



---

**SQ** Sobë Gatimi  
**MK** Шпорет

---

Udhëzimet për përdorim  
Упатство за ракување

2  
34

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	14
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	15
7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	16
8. VATRA E GATIMIT - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	17
9. FURRA - PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	18
10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS.....	19
11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
12. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI.....	27
14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	29
15. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	30

## MENDOJMË PËR JU

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Ky produkt gjënia dhe elegant është projektuar duke ju pasur juve në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndiheni të sigurt do të merrni rezultate të shkëlqyera. Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Marrjen e këshillave të përdorimit, broshurave, informacionit për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:

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



Regjistrimin e produktit tuaj për shërbim më të mirë:

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



Blerjen e aksesorëve, pjesëve të konsumueshme dhe pjesëve origjinale të këmbimit për pajisjen tuaj:


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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT


Përdorni gjithmonë pjesë origjinale këmbimi.

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

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.

 Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kjo pajisje duhet të lidhet me rrymën me një kablo të llojit H05VV-F për t'i rezistuar temperaturës së panelit të pasmë.
- Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.

- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret në anije, varka ose mjete ujore.
- Mos e instaloni pajisjen prapa një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.
- Mos e instaloni pajisjen mbi një platformë.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- **PARALAJMËRIM:** Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos provoni **ASNJËHERË** ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami ose xhamin e kapakëve me mentesha të pianurës, pasi mund të gërvishitet 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.
- Hiqni derdhjet nga kapaku përpara se ta hapni. Lëreni sipërfaqen e pianurës të ftohet përpara se ta mbyllni kapakun.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.

- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Bëni kujdes kur prekni sirtarin e ruajtjes. Ai mund të nxehet.
- Mjetet e shkëputjes duhet të përfshihen në rrjetin elektrik sipas rregullave të instalimeve elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

Kjo pajisje është e përshtatshme për

tregjet e mëposhtme :  HR  RO

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

### 2.2 Lidhja elektrike



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist 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 izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.

## 2.3 Lidhja me gazin

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

- Kjo pajisje nuk është lidhur me një pajisje që nxjerr tymrat e djegies. Sigurohuni që të lidhni pajisjen sipas rregulloreve ekzistuese për instalimin. Ndiqni kërkesat për ajrosjen e mjaftueshme.

## 2.4 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rreziku për lëndime dhe djegie.  
Rrezik goditjeje elektrike.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuani me to.
- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.



### **PARALAJMËRIMI!** Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
  - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
  - mos fusni fletë alumini në pajisje ose drejtpërdrejt në brendësi të pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos e përdorni pllakën e nxehtë për gatim të drejtpërdrejtë. Ajo duhet të përdoret me enët e duhura të gatimit.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje. 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.
- Përdorni vetëm aksesorët që vijnë me pajisjen.
- Mos instaloni difuzorë flake mbi vatra.

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## 2.5 Kujdesi dhe pastrimi



### **PARALAJMËRIMI!** Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.6 Kapaku

- Mos e ndryshoni specifikimin e kapakut.
- Pastrojani rregullisht kapakun.
- Mos e hapni kapakun kur ka rrjedhje në sipërfaqe.
- Përpara se të mbyllni kapakun fikini të gjitha vatrën.
- Mos e mbyllni kapakun derisa vatrën dhe furra të jenë ftohur tërësisht.
- Kapaku i xhamit mund të thërrmohet gjatë nxehtësisë (nëse ka).



## 2.7 Ndrëçimi 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.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 3.1 Vendndodhja e pajisjes

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



Vendoseni pajisjen në një distancë rreth 1 cm nga muri në pjesën e pasme për të garantuar hapjen e kapakut.

Për distanca minimale për montimin, kontrolloni tabelën.

## 2.8 Shërbimi

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

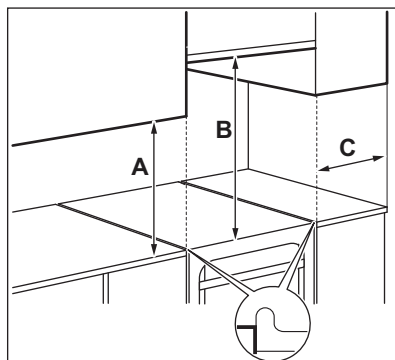
## 2.9 Hedhja e pajisjes



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktin autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.
- Shtypni tubat e jashtëm të gazit.



### Distanca minimale

Përmasa	mm
A	400
B	650
C	150



### 3.2 Të dhënat teknike

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

Përmasat	mm
Gjerësia	500
Thellësia	600

Përmasat	mm
Lartësia	855

### 3.3 Të dhëna teknike të tjera

Kategoria e pajisjes:	I12H3B/P
Gazi origjinal:	G20 (2H) 20 mbar
Zëvendësimi i gazit:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

### 3.4 Diametrat e devijimit

VATRA	Ø DEVIJUESI <sup>1)</sup> 1/100 mm
Ndihmëse	29 / 30
Gjysmë e shpejtë	32
E shpejtë	42

<sup>1)</sup> Lloji i devijuesit varet nga modeli.

### 3.5 Vatra gazi vetëm për GAZ NATYROR G20 20 mbar

VATRA	FUQIA 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 Vatrave e gazit për LPG G30 30 mbar

VATRA	FUQIA 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

VATRA	FUQIA NORMALE kW	FUQIA E REDUKTUAR kW	SHENJA E INJEKTORIT 1/100 mm	PRURJA NOMINALE E GAZIT g/h
Ndihmëse	0.95	0.35	50	69

### 3.7 Vatrart e gazit për LPG G31 30 mbar

VATRA	FUQIA 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

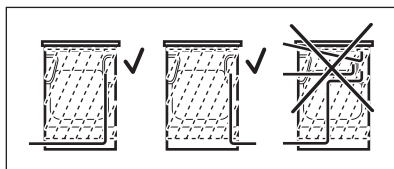
### 3.8 Lidhja me gazin



#### PARALAJMËRIM!

Përpara se të lidhni gazin, shkëputni pajisjen nga furnizimi me korrent 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 dhe që të mos shtypen.



#### PARALAJMËRIM!

Tubi i lidhjes së gazit nuk duhet të prekë pjesën e pajisjes të treguar në figurë.



#### PARALAJMËRIM!

Kur të ketë përfunduar instalimi, sigurohuni që guarnicioni i çdo rakordi tubi të jetë i saktë. Për të kontrolluar guarnicionin përdorni produkte sapuni, jo flakë.

### 3.9 Lidhja me tuba fleksibël jometalikë

Nëse mund të hyni lehtë te lidhja, mund të përdorni tub fleksibël. Tubi fleksibël duhet të lidhet fort, duke përdorur kapëse.

Në instalim përdorni gjithmonë mbajtësin e tubave dhe rondelën. Tubi fleksibël mund të vendoset kur:

- nuk nxehet më shumë se temperatura e dhomës, ose më shumë se 30°C,
- nuk duhet të jetë më i gjatë se 1500 mm,
- nuk ka ndonjë ngushtim përgjatë tij,
- nuk është i përdredhur ose i shtërnguar,
- nuk bie në kontakt me pjesë të mprehta ose kënde,
- kushtet e tij mund të kontrollohen lehtë.

Kur kontrolloni tubin fleksibël, sigurohuni që:

- të mos ketë plasaritje, prerje, shenja djegieje në të dyja skajet si dhe në të gjithë gjatësinë e tij,
- materiali të mos jetë i ngurtësuar, por të ketë elasticitetin e duhur,
- mbërthyeset mbajtëse të mos jenë ndryshkur,
- afati i skadimit nuk ka kaluar.

Nëse vihet re një ose më shumë anomali, mos e riparoni tubin, por thjesht zëvendësojeni.

Lidhja e furnizimit me gaz gjendet në pjesën e pasme të panelit të kontrollit.

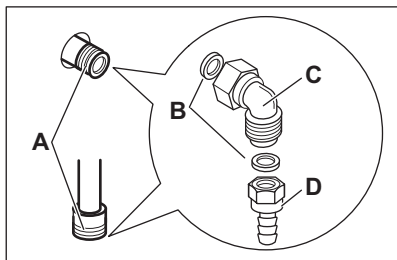
### 3.10 Përshtatja me lloje të ndryshme gazi

**i** Lejoni vetëm një person të autorizuar për të kryer përshtatjen me lloje të ndryshme gazi.

**i** Nëse pajisja është caktuar për gaz natyror, mund ta kaloni në gaz të lëngshëm, nëpërmjet injektorëve të duhur. Raporti i gazit përshtatet.

**!** **PARALAJMËRIM!**  
Përpara se të ndërroni injektorët, sigurohuni që çelësat e gazit janë në pozicionet Fikur. Shkëputeni pajisjen nga energjia elektrike. Lëreni pajisjen të ftohet. Ka rrezik lëndimi.

**i** Pajisja është caktuar në gaz si opcionin bazë. Për të ndryshuar cilësimet gjithmonë përdorni guarnicionin.

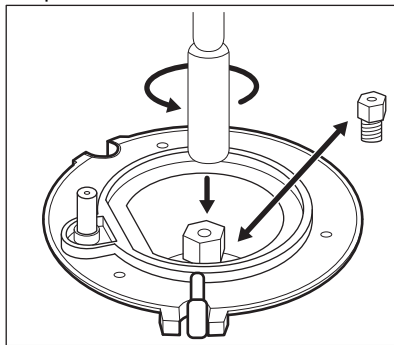


- A. Pika e lidhjes së gazit (pajisja ka vetëm një pikë ku lidhet gazi)
- B. Rondela
- C. Lidhje e rregullueshme
- D. Mbajtësja e tubave GLN

### 3.11 Zëvendësimi i injektorëve të vatrës së gatimit

Ndërroni injektorët kur ndryshoni llojin e gazit.

1. Hiqni skarat mbështetëse të tenxhereve.
2. Hiqni kapakët dhe kurorat e vatrës.
3. Hiqni injektorët me çelësa nr. 7.
4. Zëvendësojeni injektorët me të tjerë të përshtatshëm për llojin e gazit që përdorni.



5. Zëvendësoni etiketën e specifikimeve (që është vendosur pranë tubit të furnizimit me gaz) me një tjetër të përshtatshme për llojin e gazit.

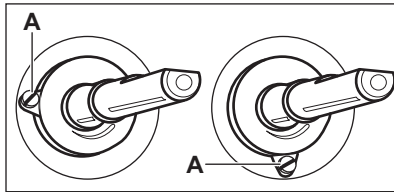
**i** Këtë etiketë mund ta gjeni në qesen që vjen me pajisjen.

Nëse presioni i furnizimit me gaz nuk është konstant ose ndryshe nga presioni i nevojshëm, instaloni rregulluesin 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. Lidhni pajisjen me energjinë elektrike.

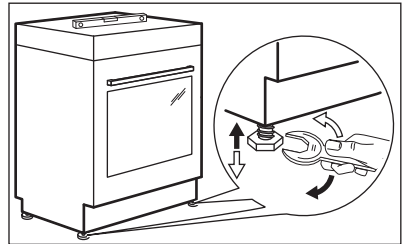


#### **PARALAJMËRIM!**

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

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

### 3.13 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.

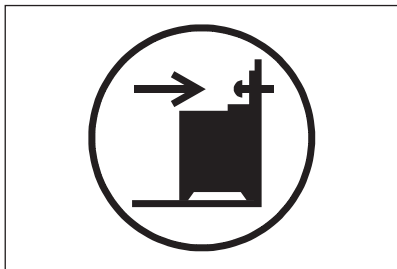


Sigurohuni që sipërfaqja pas pajisjes të jetë e lëmuar.

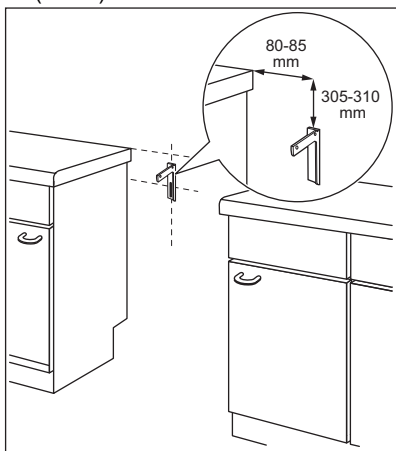
Duhet të montoni mbrojtjen kundër animit. Nëse nuk e montoni, pajisja mund të anohet.

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 305 - 310 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe 80-85 mm nga ana e pajisjes, në vrimën rrethore që gjendet në kllapë. Vidhoseni në material solid ose përdorni një përforcues përkatës (murin).



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

**i** 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!

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

Kjo pajisje ofrohet pa spinë apo kordon elektrik.



### PARALAJMËRIM!

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

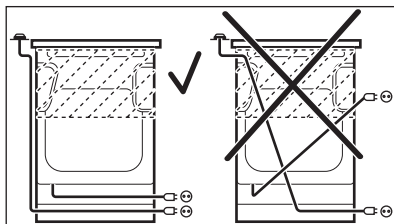
### Llojet e kabllove që përdoren për fazat e ndryshme:

Faza	Përmasat minimale të kabllos
1	3x1,5 mm <sup>2</sup>
3 me neutër	5x0,75 mm <sup>2</sup>



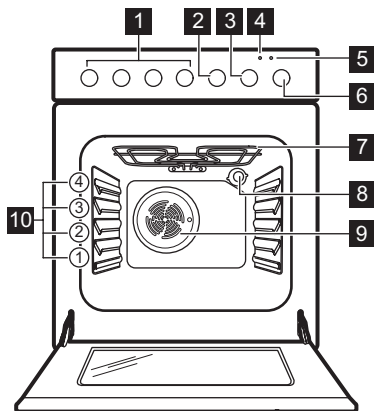
### PARALAJMËRIM!

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



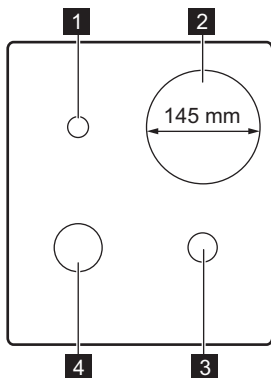
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Çelës për vatrën
- 2 Çelësi i kohëmatësit të gatimit
- 3 Çelësi për temperaturën
- 4 Treguesi / simboli i temperaturës
- 5 Llama / simboli / treguesi i pianurës
- 6 Çelësi për funksionet e furrës
- 7 Elementi i ngrohjes
- 8 Llamba
- 9 Ventilimi
- 10 Nivelet e furrës

### 4.2 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Vatra ndihmëse
- 2 Zonë gatimi 1500 W
- 3 Vatra gjysmë e shpejtë
- 4 Vatra e shpejtë

### 4.3 Aksesorët

- **Rafti me rretë**  
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë pjekjeje**

- Për ëmbëlsirat dhe biskotat.
- **Sirtari për ruajtjen**  
Sirtari për ruajtjen ndodhet poshtë hapësirës së furrës.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



**PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Pastrimi i parë

Nxirri të gjithë aksesorët nga furra.


Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".


Furrën dhe aksesoret pastrojini përpara përdorimit të parë.

Vendosni aksesoret sërish në pozicionin e tyre fillestar.

## 5.2 Ngrohja paraprake

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

1. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.

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

# 6. VATRA E GATIMIT - PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



### 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.

## 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.



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.

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.

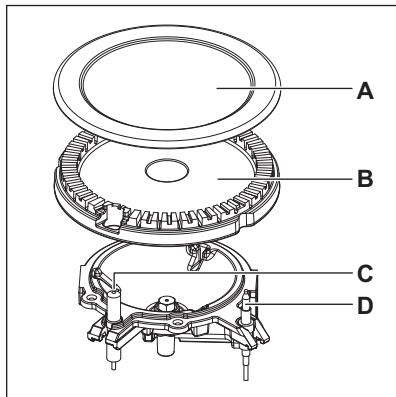


Nëse vatra fiket aksidentalisht, kthejeni çelësin në pozicionin e fikjes dhe riprovoni ta ndizni sërish pas të paktën 1 minute.



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

## 6.2 Përmbledhje e vatrave



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

## 6.3 Fikja e vatrës

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



### PARALAJMËRIM!

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

## 6.4 Përzgjedhja e nxehtësisë për zonën elektrike të gatimit

### Simbole t

Simbole t	Funksioni
0	Pozicioni fikur
1 - 6	Cilësimet e ngrohjes



Përdorni ngrohtësinë e mbetur për të ulur konsumin e energjisë. Çaktivizojeni zonën e gatimit për 5 - 10 minuta përpara se të ketë përfunduar procesi i gatimit.

Rrotulloni çelësin për zonën e zgjedhur të gatimit në cilësimin e nevojshëm të ngrohjes. Treguesi i kontrollit të pianurës ndizet. Për të përfunduar procesin e gatimit, rrotullojeni çelësin në pozicionin e fikjes.

Nëse çaktivizohen të gjitha zonat e gatimit, treguesi i kontrollit të pianurës fiket.

# 7. VATRA E GATIMIT - UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 7.1 Enë gatimi

### Elektrike:



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

### Gazi:



### PARALAJMËRIM!

Mos e vendosni të njëjtën tigan në dy vatra.



### PARALAJMËRIM!

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



**KUJDESI!**

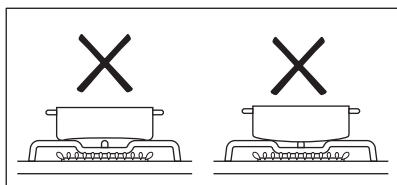
Sigurohuni që dorezat e tenxhere të mos jenë sipër skajit të përparmë të tavës së gatimit.

**KUJDESI!**

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

**PARALAJMËRIM!**

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



## 7.2 Diametrat e enëve të gatimit

**PARALAJMËRIM!**

Përdorni enë gatimi, diametri i të cilave korrespondon me përmasat e vatrave.

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

1) Kur në pianurë përdoret një tenxhere e vetme.

## 7.3 Shembujt e aplikimit në gatim për zonën elektrike të gatimit

Cilësi mi i nxehtë ësisë:	Përdorimi:
1	Për të mbajtur ngrohtë
2	Për një valë të lehtë
3	Për të zier pak
4	Për skuqje / karamelizim
5	Për vlim
6	Për vlim / skuqje të shpejtë / skuqje të thellë

## 8. VATRA E GATIMIT - KUJDESI DHE PASTRIMI

**PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Informacione të përgjithshme

- Pastroni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në funksionimin e pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.

### Çelik inoks

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

### 8.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagngni djegiet.

- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën 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 vatrës elektrike

1. Përdorni pastrues pluhur ose sfungjerin e pastrimit.
2. Pastrojeni vatrën me një leckë të njomë dhe me pak detergjent.
3. Ngrohni vatrën në temperaturë të ulët dhe lëreni të thahet.
4. Për t'i mbajtur vatrën në gjendje të mirë, lyejini rregullisht me vaj për makinat qepëse. Fshijeni vajin me letër thithëse.

### 8.4 Pastrimi i kandelës së ndezjes

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

### 8.5 Suportet e tenxhereve



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

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



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

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

### 8.6 Mirëmbajtja periodike

Flisni vazhdimisht me qendrën tuaj lokale të autorizuar të shërbimit që të kontrollojnë gjendjen e tubit të gazit dhe 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. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës për të zgjedhur një funksion furre.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur temperaturën. Llamba ndizet kur furra është në punë.
3. Për ta fikur furrën, kthejeni çelësat për funksionet e furrës në temperaturën në pozicionin e fikjes.

### 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

Simboli	Funksioni i furrës	Aplikimi
	Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
	Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti.
	Pjekje në skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë Temperatura maksimale për këtë funksion është 210°C.
	Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
	Gatim me ajrim	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzjerjen e aromave.
	Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe trashësia e ushqimit të ngrirë. Për të përdorur këtë funksion, çelësi i temperaturës duhet të jetë në pozicionin fikur.
	Pjekje me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Për udhëzimet e gatimit, shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje me lagështirë. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe për t'u siguruar që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e nxehtësisë mund të reduktohet. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin "Efikasiteti i energjisë", "Kursimi i energjisë". Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit të energjisë sipas EN 60350-1.

## 10. FURRA - FUNKSIONET E ORËS

### 10.1 Kujtuesi i minutave

Përdoreni për të cilësuar një numërim mbrapsht.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

1. Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
2. Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit deri në fund, pastaj rrotullojeni deri të peridua e nevojshme e kohës.  
Kur të ketë përfunduar peridua e kohës, do të dëgjohet një sinjal akustik.

## 11. FURRA - PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

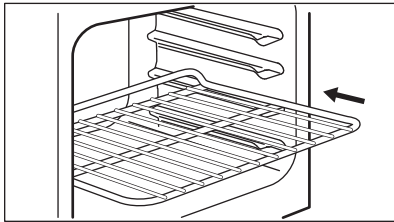
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Futja e aksesoreve

#### Rafti me rrjetë:



Pjesa e pasme e raftit me rrjetë ka një formë të veçantë, e cila ndihmon qarkullimin e ajrit.

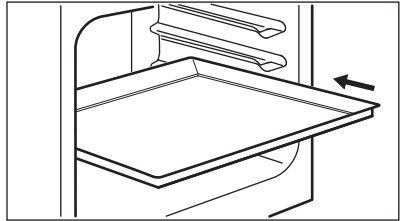


Vendoseni raftin në pozicionin e duhur të raftit. Sigurohuni që të mos prekë paretin e pasmë të furrës.

#### Tava:



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



Vendoseni tavën ose tiganin e thellë në pozicionin e rekomanduar të raftit. Sigurohuni që të mos prekë paretin e pasmë të furrës.

## 12. FURRA - UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



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

### 12.1 Informacione të përgjithshme

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

Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatvani në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.

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

Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.

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

### 12.2 Pjekje e mbuluar

Për pjekjen e parë, përdorni temperaturën e ulët.

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

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

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

### 12.3 Pjekja e kekëve

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

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

### 12.4 Gatimi i mishit dhe peshkut

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

### 12.6 Gatim tradicional

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

### 12.5 Kohët e gatimit

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

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

Ushqim	Sasia (g)	Temperatur a (°C)	Koha (minuta)	Pozicio ni i raftit	Aksesorët
Kek i sheshtë <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavë pjekjeje
Kek me maja e me mollë	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavë pjekjeje
Kek në tavën e kullimit	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	tavë pjekjeje
Pulë, e plotë	1350	200 - 220	60 - 70	2	rafti rrjetë
				1	tavë pjekjeje
Pulë, gjysmë	1300	190 - 210	35 + 30	3	rafti rrjetë
				1	tavë pjekjeje
Kotëleta me rosto derri	600	190 - 210	30 - 35	3	Rafti me rrjetë
				1	tavë pjekjeje
Pandispanjë për ëmbëlsira <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tavë pjekjeje

Ushqim	Sasia (g)	Temperatur a (°C)	Koha (minuta)	Pozicio ni i raftit	Aksesorët
Kek me maja me mbushje <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavë pjekjeje
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavë pjekjeje
Kek me krem bulmeti	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavë pjekjeje
Flan zviceran me mollë <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavë pjekjeje
Kek Krishtlindjeje <sup>4)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	tavë pjekjeje
Quiche Lorraine <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tavë rrethore (diametri: 26 cm)
Bukë e bërë vetë <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tava të lehta (gjatësia: 20 cm)
Pandispanjë rumune <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tava të lehta (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Pandispanjë rumune - tradicionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tava të lehta (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Panine <sup>4)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	tavë pjekjeje
Roleta zvicerane <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	tavë pjekjeje
Mafishe	400	100 - 120	40 - 50	2	tavë pjekjeje
Kek me thërrime <sup>4)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavë pjekjeje
Kek me gjalpë <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	tavë pjekjeje

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.


2) Pasi të fikni pajisjen, lëroni kekun në furrë për 7 minuta.

3) Ngrohni furrën paraprakisht për 20 minuta.

4) Ngrohni furrën paraprakisht për 10-15 minuta.

5) Pasi të fikni pajisjen, lëroni kekun në furrë për 10 minuta.

6) Vendoseni temperaturën në 250°C dhe ngrohni furrën paraprakisht për 18 minuta.

12.7 Gatim me ajrim 

Ushqimi	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Niveli i furrës	Aksesorët
Kek i sheshtë <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	tava e pjekjes
Kek i sheshtë <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tava e pjekjes
Kek me maja me mollë	2000	170 - 180	40 - 50	3	tava e pjekjes
Petull me kullim	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	tava e pjekjes
Pulë e plotë	1400	180	55	2	rafti me rrjetë
				1	tava e pjekjes
Mish derri i pjekur fort	800	170 - 180	45 - 50	2	rafti me rrjetë
				1	tava e pjekjes
Kek me maja i mbushur	1200	150 - 160	20 - 30	2	tava e pjekjes
Picë	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tava e pjekjes
Picë	1000	190 - 200	25 - 35	2	tava e pjekjes
Kek me qumështor	2600	160 - 170	40 - 50	1	tava e pjekjes
Flan zviceran me mollë <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	tava e pjekjes
Panetone <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	tava e pjekjes
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tepsi rrumbullake (diametri: 26 cm)
Bukë fshati <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tava e pjekjes
Pandispanjë rumune <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tepsi të lehta (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti

Ushqimi	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Niveli i furrës	Aksesorët
Pandispanjë rumune - tradicionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tepsi të lehta (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Simite me maja <sup>1)</sup>	800	190	15	3	tava e pjekjes
Simite me maja. <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	tava e pjekjes
Role biskotash <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	tava e pjekjes
Mafishe	400	110 - 120	30 - 40	2	tava e pjekjes
Mafishe	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tava e pjekjes
Ëmbëlsirë me mbushje	1500	160 - 170	25 - 35	3	tava e pjekjes
Pandispanjë <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	tava e pjekjes
Kek me gjalpë <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tava e pjekjes

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

2) Pasi të fikni pajisjen, lëreni kekun në furrë për 7 minuta.

3) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 - 15 minuta.

4) Caktojini temperaturën në 250 °C dhe ngrohni furrën paraprakisht për 10 - 20 minuta.

5) Ngrohni furrën paraprakisht për 15 minuta.

## 12.8 Pjekje me lagështirë

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
<b>Bukë dhe pica</b>				
Simite	190	25 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Simite	200	40 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Pica e ngrirë 350 g	190	25 - 35	2	rafti rrjetë



Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
<b>Kekët në tepsinë e pjekjes</b>				
Role biskotash	180	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Brauni	180	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Kekë në forma</b>				
Sufle	210	35 - 45	2	gjashtë tasa qeramike në raftin e teli
Bazë pandispanjë	180	25 - 35	2	tavë baze pandispanje në raft teli
Pandispanjë	150	35 - 45	2	tavë keku në raft teli
<b>Peshk</b>				
Peshk në letër alumini 300 g	180	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Peshk i plotë 200 g	180	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Fileta peshku 300 g	180	30 - 40	2	tavë pice mbi raft teli
<b>Mish</b>				
Mish në letër alumini 250 g	200	35 - 45	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Mish në hell 500 g	200	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Artikuj të vegjël të pjekur</b>				
Kukit	170	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Amatoreta	170	40 - 50	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Kek me kupa	180	30 - 40	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota me erëza	160	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Biskota nga brumë i shkrifët	140	25 - 35	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
Tarta të vogla	170	20 - 30	2	tepsi pjekjeje ose tavë pjekjeje/skare
<b>Vegjetariane</b>				

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
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

## 12.9 Informacion për institutet e testimit

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Koha (minuta)
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim tradicional	160	tava e pjekjes	3	20 - 30
Kekë të vegjël (16 copë për tepsi)	Gatim me ajrim	150	tava e pjekjes	3	20 - 30
Ëmbëlsirë me mollë (2 forma Ø20 cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim tradicional	190	rafti me rretë	1	65 - 75
Ëmbëlsirë me mollë (2 forma Ø20 cm, të vendosura diagonalisht)	Gatim me ajrim	180	rafti me rretë	2	70 - 80
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	180	rafti me rretë	2	20 - 30
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim me ajrim	160	rafti me rretë	2	25 - 35
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim tradicional	140	tava e pjekjes	3	15 - 30
Kuleç / Shirita brumi të shkrifët	Gatim me ajrim	140	tava e pjekjes	3	20 - 30
Tost <sup>1)</sup>	Pjekje në skarë	maks.	rafti me rretë	2	2 - 5

Ushqimi	Funksioni	Temperatura (°C)	Aksesorët	Niveli i furrës	Koha (minuta)
Burger viçi <sup>2)</sup>	Pjekje në skarë	maks.	rafti me rrjetë	3	15-20 ana e parë; 15-20 sekonda ana e dytë

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 5 minuta.

2) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

## 13. FURRA - KUJDESI DHE PASTRIMI



**PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Shënime për pastrimin

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.

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

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

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

### 13.2 Furrat prej inoksi ose alumini

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

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

### 13.3 Heqja dhe instalimi i paneleve prej xhami të furrës

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

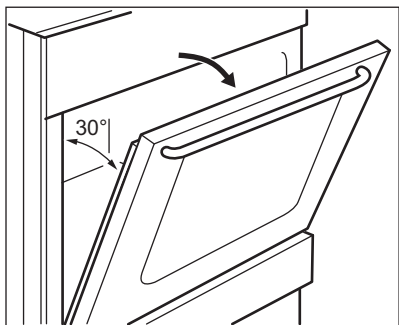


**PARALAJMËRIM!**  
Gjatë procesit të pastrimit, mbajeni derën e furrës paksa të hapur. Kur e hapni plotësisht, dera mund të mbyllet aksidentalisht dhe mund të shkaktojë dëmtime.

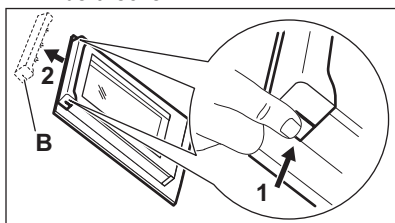


**PARALAJMËRIM!**  
Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

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



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



3. Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.



#### PARALAJMËRIM!

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

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

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



#### KUJDES!

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

## 13.4 Heqja e sirtarit

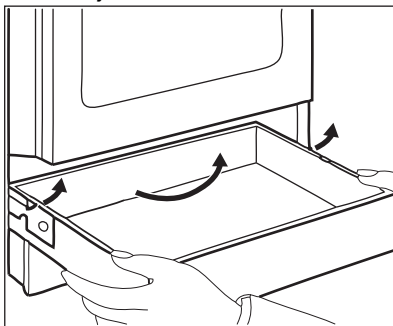


#### PARALAJMËRIM!

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.

## 13.5 Zëvendësimi i llambës



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike. Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Llambushka e pasme

1. Rrotullojeni kapakun prej xhami të llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.

3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Montoni kapakun prej xhami.

## 14. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



**PARALAJMËRIM!**  
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 14.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pajisja është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Është djegur siguresa.	Aktivizojeni pianurën sërish dhe caktojini cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
Nuk ka shkëndijë kur mundoheni të aktivizoni ndezësin e shkëndijës.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shikoni skemën e lidhjeve.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Kapaku dhe kurora e gatimit janë vendosur të paniveluara.	Vendoseni mirë kapakun dhe kurorën e vatrës.
Flaka fiket menjëherë pas ndezjes.	Termoçifti nuk është nxehur sa duhet.	Pasi të keni ndezur flakën, mbajeni ndezësin e shkëndijës të shtypur për 10 ose më pak sekonda.
Unaza e flakës nuk është e niveluar.	Kurora e vatrës është e bllokuar nga mbetjet ushqimore.	Sigurohuni që injektori të mos jetë bllokuar si dhe që kurora e vatrës të jetë e pastër.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Vatrat nuk funksionojnë.	Nuk furnizohet 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 vatrës. Kjo është normale.
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të sakta.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	Ushqimi i gatuar është lënë në furrë për një kohë të gjatë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Gatimet kërkojnë shumë kohë ose gatohen më shpejt se sa duhet.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është e nevojshme. Ndiqni këshillat e manualit të përdorimit.

## 14.2 Të dhëna për shërbimin

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

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

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

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

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

## 15. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Identifikimi i modelit	LKM520000X
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një furnele të pavarur

Numri i zonave të gatimit	1	
Teknologji ngrohjeje	Pllakë solide e nxehtë	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas mbrapa	14.5 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Djathtas mbrapa	192.0 Wh/kg
Numri i vatrave të gazit	3	
Efikasiteti i energjisë për vatër gazit (EE gas burner)	Majtas mbrapa - Ndihmës	nuk disponohet
	Djathtas përpara - Gjysmë i shpejtë	55,3%
	Majtas përpara - I shpejtë	55,5%
Efikasiteti i energjisë për pianurën e gazit (EE gas hob)		55,4%
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		192.0 Wh/kg

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

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

## 15.2 Pianura - Kursimi i energjisë

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

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

### Zonat elektrike të gatimit:

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër me zonën e gatimit.

- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrië atë.

### Vatrat e gazit:

- Përpara përdorimit të vatrave të gazit dhe skarave mbështetëse, sigurohuni që janë montuar siç duhet.
- Fundet e enëve të gatimit duhet të kenë diametrat e duhur për madhësinë e vatrës.
- Vendosni enën e gatimit menjëherë mbi vatër dhe në qendër të saj.
- Kur lëngu fillon të vlojë, uleni flakën sa për të zier pak ujin.
- Nëse është e mundur, përdorni tenxhere me presion. Referojuni manualit të saj të përdorimit.

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

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	LKM520000X 943005369
Indeksi i efikasitetit energjetik	94,9
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0,74 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumit	54 l
Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe gatimi me qëndrim të lirë
Masa	43.0 kg

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

## 15.4 Furra - Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.



**Mbajtja e ushqimeve të ngruhta**


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


**Pjekje me lagështirë**

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

shtesë, referojuni kapitullit “Furra - Përdorimi i përditshëm”, “Funksionet e furrës”.

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	35
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	37
3. МОНТАЖА.....	41
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	47
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	47
6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	48
7. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ.....	49
8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	51
9. РЕРНА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	52
10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	53
11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	53
12. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ.....	54
13. РЕРНА- ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ.....	61
14. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	63
15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	65

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време.  
Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата веб-страница за да:**



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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


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


## ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

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

Информациите можете да ги најдете на плочката со спецификации.

 Предупредување / Внимание - Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

### 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

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

- Овој апарат е наменет за употреба за над 2000m надморска височина.
- Овој апарат не се користи на брод, чамец или на пловен објект.
- Не го монтирајте апаратот позади украсена врата за да се избегне презагревање.
- Не поставувајте го апаратот врз платформа.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата или стаклото на капаците со шарки бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Металните предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Отстранете од капакот сè што е претечено пред да го отворите. Дозволете површината за готвење да се излади пред да го затворите капакот.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Внимавајте кога ја допирате фиоката за складирање. Може да се вжешти.
- Средството за исклучување мора да биде вградено во фиксираниот кабел во согласност со правилата за поврзување кабли.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за плоча за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за плоча за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат е погоден за следниве

пазари: 

HR	RO
----	----

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.

- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Кујнските плакари и владбнатините мора да имаат соодветни димензии.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.

- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Некои делови од апаратот имаат струја. Затворете го апаратот со мебел за да спречите негово допирање со опасни делови.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок 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.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.

## 2.2 Поврзување на струја



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични приклучоци треба да бидат направени од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

## 2.3 Поврзување на гас

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

## 2.4 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда и изгореници.  
Ризик од електричен шок.

- Овој апарат е само за домашна употреба.

- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го огнот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата што ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото што се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на 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 огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
- не ставајте алуминиумска фолија на апаратот или директно на дното на внатрешноста.
- не ставајте вода директно во врелиот апарат.
- не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
- бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'ргосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.
- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Немојте да користите тврди жешки садови за директно готвење. Мора да се користи со соодветни садови за готвење.
- Садовите направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.
- Обезбедете добра вентилација во собата каде е монтиран апаратот.
- Користете само стабилни садови за готвење со правилен облик и дијаметар поголем од димензиите на пламениците.
- Потрудете се пламенот да не се изгасне кога брзо ќе ја промените брзо поставката за јачина од максималната во минималната положба.
- Користете само додатоци кои се дадени со апаратот.

- Не монтирајте дифузери за пламен на пламениците.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Не затворајте го капакот сè додека грејната плоча и печката не се изладат целосно.
- Стаклениот капак може да се скрши кога е загреан (ако е применливо).

## 2.5 Грижа и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

## 2.6 Капак

- Не менувајте ги спецификациите на капакот.
- Редовно чистете го капакот.
- Не отворајте го капакот кога има истурена храна на површината.
- Пред да го затворите капакот, исклучете ги сите пламеници.



## 2.7 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

## 2.8 Сервисирање

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

## 2.9 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.



- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.
- Отворете ги надворешните цевки за гас.

### 3. МОНТАЖА



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

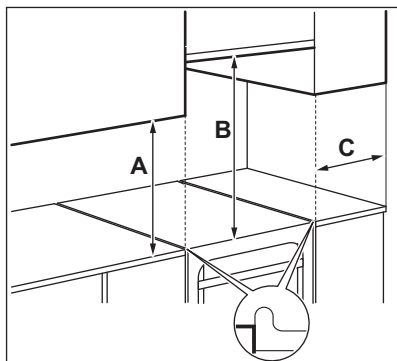
#### 3.1 Поставување на апаратот

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



Оставете околу 1 см меѓу апаратот и задниот ѕид за да може да се отвори капакот.

За минимални растојанија за вградување, проверете ја табелата.



#### Минимални растојанија

Димензија	mm
A	400
B	650
C	150

#### 3.2 Технички податоци

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

Димензија	mm
Висина	855
Широчина	500
Длабочина	600

#### 3.3 Други технички податоци

Категорија на апарат:	I12H3B/P
Оригинален гас:	G20 (2H) 20 mbar
Замена за гас:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

#### 3.4 Дијаметри на бајпас

ПЛАМЕНИК	Ø БАЈПАС <sup>1)</sup> 1/100 mm
Помошно	29 / 30
Полу-брзо	32

ПЛАМЕНИК	Ø БАЈПАС <sup>1)</sup> 1/100 mm
Брзо	42

1) Видот на бајпас зависи од моделот.

### 3.5 Пламеници на гас за ПРИРОДЕН ГАС G20 20 mbar

ПЛАМЕНИК	НОРМАЛНА МОЌНОСТ kW	НАМАЛЕНА МОЌНОСТ kW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 mm
Брзо	2.9	0.80	119
Полубрзо	1.85	0.43	96
Помошно	0.95	0.35	70

### 3.6 Пламеници на гас за LPG G30 30 mbar

ПЛАМЕНИ К	НОРМАЛНА МОЌНОСТ kW	НАМАЛЕНА МОЌНОСТ kW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВАЧ 1/100 mm	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	3.0	0.72	88	218
Полубрзо	1.9	0.43	71	138
Помошно	0.95	0.35	50	69

### 3.7 Пламеници на гас за LPG G31 30 mbar

ПЛАМЕНИ К	НОРМАЛНА МОЌНОСТ kW	НАМАЛЕНА МОЌНОСТ kW	ОЗНАКА НА ВБРИЗГУВА Ч 1/100 mm	НОМИНАЛЕН ПРОТОК НА ГАС g/h
Брзо	2.6	0.63	88	186
Полубрзо	1.6	0.38	71	114
Помошно	0.85	0.31	50	61

### 3.8 Поврзување на гас

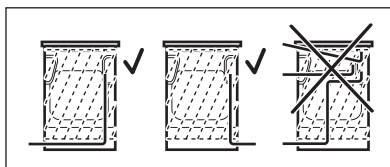


#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да го поврзете гасот, исклучете го апаратот од струја или од прекинувачот во главната табла со осигурувачи. Затворете го примариот вентил за довод на гас.

Користете фиксни приклучоци или флексибилно црево обвиткано со челик што не 'рѓосува во согласност со

важечките прописи. Ако користите флексибилни метални цевки, бидете внимателни да не дојдат во допир со подвижните делови или да не бидат смачкани.





### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Кога ќе завршите со монтажа, проверете дали заптивката на секое црево е соодветна. За да ја проверите заптивката, користете сапуница, а не пламен.

## 3.9 Приклучок со флексибилни неметални црева

Ако имате лесен пристап до приклучокот, можете да користите флексибилно црево. Флексибилните црева мора да бидат чврсто прикачени со стегач.

При монтажа, секогаш користете држач за црево и заптивка. Флексибилно црево може да се применува кога:

- не може да се загрее повеќе од собна температура, повисока од 30 °C,
- не е подолга од 1500 mm,
- никаде нема стеснувања,
- не е превиткан или притиснат,
- не доаѓа во допир со остри рабови или агли,
- неговата состојба може лесно да се провери.

Кога го проверувате флексибилното црево, проверете:

- да не е напукнато, расечено или подгорено на двата краја и по целата должина,
- дали материјалот е стврднат, и дали е соодветно еластичен,
- стегите да не се 'рѓосани,
- рокот на траење да не е поминат.

Ако се забележат една или повеќе неправилности, не поправајте ја цевката, туку заменете ја.

Рампата за довод на гас е на задната страна на контролната табла.

## 3.10 Приспособување на различни видови гас



Дозволете само овластено лице да врши приспособување за различни видови гас.



Ако апаратот е поставен за природен гас, можете да го промените на течен гас, со соодветни вбризгувачи. Протоколот на гасот се приспособува по потреба.

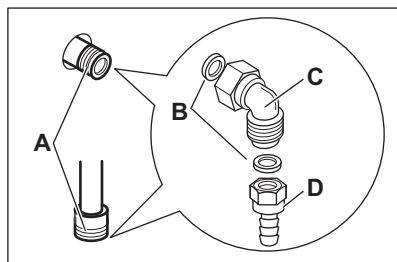


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да ги замените вбризгувачите, проверете дали копчињата за гас се во позиција на Исклучено. Исклучете го апаратот од напојувањето со струја. Оставете го апаратот да се излади. Постои опасност од повреда.



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

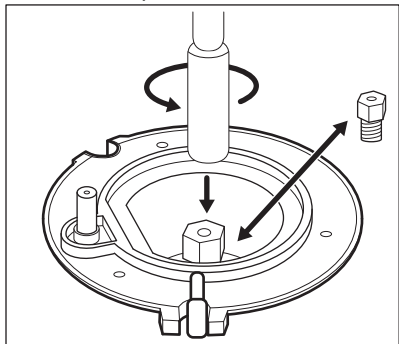


- A. Место за поврзување со гас (само едно место е применливо за апаратот)
- B. Заптивка
- C. Флексибилно поврзување
- D. Држач за LPG црево

## 3.11 Замена на вбризгувачи на плотна за готвење

Дизните вбризгувачите при промена на видот на гас.

1. Отстранете ги држачите за садови.
2. Отстранете ги капациите и круните од пламеникот.
3. Отстранете ги вбризгувачите со клуч 7.
4. Заменете ги вбризгувачите со оние што се соодветни за видот на гас што го користите.



5. Заменете ја плочката со спецификации (се наоѓа близу цревето за довод на гас) со онаа за новиот тип за довод на гас.

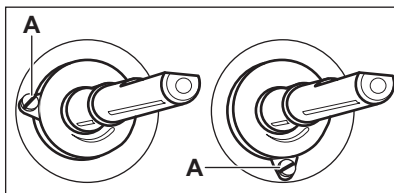


Плочката ќе ја најдете во пакувањето испорачано со апаратот.

Ако притисокот за довод на гас не е константен или различен од потребниот притисок, морате да монтирате применлив прилагодувач за притисок на цревето за довод на 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 штрафот за бајпас, расклопете ја контролната табла пред да започнете со приспособување.
3. Приспособете ја положбата на штрафот за бајпас со помош на тенок шрафцигер А. Моделот ја одредува позицијата на штрафот за бајпас А.



### Менување од природен гас на течен гас

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

### Менување од течен гас на природен гас

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

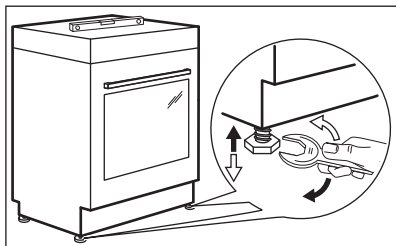


#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

4. Запалете го пламеникот. Видете во поглавје „Плоча за готвење - Секојдневна употреба“.
5. Полека свртете го копчето во минимална положба.
6. Извадете го копчето за плочата за готвење.
7. Затегнете го полека штрафот 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!**

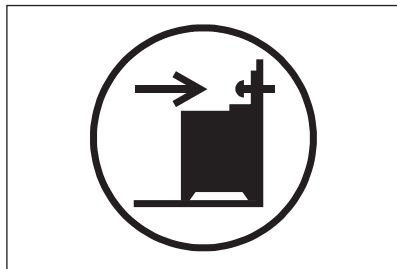
Уверете се дека сте ја инсталирале заштитата од накривување на точната височина.



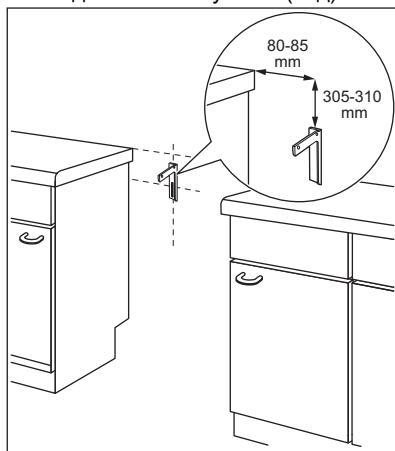
Уверете се дека површината зад апаратот е мазна.

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. Инсталирајте ја заштитата од накривување 305 - 310 mm подолу од највисоката површина на апаратот и 80 - 85 mm од страната на апаратот во кружната дупка на држачот. Зашрафете ја во цврст материјал или користете соодветно засилување (sid).



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



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

**ВНИМАНИЕ!**

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

**3.15 Електрична инсталација****ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

Апаратот е обезбеден без приклучок или кабел за струја.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

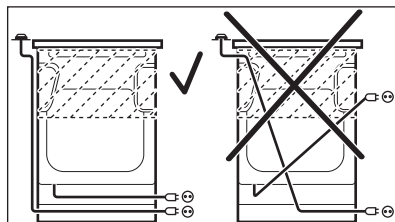
Пред да го поврзете кабелот за струја со терминалот, измерете го напонот меѓу фазите во мрежата во домот. Потоа погледнете ја етикетата за поврзување на задниот дел на апаратот за да ја употребите точната електрична инсталација. Редоследот на чекорите спречува настанување грешки во монтирањето и оштетување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

Видови кабли кои можат да се применат во различни фази:

Фаза	Минимална големина на кабел
1	3x1.5 mm <sup>2</sup>
3 со неутрален	5x0.75 mm <sup>2</sup>

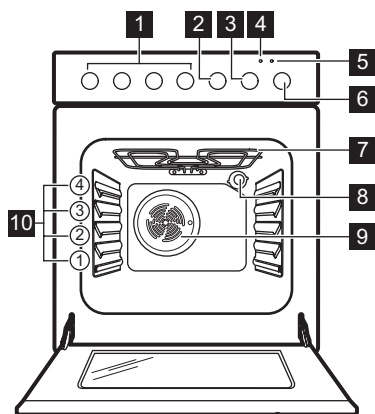
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



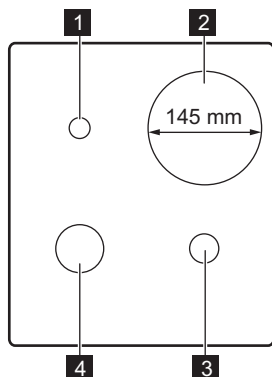
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



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

### 4.2 Шема на површината за готвење



- 1 Помошен пламеник
- 2 Рингла 1500 W
- 3 Полубрз пламеник
- 4 Брз пламеник

### 4.3 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, капаи за торта, тави за печење.
- **Плех за печење**

- За колачи и кори.
- **Фиока за чување**  
Фиоката за чување е под внатрешноста на печката.

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Прво чистење

Издадете го сиот дополнителен прибор од рерната.


Видете го поглавјето „Нега и чистење“.


Исчистете ги печката и додатоците пред првата употреба.

Ставете ги додатоците во нивната првобитна позиција.

## 5.2 Предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

1. Поставете ја функцијата .  
Поставете ја максималната температура.
2. Оставете ја печката да работи околу еден час.

3. Поставете ја функцијата .  
Поставете ја максималната температура. Највисоката температура за оваа функција е 210°C.

4. Оставете ја печката да работи околу 15 минути.

5. Исклучете ја печката и оставете да се излади.

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

## 6. ГРЕЈНА ПЛОЧА - СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



### 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.

### 6.1 Палење на пламеникот на плочата за готвење



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.



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



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.

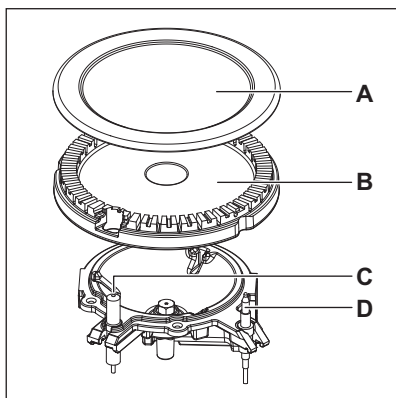
1. Свртете го копчето за површината за готвење налево, во положба за максимален проток на гас  и притиснете го за да го запалите пламеникот.
2. Притискајте го копчето за површината за готвење 10 секунди или помалку за да се загрее термоелементот. Ако не, доводот на гас ќе се прекине.
3. Регултирајте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



**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.

## 6.4 Поставка на топлинакај електрични рингли

Знаци	Функција
<b>0</b>	Положба на исклучено
<b>1 - 6</b>	Поставки за топлина

**!** Користете ја преостанатата топлина за да ја намалите потрошувачката на енергија. Исклучете ја ринглата околу 5 - 10 минути пред да заврши процесот на готвење.

Свртете го копчето за одбраната рингла за да ја поставите потребната јачина на топлината. Показателот за контрола на грејната плоча се пали. За завршување на готвењето, завртете го копчето во положбата исклучено.

Ако сите рингли се исклучени, показателот за контрола на грејната плоча се исклучува.

# 7. ГРЕЈНА ПЛОЧА - КОРИСНИ ПРЕДЛОЗИ И СОВЕТИ

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

## 7.1 Садови за готвење

Електрична:



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

**Гасна:****ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Не ставајте ја истата тава на два пламеници.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

**ВНИМАНИЕ!**

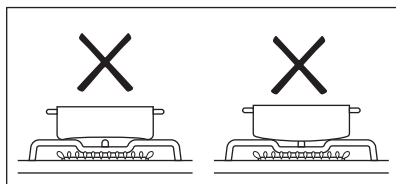
Внимавајте рачките на тенџерето да не бидат над предниот раб на површината за готвење.

**ВНИМАНИЕ!**

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

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



## 7.2 Дијаметри на садовите за готвење

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Користете само садови за готвење со дијаметар кој одговара на димензиите на пламениците.

Пламеник	Дијаметар на садови за готвење (mm)
Помошно	120 - 180
Полу-брзо	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Брзо	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Кога едно тенџере се користи на површината за готвење.

## 7.3 Примери на апликации за готвење за електрични рингли

Поста вува ње на топли ната:	Примена:
1	Одржување топлина
2	Благо крчкање
3	Крчкање
4	Пржење / запекување
5	Зовривање
6	Зовривање / запржување / пржење

## 8. ГРЕЈНА ПЛОЧА - ГРИЖА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината не влијаат врз работата на површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.

#### Не'рѓосувачки челик

- За рабовите на површината за готвење од не'рѓосувачки челик користете специјално средство за чистење не'рѓосувачки челик.
- Рабовите од не'рѓосувачки челик на плотната може да ја променат бојата како резултат на високата температура.
- Измијте ги деловите од не'рѓосувачки челик со вода, а потоа избришете ги со мека крпа.

### 8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите.
- **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 електричната рингла

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

### 8.4 Чистење на свеќичката

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

### 8.5 Држачи за тави



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

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



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

2. Емајлираниот слој повремено може да има нерамни рабови, затоа внимавајте кога ги миете држачите за тави рачно и кога ги сушите. Ако е неопходно, отстранете ги тврдокорните дамки со паста за чистење.
3. По чистењето на држачите за тави мора да се да се правилно наместени.

4. За да работат пламениците правилно, погрижете се рачките на држачите за тави да бидат порамнети со центарот на пламеникот.

## 8.6 Периодично одржување

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.

температура на печката на позиција исклучено.




### 9.1 Вклучување и исклучување на печката



1. Завртете го контролното тркалце за функциите на рерната за да изберете функција на печката.
  2. Завртете го тркалцето за температурата за да ја одберите температурата.
- Светлото се пали кога печката работи.
3. За да ја исклучите печката, свртете ги копчињата за функции и

### 9.2 Безбедносен термостат

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

### 9.3 Функции на рерната

Симбол	Функции на печката	Примена
0	Положба на исклучено	Печката е исклучена.
	Конвенционално готвење	За печење тесто и месо на едно ниво на решетката.
	Скара	За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови Највисоката температура за оваа функција е 210°C.
	Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање зимница.

Симбол	Функции на печката	Примена
	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.
	Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето за одмрзнување зависи од количеството и големината на замрзнатата храна. За да ја користите оваа функција, копчето за контрола на температурата мора да биде во положбата исклучено.
	Влажно печење	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Влажно печење. Вратата на печката треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека печката 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“, Печка - Штедење на енергија. Оваа функција се користеше за дефинирање на класата на енергетска ефикасност EN 60350-1.

## 10. РЕРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 10.1 Потсетник за време

Користете го за да поставите време на одбројување.



Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.

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

## 11. РЕРНА - КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



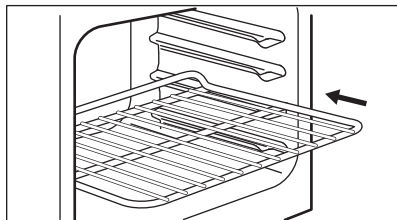
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Вметнување на додаточите

**Решетка:**



Решетката има специјална форма на задниот дел кој го помага циркулирањето на топлината.

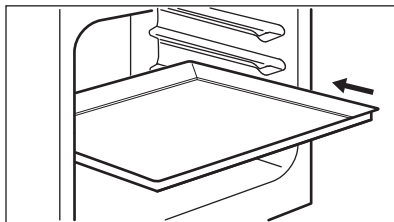


Ставете ја решетката во точната позиција. Уверете се дека не го допира задниот ѕид на рерната.

#### Тава:



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



Ставете ја длабоката тава за печење месо на позицијата на решетката. Уверете се дека не го допира задниот ѕид на рерната.

## 12. РЕРНА - ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



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

### 12.1 Општи информации

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

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да

готвите во опкружување со параа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.

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

Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.

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

## 12.2 Печење

За првото печење, користете ја пониската температура.

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

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

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

## 12.3 Печење колачи

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

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

## 12.4 Готвење месо и риба

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

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

## 12.5 Времетраење на ГОТВЕЊЕТО

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

На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

## 12.6 Конвенционално готвење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Рамна торта 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	тепсија за печење
Колач со квасец со јаболка	2000	170 - 190	40 - 50	3	тепсија за печење
Колач со прелив	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	тепсија за печење
Пиле, цело	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	тепсија за печење
Половина пиле	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	тепсија за печење

Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Печени свински котлети	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	тепсија за печење
Подлога од леб <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	тепсија за печење
Полнет колач со квасец <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	тепсија за печење
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	тепсија за печење
Колач со сирење	2600	170 - 190	60 - 70	2	тепсија за печење
Швајцарска пита со јаболка <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	тепсија за печење
Божиќен колач <sup>4)</sup>	4400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	тепсија за печење
Киш лорен <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 тркалезен плех (дијаметар: 26 cm)
Селски леб <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алуминиумски плеха (должина: 20 cm)
Романска пандишпан торта <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алуминиумски плеха (должина: 25 cm) на истата позиција на решетката
Романска пандишпан торта - традиционална	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминиумски плеха (должина: 25 cm) на истата позиција на решетката



Храна	Количина (g)	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Земички со квасец <sup>4)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	тепсија за печење
Швајцарски ролат <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	тепсија за печење
Пуслици	400	100 - 120	40 - 50	2	тепсија за печење
Колач со трошки <sup>4)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	тепсија за печење
Колач со путер <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	тепсија за печење

1) Загрејте ја рерната 10 минути.

2) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачот во рерната уште 7 минути.

3) Загрејте ја рерната 20 минути.

4) Загрејте ја рерната 10 - 15 минути.

5) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачот во рерната уште 10 минути.

6) Поставете ја температурата на 250°C и загрејте ја рерната 18 минути.

## 12.7 Готвење со вентилатор

Храна	Количест во (g)	Температура (C°)	Време (мин)	Позици и на полици	Додатоци
Рамен колач <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	плех за печење
Рамен колач <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	плех за печење
Колач со квасец со јаболка	2000	170 - 180	40 - 50	3	плех за печење
Длабока тава за колач	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	плех за печење
Пиле, цело	1400	180	55	2	решетка
				1	плех за печење
Печено свинско	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	плех за печење

Храна	Количест во (g)	Температу ра (C°)	Време (мин)	Позици и на полицы	Додатоци
Полнет колач со квасец	1200	150 - 160	20 - 30	2	плех за печење
Пица	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	плех за печење
Пица	1000	190 - 200	25 - 35	2	плех за печење
Колач со сирење	2600	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Швајцарски тортички со јаболка <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	плех за печење
Божиќна торта <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	плех за печење
Француски киш <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 тркалезна тава (дијаметар 26 cm)
Селски леб <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	плех за печење
Романски пандишпан <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алуминиумс ки плехови (должина: 25 cm) на истата позиција
Романски пандишпан - традиционале н	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алуминиумс ки плехови (должина: 25 cm) на истата позиција
Земички со квасец <sup>1)</sup>	800	190	15	3	плех за печење
Земички со квасец <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	плех за печење
Швајцарски ролат <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	плех за печење

Храна	Количест во (g)	Температу ра (C°)	Време (мин)	Позици и на полицы	Додатоци
Целувки	400	110 - 120	30 - 40	2	плех за печење
Целувки	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	плех за печење
Колач со ронки	1500	160 - 170	25 - 35	3	плех за печење
Пандишпан <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	плех за печење
Колач со путер <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	плех за печење

- 1) Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
- 2) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го колачето во рерната 7 минути.
- 3) Претходно загрејте ја рерната 10-15 минути.
- 4) Поставете ја температурата на 250 °C и претходно загрејте ја рерната 10 - 20 минути.
- 5) Претходно загрејте ја рерната 15 минути.

## 12.8 Влажно печење

Храна	Темпе ратура (°C)	Време (min)	Ниво на решет ката	Прибор
<b>Леб или пица</b>				
Кифлички	190	25 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
Кифлички	200	40 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
Замрзната пица 350 g	190	25 - 35	2	решетка
<b>Колачи на плех за печење</b>				
Швајцарски ролат	180	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
Колаче	180	35 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Колачи во плех</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамички тавчиња на решетка

Храна	Температура (°C)	Време (min)	Ниво на решетката	Прибор
Флан со пандишпан	180	25 - 35	2	основа за флан на решетка
Пандишпан	150	35 - 45	2	плех за колач на решетка
<b>Риба</b>				
Риба во ќеса 300 g	180	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Цела риба 200 g	180	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Рибни филети 300 g	180	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
<b>Месо</b>				
Месо во ќеса 250 g	200	35 - 45	2	решетка или скара- / тава за печење
Ражени 500 g	200	30 - 40	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Печена храна во мали парчиња</b>				
Колачиња	170	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Макарони	170	40 - 50	2	решетка или скара- / тава за печење
Мафинс Колачи	180	30 - 40	2	решетка или скара- / тава за печење
Солени крекери	160	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Колачиња од суво тесто	140	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење
Тартелети	170	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
<b>Вегетеријанска храна</b>				
Мешан зеленчук во ќесе 400 g	200	20 - 30	2	решетка или скара- / тава за печење
Омлет	200	30 - 40	2	тавче за пица на решетка
Зеленчук на плех 700 g	190	25 - 35	2	решетка или скара- / тава за печење

## 12.9 Информации за тестирање

Храна	Функција	Темпера тура (С°)	Додатоци	Позици и на полица	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
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 cm)	Конвенционално готвење	190	решетка	1	65 - 75
Пита со јаболка (2 дијагонално поставени плехови, со Ø20 cm)	Готвење со вентилатор	180	решетка	2	70 - 80
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	180	решетка	2	20 - 30
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	решетка	2	25 - 35
Колачи со путер / бисквит ленти	Конвенционално готвење	140	плех за печење	3	15 - 30
Колачи со путер / бисквит ленти	Готвење со вентилатор	140	плех за печење	3	20 - 30
Тост <sup>1)</sup>	Скара	макс.	решетка	2	2 - 5
Говедски бургери <sup>2)</sup>	Скара	макс.	решетка	3	15 - 20 прва страна; 15 - 20 втора страна

1) Претходно загрејте ја рерната 5 минути.

2) 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 мрсноти или други остатоци од храна може да предизвика пожар.

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

Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење рерна.

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

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

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

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

### 13.3 Вадење и монтирање на стаклените плочи од вратата на печката

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



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

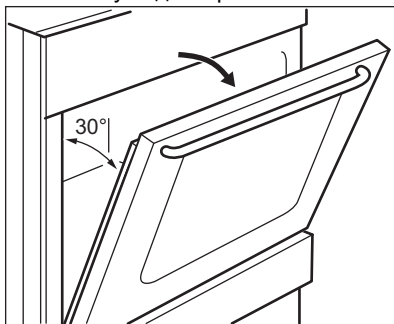
Држете ја вратата на печката малку подотворена за време на процесот на чистење. Кога ќе ја отворите целосно, таа може случајно да се затвори и да предизвика потенцијална штета.



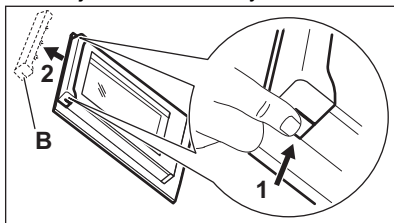
#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете го уредот без стаклените плочи.

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



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



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



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

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



**ВНИМАНИЕ!**

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

**13.4 Вадење на фиоката**

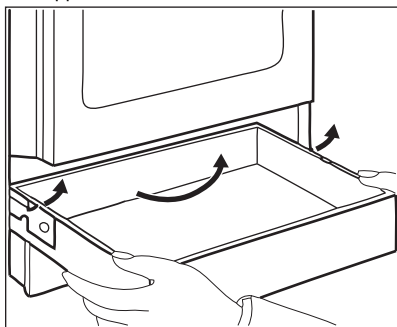


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

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

1. Извлечете ја фиоката колку што оди.



**14. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ**



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

**14.1 Што да направите ако...**

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го вклучите апаратот.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е точно поврзан со електрична енергија.

2. Полека подигнете ја.
3. Целосно извлечете ја фиоката надвор.

За да ја монтирате фиоката, повторете ги горенаведените чекори по обратен редослед.

**13.5 Замена на светлото**



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од струен удар. Ламбата може да биде жешка.

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

**Задна светилка**

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

Проблем	Можна причина	Решение
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
Не можете да ја вклучите или да ракувате со површината за готвење.	Избил осигурувач.	Вклучете ја површината за готвење повторно и нагодете го поставувањето на температурата за помалку од 10 секунди.
Нема искра кога се обидувате да го вклучите генераторот на искри.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Видете го дијаграмот за поврзување.
	Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Капата и круната на пламениците не се точно поставени.	Ставете ги капата и круната на пламениците правилно.
Пламенот се гаси веднаш по палењето.	Термоелементот не е доволно загреан.	Откако ќе го запалите пламенот, држете го вклучен генераторот на пареа рамномерно или помалку од 10 секунди.
Прстенот со пламен е нерамномерен.	Круната на пламеникот е затната со остатоци од храна.	Проверете да не е затнат вбризгувачот и да не има остатоци од храна на круната од пламеникот.
Пламениците не работат.	Нема довод на гас.	Проверете го приклучувањето на плин.
Бојата на пламенот е портокалова или жолта.		Бојата на пламенот може да биде портокалова или жолта во некои делови на пламеникот. Тоа е нормално.
Рерната не загрева.	Рерната е исклучена.	Вклучете ја печката.



Проблем	Можна причина	Решение
	Не се поставени потребните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
Светлото не работи.	Светлото не е исправно.	Заменете го светлото.
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација.	Сте ја оставиле храната во рерната многу долго.	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.
Храната се готви многу долго или многу брзо.	Температурата е многу ниска или многу висока.	Ако е потребно, прилагодете ја температурата. Следете го советот од упатството.

### 14.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со

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

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

## 15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Идентификација на модел	LKM520000X
Тип на плоча за готвење	Плоча за печење во индивидуална печка
Број на зони за готвење	1
Технологија на подгревање	Цврста жешка плоча

Дијаметар на кружни зони за готвење (Ø)	Десен заден	14,5 cm
Потрошувачка на енергија по зона на готвење (EC electric cooking)	Десен заден	192.0 Wh/kg
Број на пламеници	3	
Енергетска ефикасност по пламеник (EE gas burner)	Лев заден - помошен	не е применливо
	Десен преден - полубрз	55.3%
	Лев преден - брз	55.5%
Енергетска ефикасност за плочата за готвење на гас (EE gas hob)		55.4%
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		192.0 Wh/kg

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

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

## 15.2 Плоча за готвење - Штедење на енергија

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

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.

### Електрични рингли:

- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Дното на садот треба да биде со ист дијаметар како и ринглата.

- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

### Пламеници на плин:

- Пред употреба на пламениците и држачите за тавите, проверете дали се правилно склопени.
- Дното на садот за готвење треба да одговара на големината на пламеникот.
- Ставете го садот за готвење директно над пламеникот, во центарот.
- Кога течноста ќе почне да врие, намалете го пламенот за да крчка течноста.
- Ако е можно, користете лонец на пареа. Видете во неговото упатство за користење.

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

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на моделот	LKM520000X 943005369
Показател за енергетска ефикасност	94.9
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0,84 kWh/циккус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0,74 kWh/циккус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	54 l
Вид печка	Печка во самостоен шпорет
Маса	43.0 kg

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

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

## 15.4 Печка - штедење на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

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

### Готвење со вентилатор

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

### Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за затоплување храна.

### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите


преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.


### **Влажно печење**

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

повеќе детали видете во поглавјето „Печка - секојдневна употреба“, Функции на печката.

## **16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА**

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не

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







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



867365126-A-422020

