojtjen kundër animit në lartësinë e duhur.



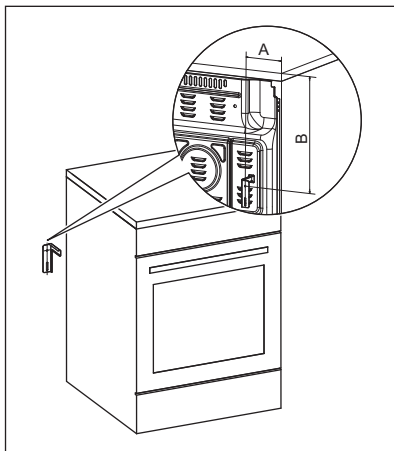
Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

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 - 393 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe A - 82 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.

3.15 Instalimi elektrik



PARALAJMËRIM!

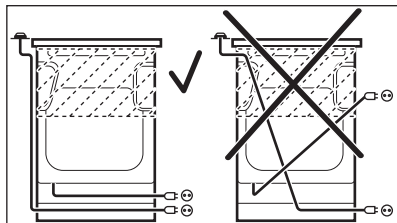
Prodhuksi nuk është përgjegjës nëse nuk ndiqni masat e sigurisë nga kapitujt e sigurisë.

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.



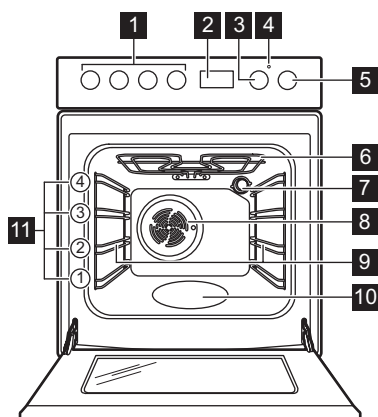
PARALAJMËRIM!

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



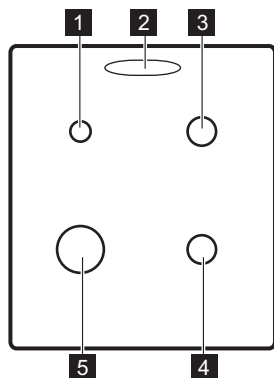
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Vatra ndihmëse

- 2 Dalja e avullit - numri dhe pozicioni varen nga modeli
- 3 Vatra gjysmë e shpejtë
- 4 Vatra gjysmë e shpejtë
- 5 Vatra e shpejtë

4.3 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tavë për pjekje**
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **AirFry Tepsi**

Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi.

- **Shina opsionale teleskopike**

Për rafte dhe tava. Mund t'i porosisni veç e veç.

- **Sirtari i magazinimit**

Sirtari i ruajtjes ndodhet poshtë dhomës së furrës.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

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

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

5.2 Vendosja e orës

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

Kur lidhni pajisjen me rrjetin elektrik ose në rast ndërprerjeje të energjisë elektrike, ekrani pulson automatikisht.

1. Shtypni butonin e përzgjedhjes .

Simboli i aktivizimit të kohëmatësit ndizet.

2. Përdorni  ose  për të vendosur orën e duhur të ditës.

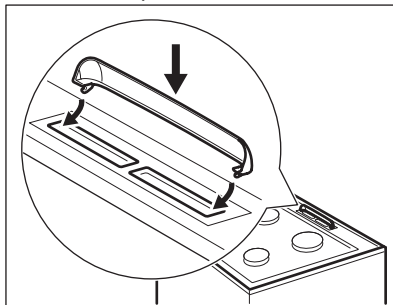
Pas rreth pesë sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora që keni vendosur.

Për të ndryshuar orën, aktivizoni pajisjen dhe shtypni  dhe  në të njëjtën kohë ose .

Kur pulsojnë dy pikat vertikale mes orëve dhe minutave, shtypni  ose  për të vendosur orën e re.

5.3 Instalimi i kapakut të daljes së avullit

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.



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.

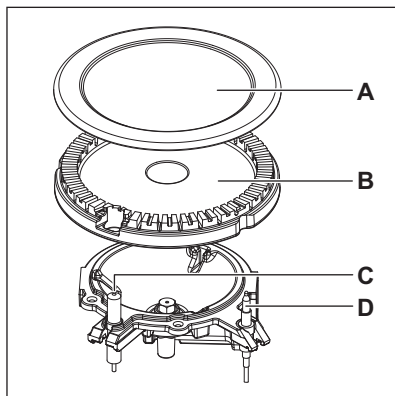


Nëse vatra fiket aksidentalisht, kthejeni çelësin në pozicionin e fikjes dhe riprovoni ta ndizni sërish pas të paktën 1 minute.



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 fikenit atë përpara se të hiqni enët nga vatra.

7. PIANURA - KËSHILLA DHE SUGJERIME

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Enë gatimi

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!

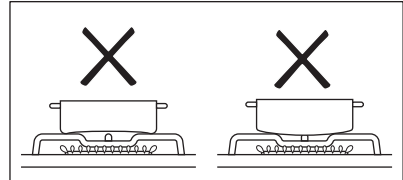
Sigurohuni që dorezat e tenxhere të mos jenë sipër skajit të përparmë të tavës së gatimit.

KUJDES!

Sigurohuni që tenxheret të jenë vendosur në qendër mbi vatër, për të përfutur 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 përmyset.



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.

8. PIANURA - KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.

- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.

- Lajini pjesët prej inoksi me ujë, dhe pastaj thajini ato me një copë të butë.

8.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur**
mjaftueshëm: njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thatet me një leckë të butë.
- 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 kandelës së ndezjes

Kjo karakteristikë realizohet nëpërmjet një kandle 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 blokuara.

8.4 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.

8.5 Mirëmbajtja periodike

Flisni vazhdimisht me qendrën tuaj lokale të autorizuar të shërbimit që të kontrollojnë gjendjen e tubit të gazit dhe rregulluesin 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.
- Llamba ndizet kur furra është në punë.



Për funksionet pa ngrohje nuk ka nevojë të vendosni temperaturën.

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

9.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin

me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

9.3 Funksionet e furrës



Pozicioni fikur

Furra është e fikur.



Llamba e furrës

Për të ndezur llambën pa një funksion gatimi.



SteamBake

Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zrazavateve.



Nxehtësia e poshtme

Për të pjekur kekë me fund kërcitës.



Gatim tradicional / Pastrimi me ujë

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Pastrimi me ujë.



Pjekje e shpejtë në skarë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.



Pjekje turbo në skarë

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



Gatim me ajrim

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



Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me Kategorinë e efikasitetit energjetik dhe Rregulloret e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe për t'u siguruar që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për rekomandime të përgjithshme rreth 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.



AirFry/

Ventilator i plotë

Për të skuqur ushqim me më pak vaj ose pa letër gatimi. Për gatime si patate të skuqura ose pica. /

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



Shkrirja

Për të shkrire ushqimet. Koha e shkrijes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.

9.4 Aktivizimi i funksionit: SteamBake

Ky funksion ju lejon të keni një përmirësim të lagështisë gjatë gatimit.



PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie:

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



Referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".

1. Hapni derën e furrës.
2. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti. Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mbusheni relievin e hapësirës vetëm me ujë kur furra është e ftohtë.
3. Caktoni funksionin: SteamBake
4. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur temperaturën.
5. Vendosni ushqimin në pajisje dhe mbylleni derën e furrës.



KUJDES!

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

6. Për ta çaktivizuar pajisjen, rrotullojini çelësat e funksioneve të furrës dhe temperaturës në pozicionin e fikjes.

7. Hiqni ujin nga relievi i hapësirës së brendshme.

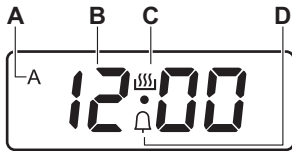


PARALAJMËRIM!

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

10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

10.1 Ekрани



- A. Treguesi i KOHËZGJATJES
- B. Ekрани i kohës
- C. Treguesi aktiv i kohëmatësit
- D. Treguesi i KUJTUESIT TË MINUTAVE

10.2 Butona

Butoni	Funksioni	Përshkrimi
—	MINUS	Për të caktuar kohën.
⌚	ORA	Për të caktuar një funksion ore.
+	PLUS	Për të caktuar kohën.

10.3 Tabela e funksioneve të orës

Funksioni i orës	Përdorimi
00:00	ORA
dur	KOHËZGJATJA
🔔	KOHËMATËSI

10.4 Vendosja e KOHËZGJATJES

- Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
- Shtypni ⌚ vazhdimisht derisa **dur** të fillojë të pulsojë.
- Shtypni + ose — për të vendosur KOHËZGJATJEN.

Ekрани shfaq **dur** dhe simbolin A.

- Kur përfundon koha, pulson **dur** dhe bie një sinjal akustik për 7 minuta. Pajisja çaktivizohet automatikisht.
- Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.
- Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

10.5 Vendosja e TREGUESIT TË MINUTAVE

1. Shtypni  vazhdimisht derisa  të fillojë të pulsojë.
2. Shtypni  ose  për të vendosur kohën e nevojshme.
3. Kur përfundon koha e vendosur, tingëllon një sinjal akustik për 7 minuta. Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin akustik.

10.6 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni  vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë pulsimin.
 2. Shtypni dhe mbani shtypur butonat  dhe  njëkohësisht.
- Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

10.7 Ndryshimi i sinjalit akustik

1. Për të dëgjuar sinjalin aktual akustik, shtypni dhe mbani shtypur butonin .
2. Shtypni  vazhdimisht për të ndryshuar sinjalin.
3. Lëshoni butonin .
4. Prisni 5 sekonda që cilësimi të konfirmohet automatikisht.



Kur pajisja shkëputet nga rrjeti kryesor i rrymës ose pas një ndërprerjeje të energjisë, toni i sinjalit rikthehet sërish të ai i parazgjedhuri.

11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

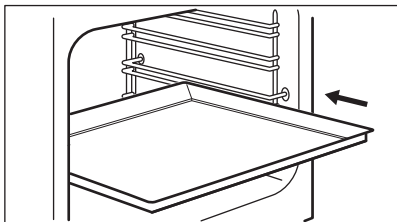
Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Futja e aksesorëve

Tava:

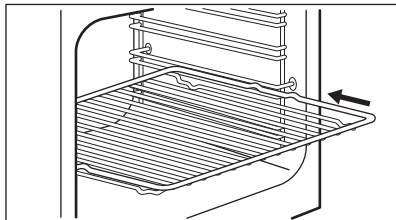


Mos e shtyni tavën për pjekje ose tavën e thellë deri në fund të muri prapa i furrës. Kjo pengon qarkullimin e nxehtësisë rreth tavës. Ushqimi mund të digjet, sidomos në pjesën e pasme të tavës.

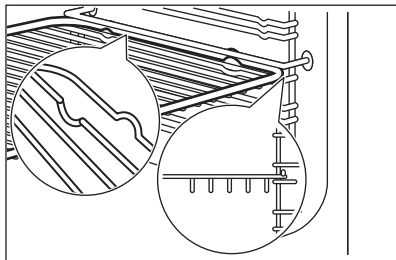


Shtypni tavën ose tiganin e thellë midis shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit. Sigurohuni që të mos prekë paretin e pasmë të furrës.

Rafti me rrjetë:

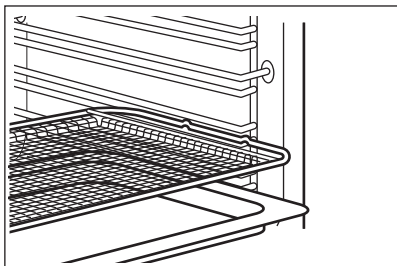


Vendoseni raftin midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



AirFry tava:

Vendoseni tavën AirFry në nivelin e dytë të raftit. Vendoseni tavën për pjekje ose tavën e thellë në nivelin e parë të furrës.



12. FURRA - KËSHILLA DHE SUGJERIME



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

12.1 SteamBake



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

Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake"

Pastiçeri

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë e bardhë ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Bukë simite ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Pica e stilit të shtëpisë ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Fokaçe ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Përdorni tavën e pjekjes.
Biskota, kuleçë, kruasant ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Kek me kumbulla, ëmbëlsirë me mollë, role me kanellë ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Përdorni tavën e kekut.

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

Gatuani nga ngrirja

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Picë e ngrirë ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Përdorni tavën e pjekjes.
Lazanja të ngrira ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Përdorni raftin rrjetë.
Kruasantë të ngrirë ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Përdorni tavën e pjekjes.

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

Ripërtëritja e ushqimit

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

Pjekja

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Mish i pjekur derri	200	180	65 - 80	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Bifteq lope jo i pjekur shumë	200	200	45 - 50	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.

Ushqimi	Ujë në relievin e hapësirës së brendshme: (ml)	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Mish i pjekur lope, mesatare	200	200	50 - 55	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Biftek lope i gatuar mirë	200	200	55 - 60	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Gjysmë pule	200	210	50 - 60	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Pulë e plotë	200	210	60 - 80	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.
Gjeldet i pjekur	200	200	70 - 90	2	Përdorni raftin me rrjetë plus tavën e pjekjes.

12.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Bukë dhe picë				
Bukët	190	25 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Simite	200	40 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Picë e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti me rrjetë
Kekët në tepsinë e pjekjes				
Role biskotash	180	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Kekë Brownie	180	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
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	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Filetë peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Mish				

Ushqimi	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës	Aksesorët
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Artikuj të vegjël të pjekur				
Biskota	170	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Amatoreta	170	40 - 50	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Vegjetariane				
Zarzavate të përziera në letër alumini 400 g	200	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Omletë	200	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
Zarzavate në tavë 700 g	190	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare

12.3 AirFry

Produkte të furrës së bukës

Ushqimi	Sasia	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës
Kruasantë, të ngrirë	afërsisht 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Ëmbëlsira me sfoliatë, të ngrira	afërsisht 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Ëmbëlsira me sfoliatë, të freskëta	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Picë, e ngrirë	afërsisht 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Produkte patateje

Ushqimi	Sasia	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës
Patate të skuqura, të ngrira	afërsisht 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Patate të skuqura të trasha, të ngrira	afërsisht 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Patate me feta, të ngrira	afërsisht 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Kroketa	afërsisht 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Perime të freskëta

Ushqimi	Sasia	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës
Feta të kungulleshkave, të freskëta ¹⁾	afërsisht 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Shtoni 1 lugë kafeje me vaj ulliri që të mos ngjiten

Tjetër

Ushqimi	Sasia	Temperatura (°C)	Ora (min)	Niveli i furrës
Skallopë, të ngrirë	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Karkaleca në brumë për pjekje, të ngrirë	afërsisht 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Rrathë kallamari, të ngrirë	afërsisht 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Copa pule, të ngrira	afërsisht 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Shkopinj peshku, të ngrirë	afërsisht 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Informacion për institutet e testimit

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Ora (min)
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim tradicional	160	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim me ajrim	150	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Ventilator i plotë	160	tava e pjekjes	1 + 3	30 - 40
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim tradicional	190	rafti me rrjetë	1	65 - 75
Kek me mollë (2 forma Ø20cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim me ajrim	180	rafti me rrjetë	2	70 - 80
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	180	rafti me rrjetë	2	20 - 30
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim	160	rafti me rrjetë	2	25 - 35
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	170	rafti me rrjetë	1 + 3	30 - 40
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim tradicional	140	tava e pjekjes	3	15 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim me ajrim	140	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Ventilator i plotë	140	tava e pjekjes	1 + 3	15 - 30

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Ora (min)
Tost	Pjekje e shpejtë në skarë	250	rafti me rrjetë	3	5 - 10
Burger viçi ¹⁾	Pjekje turbo në skarë	250	rafti me rrjetë ose tava e pjekjes/skarës	3	15 - 20 ana e parë; 10 -15 sekonda ana e dytë

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Shënime për pastrimin

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

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

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

Pastrojini të gjithë 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 (përveç AirFry tabakasë).

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

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

13.2 Pastrimi i tavës AirFry

1. Vendoseni tavën AirFry në tavën e pjekjes.
2. Hidhni ujë të nxehtë me detergjent dhe lëreni të njomet.
3. Pastrojeni tavën AirFry me sfungjer ose përdorni një furçë për të hequr mbetjet. Mund të pastrohet edhe në lavastovilje.

13.3 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

13.4 Pastrimi i relievit të zgavrës

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



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

1. Vendosni 250 ml uthull në zgavrën e hapësirës së brendshme në fund të furrës. Përdorni maksimumin e 6% uthull pa erëza.
2. Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturën e ambientit për 30 minuta.
3. Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

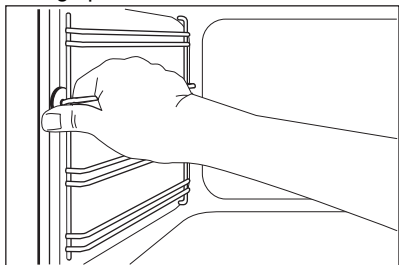
13.5 Heqja e suporteve të rafteve

Për të pastruar furrën, hiqni suportet e rafteve.

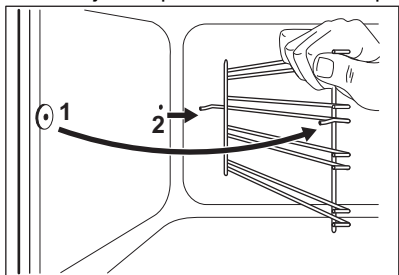
KUJDES!

Bëni kujdes kur hiqni suportet e rafteve.

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



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



Montoni aksesoret e hequr sipas rendit të kundërt.

13.6 Mënyra e përdorimit: Pastrimi me ujë

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

1. Derdhni ujë në relievën e hapësirës së brendshme: 250ml.
2. Vendoni funksionin .
3. Vendoseni temperaturën në 90°C.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 30 min.
5. Fikni pajisjen.
6. Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

13.7 Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës ka dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm të xhamit për ta pastruar.

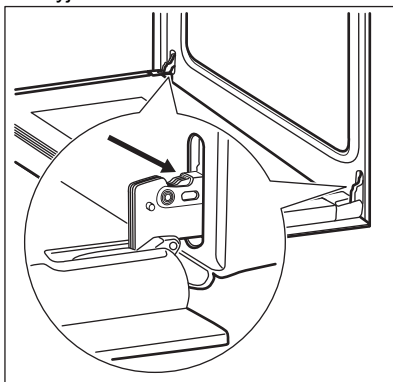


Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami, përpara se të hiqni derën e furrës.

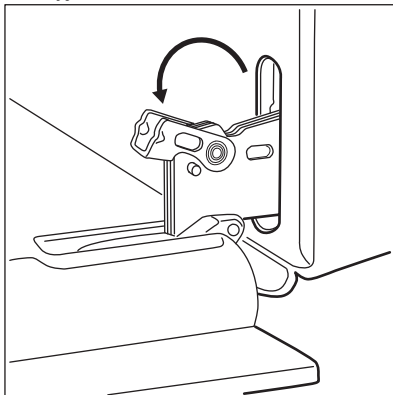
KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelin e brendshëm të xhamit.

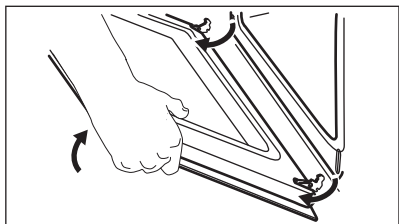
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



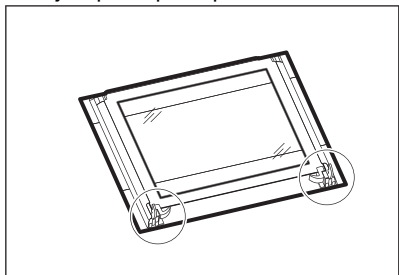
2. Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.



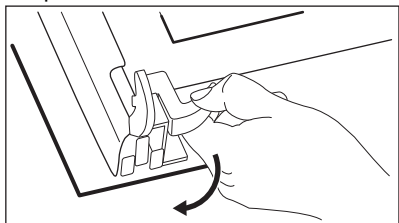
3. Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.



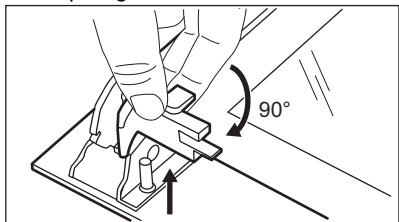
4. Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



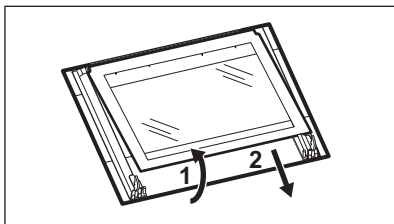
5. Lëshoni sistemin e kyçjes për të hequr panelin e brendshëm të xhamit.



6. Rrotulloni dy mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



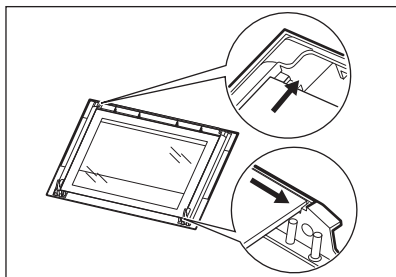
7. Në fillim ngrijeni me kujdes panelin e xhamit dhe më pas hiqeni atë.



8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.

Kur pastrimi të ketë mbaruar, instaloni panelin e xhamit dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm në rend të kundërt.

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



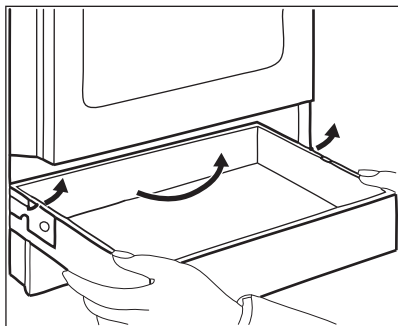
13.8 Heqja e sirtarit

⚠ PARALAJMËRIM!

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

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

1. Tërhiqeni sirtarin jashtë derisa të ndalojë.



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

13.9 Zëvendësimi i llambës



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.
2. Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.
3. Vendosni një pëlthurë 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 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.
	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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk punojnë vatrat.	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.
	Nuk është vendosur ora.	Caktoni orën.
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 gatuhet shumë shpejt.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është nevoja. Ndiqni këshillën në manualin e përdorimit.
Ekrani i furrës tregon "0.00" dhe "LED".	Pati një ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.
Përdorimi i funksionit nuk ka performancë të mirë gatimi: SteamBake.	Nuk keni aktivizuar funksionin SteamBake.	Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake".
	Nuk e keni mbushur me ujë relievin e hapësirës së brendshme.	Referojuni "Aktivizimi i funksionit: SteamBake".
Uji në relievin e hapësirës së brendshme nuk zien.	Temperatura është shumë e ulët.	Cilësoni temperaturën në të paktën 110 °C. Shikoni kapitullin "Furra - Udhëzime dhe Këshilla".
Del ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.	Çaktivizojeni furrën dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohët. Fshijeni ujin me një leckë apo sfungjer. Shtoni sasinë e duhur të ujit në relievin e hapësirës së brendshme. Referojuni procedurës specifike.

14.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

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

15. EFIKASITET ENERGJIE

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

Identifikimi i modelit	LKK660221X	
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur	
Numri i vatrave të gazit	4	
Efikasiteti i energjisë për vatër gazi (EE gas burner)	Majtas mbrapa - Ndihmës	nuk disponohet %
	Djathtas mbrapa - Gjysmë i shpejtë	55.0 %
	Djathtas përpara - Gjysmë i shpejtë	55.0 %
	Majtas përpara - I shpejtë	55.7 %
Efikasiteti i energjisë për pianurën e gazit (EE gas hob)		55.2 %
EN 30-2-1: Pajisje shtëpiake gatimit me gaz - Pjesa 2-1 : Përdorimi racional i energjisë - Të përgjithshme.		

15.2 Pllaka e gatimit- Kursim energjie

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- 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 Rregulloreve të etiketimit dhe ekodizajnit për energjinë të BE-së për furra

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKK660221X 943005596
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	94,9
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,75 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1

Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	58 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe
Sasi	41.0 kg

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

15.4 Furra - Kursimi i energjisë

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

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

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

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

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

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Pjekje ventiluese me lagështirë

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

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

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



Добиете 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.....	33
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	36
3. МОНТАЖА.....	39
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	45
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	46
6. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	47
7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	48
8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ.....	48
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	49
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	51
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	53
12. РЕРНА - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	53
13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	59
14. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	62
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	64
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	66

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

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

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

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

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Овој апарат 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 кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат е погоден за следниве пазари:



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 внимавте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Кујнските плакари и владбнатините мора да имаат соодветни димензии.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Некои делови од апаратот имаат струја. Затворете го апаратот со мебел за да спречите негово допирање со опасни делови.

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

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 на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата

на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.

2.3 Поврзување на гас

- Сите поврзувања на гас мора да бидат направени од квалификувано лице.
- Пред монтирањето, уверете се дека 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 на плочката со спецификации.
- 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 излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови

предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Никогаш не оставајте пламеник со празен сад за готвење или без сад за готвење на него.
- 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 миене садови.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

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

работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

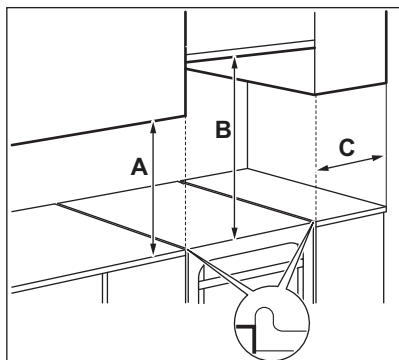
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Местото на апаратот

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

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

За минимални растојанија за монтирање, проверете ја табелата.



Минимални растојанија

Димензија	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технички податоци

Напон	230 V
Фреквенција	50 - 60 Hz

Класа на апарат	1
-----------------	---

Димензија	мм
Висина	857
Ширина	600
Должина	600

3.3 Други технички податоци

Категорија на апарат:	II2H3B/P
Гас оригинал:	G20 (2H) 20 mbar
Замена на гас:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

3.4 Обиколен дијаметар

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

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

3.6 Пламеници за LPG G30 30 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОЌНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 мм	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

3.7 Пламеници на гас за LPG G31 30 mbar

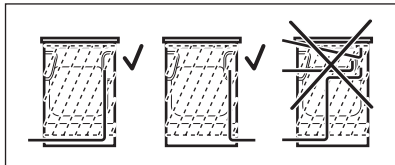
ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА ЈАЧИНА kW	НАМАЛЕНА МОКНОСТkW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 мм	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	2.6	0.63	88	186
Полубрзо	1.6	0.38	71	114
Помошно	0.85	0.31	50	61

3.8 Врска за гас

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да го поврзете гасот, исклучете го апаратот од струја или исклучете го прекинувачот во таблата. Затворете го главниот вентил на гасот.

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.

3.9 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 зарѓани,
 - 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.

3.10 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.

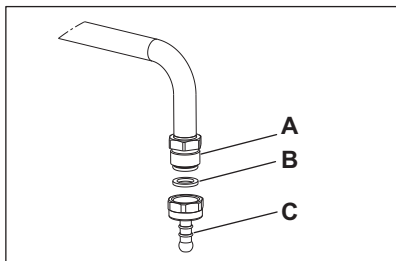


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да ги замените вбризгувачите, проверете дали копчињата за гас се во позиција исклучено. Исклучете го апаратот од напојувањето со струја. 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.

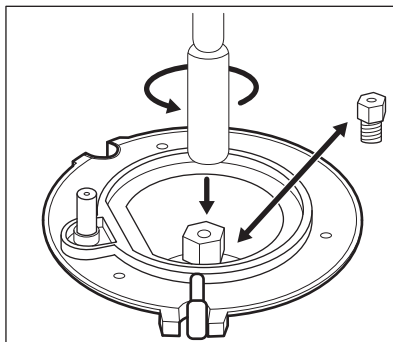


- A. Место за поврзување со гас (само едно место е применливо за апаратот)
- B. Дихтунг
- C. Држач за цевки за ТНГ

3.11 Замена на вбризгувачите

Заменете ги вбризгувачите кога го менувате видот на гас.

1. Извадете ја потпората за тави.
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.

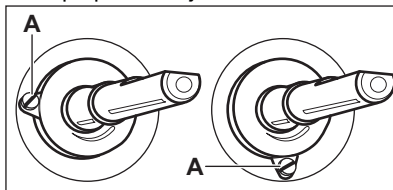


Можете да ја најдете оваа плочка во кесичката која се обезбедува со апаратот.

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

3.12 Приспособување на минималното ниво на гас на пламеникот на површината за готвење.

1. Исклучете го апаратот од струја.
2. Извадете го копчето на плочата за готвење. Ако нема пристап до шрафот за бајпас, расклопете ја контролната табла пред да започнете со приспособување.
3. Приспособете ја положбата на шрафот за бајпас со помош на тенок шрафцигер A. Моделот ја одредува позицијата на шрафот за бајпас A.



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

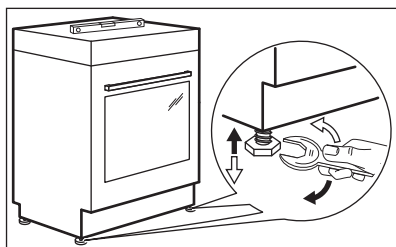
1. Одвртете го за околу едно свртување шрафот на бајпасот А.
2. Вратете го назад копчето за плочата за готвење.
3. Приклучете го апаратот во струја.

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. Затегајте го полека шрафот на бајпасот додека пламенот не стане минимален и стабилен.
8. Вратете го назад копчето за плочата за готвење.

3.13 Нивелирање на апаратот



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

3.14 Заштита од накривување

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

ВНИМАНИЕ!

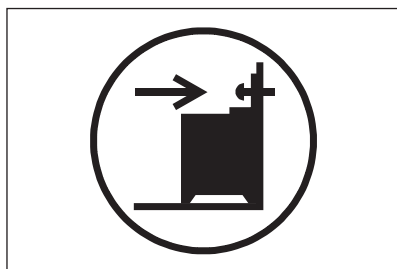
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



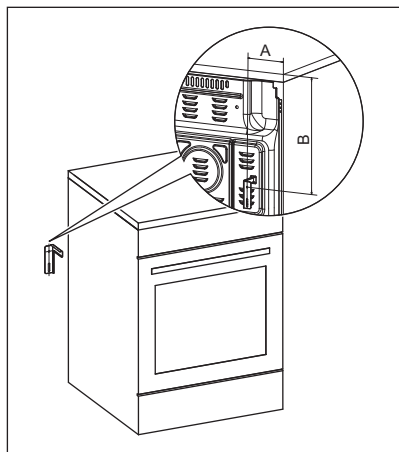
Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

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

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



1. Монтирајте ја заштитата од накривување В - 393 мм подолу од највисоката површина на апаратот и А - 82 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 шкафите. Ако просторот меѓу шкафите 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 шкафите е поголем од ширината на апаратот, мора да го прилагодите страничното мерење до центарот на апаратот.

3.15 Електрична инсталација

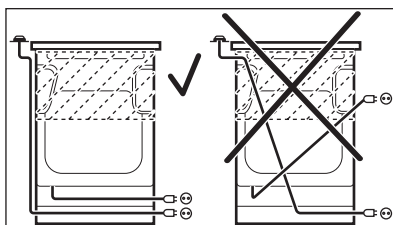
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

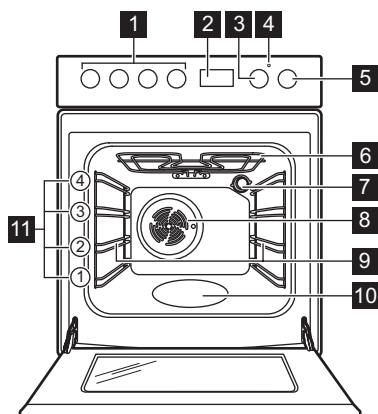
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



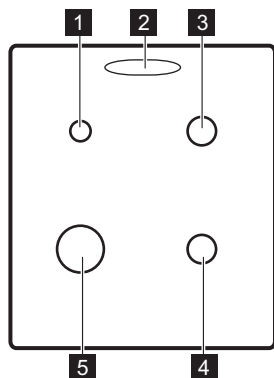
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



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

4.2 Шема на површината за готвење



- 1** Помошен пламеник
- 2** Отвор за пареа - бројот и позицијата зависат од моделот
- 3** Полубрз пламеник
- 4** Полубрз пламеник

- 5** Брз пламеник

4.3 Додатоци

- **Решетка**
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **AirFry тава**
Да пржите храна со помалку масло или без хартија за печење.
- **Опционални телескопски шини**
За решетки и тави. Можете да ги нарачате посебно.
- **Фиока за складирање**
Фиоката за складирање е под отворот на рерната.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Почетно предзагревање и чистење

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

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

5.2 Поставување на времето

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

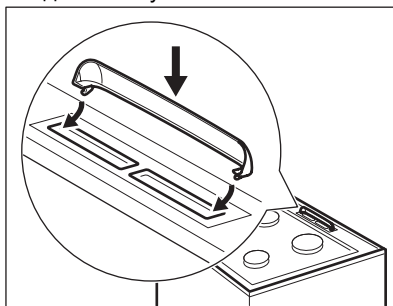
Кога ќе го поврзете апаратот со електричната мрежа или во случај на прекин на напојувањето, екранот автоматски трепка.

1. Притискајте го копчето за избор . Се пали симболот за вклучен тајмер.
2. Користете го копчето  или  за да го поставите точното време во денот. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното точно време. За да го промените времето, вклучете го апаратот и притиснете ги истовремено  и  или .

Кога трепкаат двете точки меѓу часовите и минутите, притиснете  или  за да го поставите новото време.

5.3 Монтирање капак за отвор за пареа

1. Ставете ги куките на капакот под предниот раб на дупките на отворот за пареа.
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. Регултирајте 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.

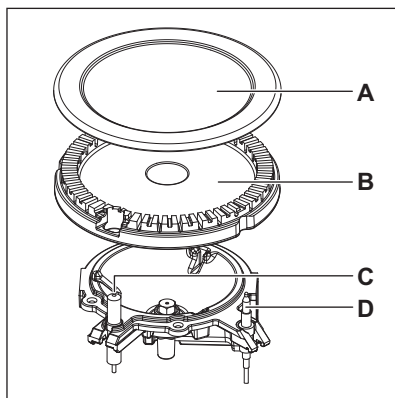
i

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 монтажата 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.

7. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Садови за готвење

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!

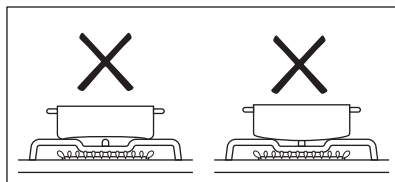
Внимавајте рачките на тенџерето да не бидат над предниот раб на површината за готвење.

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⁾
Брзо	160 - 220/260 ¹⁾

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

8. ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ - ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Општи информации

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

- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- 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, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- 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 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.

8.4 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.

8.5 Периодично одржување

Повремено 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



Позиција исклучено
Рерната е исклучена.



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



SteamBake
За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.



Долен грејач
За печење колачи со крцкав долен дел.



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



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



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



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



Печете со влажен воздух

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



AirFry/ Готвење со вентилатор



Да пржите храна со помалку масло или без хартија за печење. За јадења како пржени компирчиња или пица. / За печење на максимум две нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.



Одмрзнување

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

9.4 Вклучување на функцијата: SteamBake

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

Ослободената пара може да предизвика изгореници:

- Не отворајте ја вратата на апаратот кога е вклучена функцијата: SteamBake.

- Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата на функцијата: SteamBake.



Видете во поглавјето „Помош и совети“.

- Отворете ја вратата на рерната.
- Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма. Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода само кога печката е изладена.
- Поставете ја функцијата: SteamBake
- Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберете температурата.

- Ставете храна во апаратот и затворете ја вратата на печката.



ВНИМАНИЕ!

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

- За да го исклучите апаратот, свртете ги тркалцата за функциите на рерната и температурата на позиција исклучено.
- Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

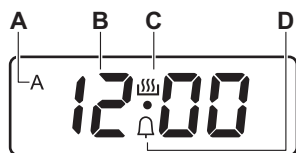


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

10.1 Екран



- A. Показател за ВРЕМЕТРАЕЊЕ
- B. Екран на тајмерот
- C. Показател за активен тајмер
- D. Показател за ПОТСЕТНИК ЗА МИНУТИ

10.2 Копчиња

Копчето	Функција	Опис
—	МИНУС	За да го поставите времето.
	ЧАСОВНИК	За поставување на функциите на часовникот.
+	ПЛУС	За да го поставите времето.

10.3 Табела со функции на часовник

Функција на часовник		Примена
00:00	ТОЧНО ВРЕМЕ	За да се постави, промени или провери точното време.
dur	ВРЕМЕТРАЕЊЕ	За да поставите колку долго работи апаратот (1 мин - 10 ч).
	ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ	Поставете време на одбројување (1 min - 23 h 59 min). Оваа функција нема ефект на работата на апаратот.

10.4 Поставување на ТРАЕЊЕ

1. Нагодете ги функцијата и температура на печката.
2. Притиснете на  повеќе пати се додека **dur** не почне да трепка.
3. Притиснете на  или  за да го поставите ВРЕМЕТРАЕЊЕ.
На екранот се прикажува **dur** и симбол **A**.
4. Кога ќе истече времето **dur** трепка и се огласува звучен сигнал 7 минути. Апаратот автоматски се исклучува.
5. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.
6. Свртете го копчето за функција на рерната и копчето за температура во положба исклучено.

10.5 Поставување на ПОТСЕТНИК ВО МИНУТИ

1. Притиснете на  повеќе пати се додека  не почне да трепка.
2. Допрете го  или  за да го поставите неопходното време.
3. Кога поставеното време ќе истече, се огласува звучен сигнал 7 минути. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

10.6 Откажување на функциите на часовникот

1. Повеќе пати притискајте го  додека не почне да трепка индикаторот за соодветната функција.

2. Притиснете ги и држете ги истовремено  и .

Функцијата на часовникот се гасне по неколку секунди.

10.7 Промена на звучниот сигнал

1. За да го слушнете тековниот звучен сигнал, притиснете го и задржете го копчето .
 2. Притиснете го копчето повеќе пати  за да го промените сигналот.
 3. Пуштете го копчето .
- Последниот тон којшто ќе го поставите е новиот звучен сигнал.
4. Почекајте 5 секунди за да се потврди поставката автоматски.



Кога апаратот е исклучен од штекерот за струја, или после прекин на струјата, звучниот сигнал се враќа на фабрички поставениот тон.

11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

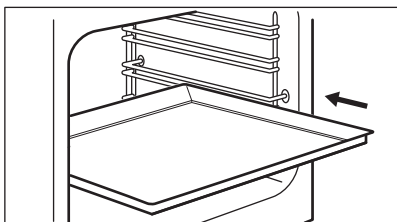
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Вметнување на додатоците

Тава:

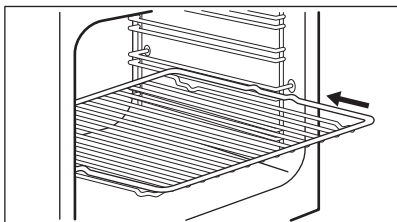


Не го туркајте плехот за печење или длабоката тава целосно до задниот сид на внатрешноста. Тоа го спречува циркулирањето на топлината околу тавата. Храната може да загори, особено во задниот дел на тавата.

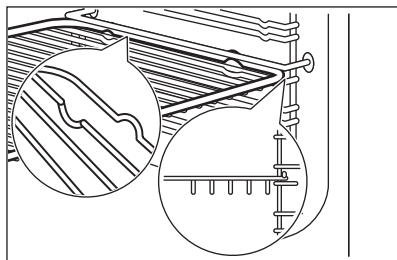


Турнете го плехот за печење или длабоката тава меѓу водилките на држачот за решетката. Уверете се дека не го допира задниот сид на рерната.

Решетка:

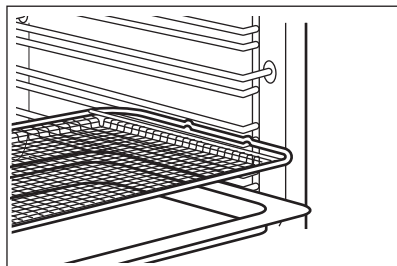


Ставете ја решетката меѓу водилките на држачот на решетката.



AirFry тава:

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



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.

Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“

12.1 SteamBake



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

Пекарски производи

Храна	Вода во изгравирната внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Бел леб ¹⁾	100	180	40 - 50	2	Користете го плехот за печење.
Кифлички ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Домашна пица ¹⁾	100	230	15 - 25	2	Користете го плехот за печење.
Фокача ¹⁾	150	190	20 - 30	1	Користете го плехот за печење.
Колачиња, земички, кроасани ¹⁾	100	160	10 - 20	2	Користете го плехот за печење.
Пита со слива, пита со јаболка, кифлички со цимет ¹⁾	100	160	75 - 90	2	Употребете капап за торта.

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

Готвење замрзнати јадења

Храна	Вода во изгравирната внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Пица, замрзната ¹⁾	150	200	15 - 20	2	Користете го плехот за печење.

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Замрзнати лазањи ¹⁾	200	180	35 - 50	2	Употребете решетка.
Замрзнати кроасани ¹⁾	100	170	20 - 30	2	Користете го плехот за печење.

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

Освежување на храната

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

Печење

Храна	Вода во изгравираниот внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Печено свинско	200	180	65 - 80	2	Употребете решетка и плех за печење.
Ростбиф полужив	200	200	45 - 50	2	Употребете решетка и плех за печење.

Храна	Вода во изгравираниот а внатрешност (ml)	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици	Додатоци
Печено говедско месо, средно	200	200	50 - 55	2	Употребете решетка и плех за печење.
Печено говедско, добро печено	200	200	55 - 60	2	Употребете решетка и плех за печење.
Половина пиле	200	210	50 - 60	2	Употребете решетка и плех за печење.
Пиле, цело	200	210	60 - 80	2	Употребете решетка и плех за печење.
Печена мисирка	200	200	70 - 90	2	Употребете решетка и плех за печење.

12.2 Печете со влажен воздух

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции и на полици	Додатоци
Леб и пица				
Лепчиња	190	25 - 30	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Кифлички	200	40 - 45	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка
Колачи на плех за печење				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Колаче	180	35 - 45	2	плех за печење или скара- / 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 кеса 300 g	180	25 - 35	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	плех за печење или скара- / длабока тава

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Позици и на полици	Додатоци
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 скара- / длабока тава
Ражни од месо 500 g	200	30 - 40	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Печена храна во мали парчиња				
Колачиња	170	25 - 35	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Макарони	170	40 - 50	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Мафини	180	30 - 40	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Солени крекери	160	25 - 35	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Тартелети	170	20 - 30	2	плех за печење или скара- / длабока тава
Вегетеријанска храна				
Мешан зеленчук во ќеса 400 g	200	20 - 30	2	плех за печење или скара- / 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 скара- / длабока тава

12.3 AirFry

Пекарски производи

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици
Кроасани, замрзнати	околу 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Лиснато тесто, замрзнато	околу 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Лиснато тесто, свежо	околу 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замрзната	околу 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Производи од компир

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици
Помфрит, замрзнат	околу 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Помфрит дебел, замрзнат	околу 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Печени компири кришки, замрзнати	околу 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	околу 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Свеж зеленчук

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Позиции на полици
Парчиња тиквички, свежи ¹⁾	околу 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ и 1 кафено лажиче маслиново масло за да се избегне лепење

Друго

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

12.4 Информации за тестирање

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

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

¹⁾ Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

13. РЕРНА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Белешки околу чистењето

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

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

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

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете мека крпа со топла вода и средство за чистење. Не чистете ги додатоците во машината за миене садови (освен од AirFry тавата).

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна.

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

13.2 Чистење на плехот AirFry

1. Ставете AirFry сад на плехот за печење.
2. Ставете топла вода со детергент и оставете да се кисни.

3. Исчистете го плехот AirFry со сунѓер или користете четка за да отстраните остатоците.

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

13.3 Печки од не'рѓосувачки челик или од алуминиум

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

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

13.4 Чистење на изгравираниот внатрешност

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



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

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

13.5 Држачи на решетките што се вадат

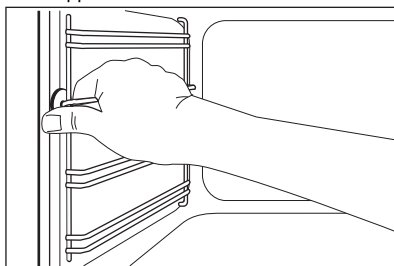
За да ја исчистите печката, извадете ги држачите за решетки.



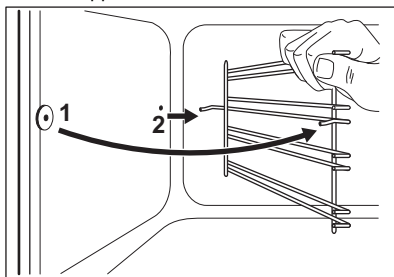
ВНИМАНИЕ!

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.

13.6 Начин на користење: Чисто со вода

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

1. Сипете вода во моделираната внатрешност: 250ml.
2. Поставете ја функцијата .
3. Поставете ја температурата на 90 °C.
4. Пуштете го апаратот да работи околу 30 мин.
5. Исклучете го апаратот.
6. Почекајте апаратот да се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

13.7 Чистење на вратата на рерната

Вратата на печката има две стаклени плочи. Можете да ги извадите вратата на

печката и внатрешната стаклена плоча за да ги исчистите.



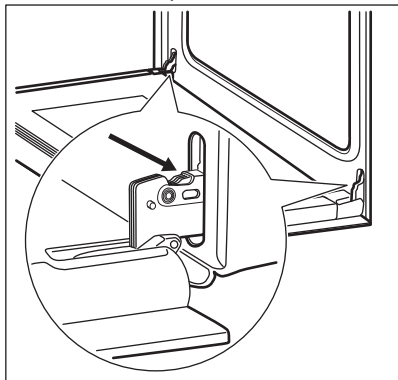
Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча пред да ја отстраните вратата на печката, вратата може да се затвори.



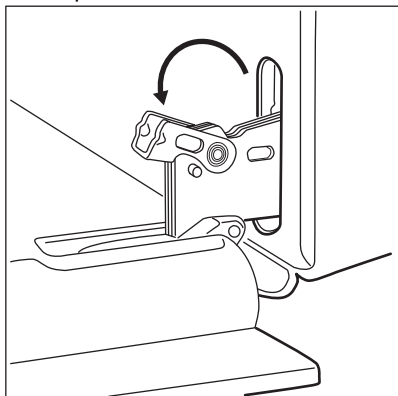
ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без внатрешната стаклена плоча.

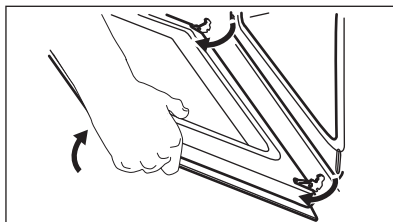
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



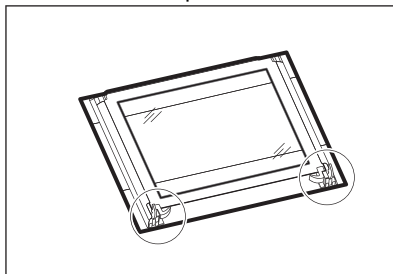
2. Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



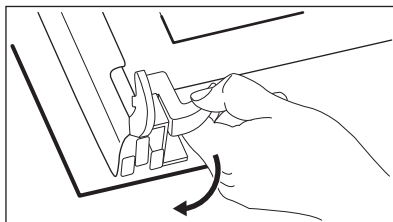
3. Затворете ја вратата на печката до првота позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



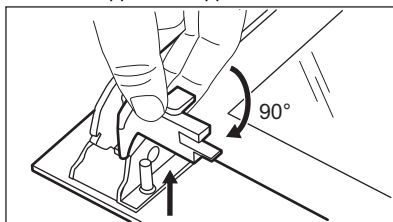
4. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



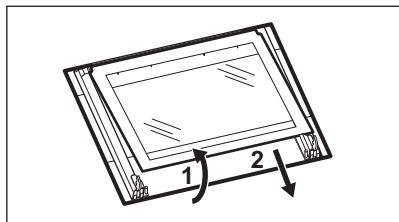
5. Отпуштете го системот за блокада за да ја извадите внатрешната стаклена плоча.



6. Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од лежиштата.



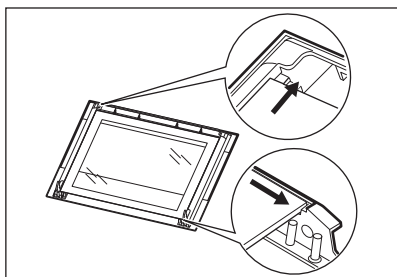
7. Прво внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча.



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

Кога чистењето е завршено, ставете ги стаклената плоча и вратата на печката. Направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.

Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



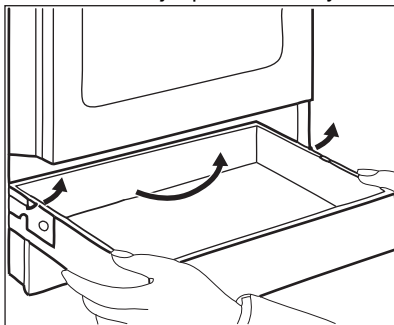
13.8 Вадење на фиоката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

1. Извлечете ја фиоката колку што оди.



2. Полека подигнете ја.
3. Целосно извлечете ја фиоката надвор. За да ја монтирате фиоката, повторете ги горенаведените чекори по обратен редослед.

13.9 Замена на светлото

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Задна светилка

1. Свртете го стакленото капаче 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
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.
	Капата и круната на пламеникот не се правилно поставени.	Поставете ги правилно капата и круната на пламениците.
Пламенот се гасне веднаш по палењето.	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.
	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
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.
На екранот на печката се прикажува "0.00" и "LED".	Прекината е струјата.	Ресетирајте го часовникот.
Функцијата не дава добри резултати при готвењето: SteamBake.	Не сте ја активирале функцијата SteamBake.	Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“.
	Сте ја наполниле изгравирната внатрешност со вода.	Видете во „Активирање на функцијата: SteamBake“.

Проблем	Можна причина	Решение
Водата во изгравираната внатрешност не зоврива.	Температурата е прениска.	Поставете ја температурата најмалку на 110 °C. Видете во поглавјето „Рерна - Напомени и корисни совети“.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.	Исклучете ја рерната и почекајте апаратот да се излади. Избришете ја водата со крпа или сунѓер. Ставете го соодветното количество вода во изгравираната внатрешност. Погледнете ја конкретната процедура

14.2 Сервисни податоци

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

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

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

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

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација на модел	LKK660221X	
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка	
Број на пламеници	4	
Енергетска ефикасност по пламеник (EE gas burner)	Лев заден - помошен	не е применливо %
	Десен заден - полубрз	55.0 %
	Десен преден - полубрз	55.0 %
	Лев преден - брз	55.7 %
Енергетска ефикасност за плочата за готвење на гас (EE gas hob)		55.2 %

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

15.2 Плоча за готвење - Штеди енергија

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

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на сатовите за готвење.
- Пред да ги користите пламениците и држачот за тавата, проверете дали се правилно склопени.

- Дното на сатовите 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 производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ за печки

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	LKK660221X 943005596
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 вграбнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	58 l
Тип на печка	Печка за печење во индивидуална печка
Маса	41.0 кг.

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

15.4 Рерна - заштеда на енергија

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

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

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

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

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Одржување на топлина кај храната

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

Печете со влажен воздух

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

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

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување

0.8 W

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

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот

 Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

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

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



