

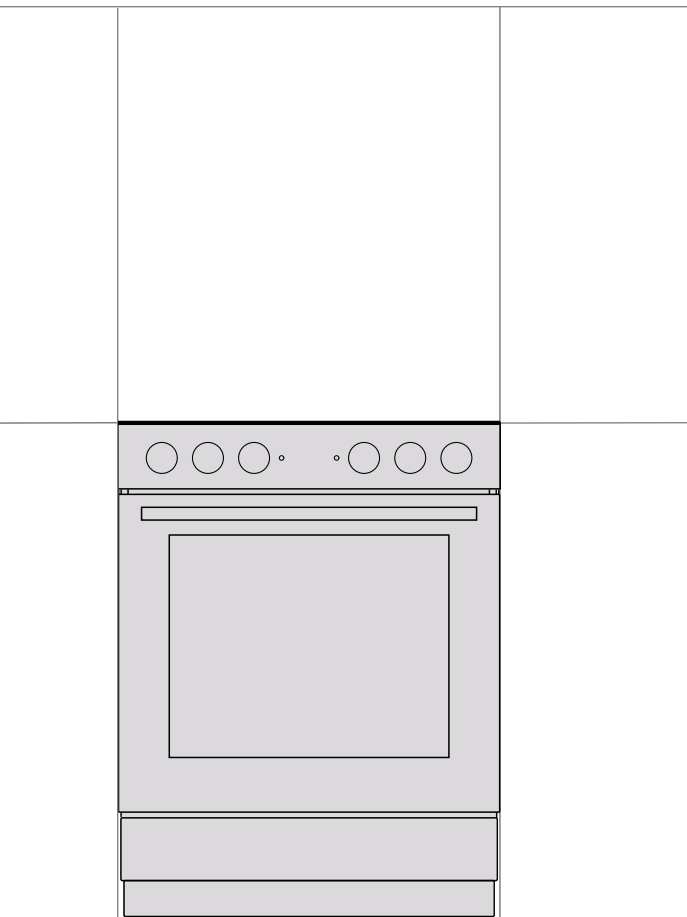
gorenje

sq

al

xk

UDHËZIME PËR PËRDORIMIN E FURNELËS ME QËNDRIM TË PAMBËSHTETUR



Ju falenderojmë për besimin tuaj dhe për blerjen e pajisjes sonë elektroshtëpiake.

Ky manual udhëzimi i detajuar ju jepet për të bërë më të thjeshtë përdorimin e këtij produkti. Udhëzimet do t'ju mundësojnë të mësoni në lidhje me pajisjen tuaj elektroshtëpiake të re sa më shpejt që të jetë e mundur.

Sigurohuni që keni marrë një pajisje elektroshtëpiake të padëmtuar. Në qoftë se konstatoni dëmtime gjatë transportit, ju lutemi të kontaktoni me shitësin nga i cili e keni blerë pajisjen elektroshtëpiake ose me magazinën rajonale nga e cila është bërë furnizimi i saj. Numri i telefonit mund të gjendet në faturë ose në dokumentin e dorëzimit.

Për udhëzime dhe këshilla më të hollësishme, vizitoni <http://www.gorenje.com> ose skanoni kodin QR në plakën e të dhënave.



Simbolet e mëposhtme përdoren gjatë gjithë manualit dhe kanë kuptimet si vijon:



INFORMACION!

Informacion, këshillë ose rekomandim



PARALAJMËRIMI!

Kujdes – rrezik i përgjithshëm



Është e rëndësishme që të lexoni me kujdes udhëzimet.

UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË



LEXONI ME KUJDES UDHËZIMET DHE RUAJINI ATO PËR T'JU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e sipër dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore ose me mungesë eksperience dhe njohurish, vetëm nëse ofrohen udhëzime dhe mbikëqyrje për ta në lidhje me përdorimin e pajisjes elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt dhe ata të kuptojnë rreziqet e mundshme. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen elektroshtëpiake. Mirëmbajtja e pastrimit dhe përdorimit nuk duhet të bëhet nga fëmijët e pambikëqyrur.

KUJDES: Pajisja elektroshtëpiake dhe disa nga pjesët e saj të prekshme mund të bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit. Kini kujdes të mos i prekni elementet nxehtë të furrës. Fëmijët më të vegjël se 8 vjeç duhet të mbikëqyren vazhdimisht.

KUJDES: Pjesët e prekshme mund të nxehen shumë kur është i ndezur funksioni i pjekjes në zgarë. Fëmijëve të vegjël nuk duhet t'u lejohej ta prekin.

KUJDES: Rrezik zjarri: mos mbani gjëra mbi sipërfaqet e gatimit.

KUJDES: Gatimi i pavëmendshëm mbi pllakë me dhjamë ose me vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe të rezultojë me zjarr. KURRË mos provo të shuash zjarrin me ujë, por fike pajisjen elektroshtëpiake dhe pastaj mbuloi flakët p.sh. me kapak ose me batanije kundër zjarrit.

Përdorni vetëm temperaturat e kontrolluara, të rekomanduara për përdorim në këtë furrë.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

KUJDES: Në qoftë se sipërfaqja është e krisur, fiken pajisjen elektroshtëpiake për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

KUJDES: Përpara zëvendësimit të llampës së ndriçimit, sigurohuni që pajisja elektroshtëpiake është e shkëputur nga rrjeti elektrik, në mënyrë që të parandalohet rreziku i goditjes elektrike.



KUJDES: mundësi për anosje.



KUJDES: Në mënyrë që të parandalohet anosja e pajisjes elektroshtëpiake, duhet të instalohen mjetet stabilizuese. Referojuni udhëzimeve për instalimin

Pajisja elektroshtëpiake nuk duhet të instalohet prapa ndonjë dere dekorative, në mënyrë që të shmanget mbinxehja.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes apo kruajtëse të mprehta prej metali për të pastruar xhamin e derës së furrës/xhamin e kapakut me mentesha të pllakës (sipas rasti), pasi ato mund të gërvishin sipërfaqen, gjë që mund të rezultojë në shkatërrimin e xhamit.

Mos përdorni pastrues me avull apo me presion të lartë për të pastruar pajisjen elektroshtëpiake, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike.

Pajisja elektroshtëpiake nuk parashikon kontrollin nga kohëmatës të jashtëm apo sistem i veçantë i kontrollit në distancë.

KUJDES: Përdorni vetëm mbojtëse pllakash të projektuara nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake të gatimit ose të treguara nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake në udhëzimet e përdorimit si të përshtatshme ose mbojtëset e pllakave të vendosura në pajisjen elektroshtëpiake. Përdorimi i mbojtësve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

Sigurohuni që kapaku është i pastër dhe nuk ka spërkatje lëngjesh sipër përpara se të ngrihet. Kapaku mund të jetë i veshur me llak ose prej xhami. Ai mund të mbyllet vetëm kur zonat e gatimit të jenë ftohur krejtësisht.

Në qoftë se kabli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar njësoj, më qëllim që të shmanget rreziku.

KUJDES: Kjo pajisje elektroshtëpiake është vetëm për qëllime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër, si për shembull për ngrohje të dhomës.

Pajisja elektroshtëpiake është menduar që të vendoset direkt mbi dysheme, pa ndonjë mbajtëse apo bazament.

Mos e instaloni pajisjen elektroshtëpiake në afërsi të burimeve të fuqishme të energjisë, si sobat me lëndë djegëse të fortë, sepse temperatura e lartë pranë tyre mund të dëmtojë pajisjen elektroshtëpiake.

Pajisja elektroshtëpiake mund të lidhet me rjetin elektrik vetëm nga një teknik apo ekspert shërbimi i autorizuar. Morsetat (në vend të kabllit lidhës) duhet të mbrohen nga një mbulesë morsetash (shiko pajisjet shtesë). Ndërhyrja në pajisjen elektroshtëpiake ose riparimi joprofesionist i saj mund të rezultojnë në rrezik të plagosjeve të rënda ose në dëmtim të produktit.

Furnela me panel kontrolli prej çeliku të pandryshkshëm dhe furrë elektrike, është e pajisur me një ventilator ftohës. Kur dera është e mbyllur gjatë funksionimit të furrës, ajri nga furnela qarkullon në zonën nën panelin e kontrollit. Nëse nuk ka qarkullim ajri, fikni pajisjen elektroshtëpiake dhe kontaktoni shërbimin.

Në qoftë se kablli i energjisë të pajisjes elektroshtëpiake tjetër, e cila ndodhet afër kësaj pajisjeje elektroshtëpiake është kapur nga dera e furrës, mund të jetë dëmtuar, gjë që msi rezultat mund të çojë në qark të shkurtër. Rrjedhimisht, mbajini kabllo të energjisë të pajisjes elektroshtëpiake tjetër në një distancë të sigurt.

Mos i vishni muret e furrës me fletë alumini dhe mos vendosni tava pjekjeje apo enë të tjera gatimi mbi dyshemenë e furrës. Fleta e aluminit do të pengojë qarkullimin e ajrit në furrë, duke vonuar procesin e gatimit dhe duke prishur veshjen e emaluar.

Dera e furrës bëhet shumë e nxehtë gjatë operimit. Për mbrojtje ekstra, është instaluar një xham i tretë, duke zvogëluar temperaturën e sipërfaqes së jashtme (vetëm në disa modele).

Menteshat e derës mund të dëmtohen nga ngarkesa e tepërt. mos vendosni tenxhere të rënda në derën e hapur dhe mos u mbështesni në derën e hapur kur pastroni hapësirën e furrës. Mos u ulni kurrë mbi derën e hapur të furrës dhe mos i lini fëmijët të ulen mbi të.

Sigurohuni që ventilatorët nuk janë asnjëherë të mbuluar ose të penguar në ndonjë lloj mënyre tjetër.

Pajisja elektroshtëpiake është e pajisur me sipërfaqe gatimi prej xhami ose xhami keramike. Në rast të thyerjes:

- Fikini të gjithë elementet e nxehtë elektrike dhe shkëputeni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti i shpërndarjes.
- Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes elektroshtëpiake.
- Mos e përdorni pajisjen elektroshtëpiake.

Për lidhjen e pajisjes elektroshtëpiake përdorni një kabëll 5x1,5mm² me shënimin H05VV-F5G1,5 ose 3x4,0 mm² me shënimin H05VV-F3G4 ose më të mirë. ose më të mirë. Kablli duhet të instalohet nga një agjent shërbimi ose nga një person i kualifikuar njësoj.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me një kabëll të fiksuar, i cili është në përputhje me rregullat për kabllo.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me një kabëll të fiksuar, i cili ka të përfshira mjetet e shkëputjes. Fiksimi i kablilit duhet të bëhet në përputhje me rregullat për kabllo.



PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE

Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake. Riparimi ose çdo pretendim për garanci që rezulton nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes nuk do të mbulohet nga garancia.

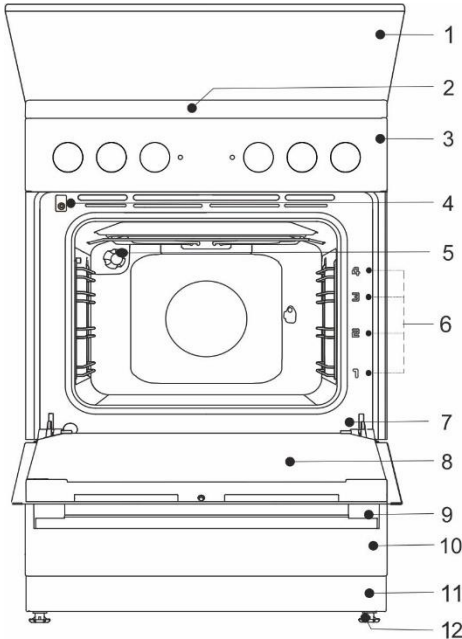
SOBA ELEKTRIKE E GATIMIT

Përshkrimi i pajisjes



INFORMACION!

Funksionet dhe elementet e pajisjes varen nga modeli.



- 1 Kapaku
- 2 Pllaka e gatimit
- 3 Njësia e kontrollit
- 4 Celësi i derës së furrës
- 5 Ndrëqimi
- 6 Udhëzuesit – nivelet e gatimit
- 7 Pllaka e të dhënave teknike
- 8 Dera e furrës
- 9 Doreza e derës
- 10 Sirtari/hapje nga sipër
- 11 Bazamenti
- 12 Kontrolli dhe rregullimi

KAPAKU I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE

Sigurohuni që kapaku është i pastër dhe nuk ka spërkatje lëngjesh sipër përpara se të ngrihet. Kapaku mund të jetë i veshur me llak ose prej xhami. Ai mund të mbyllet vetëm kur zonat e gatimit të jenë ftohur krejtësisht.



Mos e mbyllni kapakun kur pajisja është e ndezur!

Simboli në produkt ose në ambalazhin e tij tregon se kapaku i xhamit mund të thyhet nga nxehtësia. Përpara mbylljes së kapakut, fikini të gjithë djegësat.

SIRTARI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE



Mos mbani gjëra të djegshme, shpërthyes, avulluese apo të ndjeshme ndaj temperaturës (si letër, shtupa enësh, qese plastike, pastruese ose detergjentë dhe kanaçe sprej) në sirtarin e mbajtjes së furrës, pasi ato mund të ndizen gjatë operimit dhe të shkaktojnë zjarr.

UDHËZUESIT ME TELA

Udhëzuesit me tela lejojnë përgatitjen e ushqimit në katër nivele. (ju lutemi të vini re se nivelet/udhëzuesit numërohen duke filluar nga poshtë-lart).

Udhëzuesit 3 dhe 4 janë menduar për pjekje në zgarë.

Operimi i pajisjes elektroshtëpiake është i sigurt me dhe pa udhëzuesit e tavës.

UDHËZUESIT TELESKOPIKË ME TËRHEQJE

Udhëzuesit teleskopikë me tërheqje mund të përshtaten për nivelin e 2të, 3të dhe të 4t. Udhëzuesit teleskopikë me tërheqje mund të jenë pjesërisht ose plotësisht të zgjatshëm.

STAMPIMI ME RELIEV

Furra ka të stampuara brazda anësore në katër nivele për të futur grilën dhe tavat e pjekjes.

ÇELËSI I DERËS SË FURRËS

Çelësi çaktivizon nxehjen e furrës dhe ventilatorin kur dera e furrës është e hapur gjatë procesit të gatimit. Kur dera është e mbyllur, çelësi i ndez përsëri nxehësat.

VENTILATORI I FRESKIMIT

Pajisja elektroshtëpiake është e pajisur me një ventilator freskimi i cili ftoh hapësirën dhe panelin e kontrollit të pajisjes elektroshtëpiake. Ventilatori freskues është në funksionim, kur furra është në funksionim.



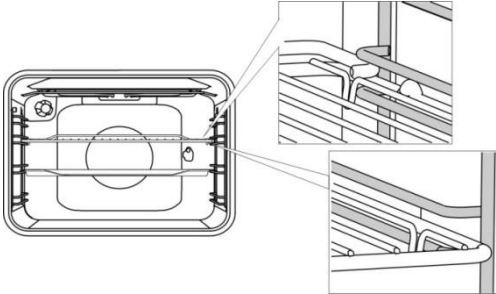
Pajisja elektroshtëpiake dhe disa nga pjesët e saj të prekshme ka mundësi që të nxehen gjatë gatimit. Përdorni doreza furre.

ZGARA



Në zgarë është një shul sigurie. Rrjedhimisht, lirojeni që në fillim lehtësisht shulin kur ta tërhiqni për t'a nxjerrë nga furra.

Zgara ose tava duhet të jenë gjithmonë të futura në brazdat ndërmjet dy profileve të telit.



Me udhëzuesit e zgjatshëm teleskopikë, në fillim tërhiqni udhëzuesit në një nivel dhe vendoseni zgarën ose tavën e pjekjes mbi to. Pastaj, shtyjini me dorë aq sa mund të shkojnë.



Mbylleni derën e furrës kur udhëzuesit teleskopikë të jenë mbledhur plotësisht brenda furrës.



Pasi aksesorët e pjekjes nxehen, forma e tyre mund të ndryshojë. Kjo nuk ndikon në funksionalitetin e tyre dhe forma e tyre fillestare do të rikthehet kur ata të ftohen.

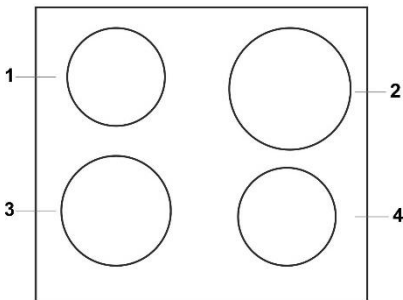
ÇELËSAT SHTY-TËRHIQ (në varësi të modelit)

Shtypeni lehtë çelësin, në mënyrë që ai të dalë nga paneli i kontrollit. **Çelësat mund të shtyhen mbrapsht në panelin e kontrollit vetëm kur janë në pozicionin "zero".**

PËRPARA PËRDORIMIT TË PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE PËR HERË TË PARË

- Pasi të merrni pajisjen elektroshtëpiake, hiqini të gjitha pjesët, duke përfshirë të gjitha pajisjet e transportit, nga furra.
- Pastrojini të gjithë aksesorët dhe mjetet me ujë të ngrohtë dhe me detrgjent normal. Mos përdorni asnjë pastrues gërryes.
- Në qoftë se furra juaj ka sipërfaqe prej xhami qeramike, pastrojini me një leckë të lagur dhe me ndonjë lëng larës. Mos përdorni pastrues gërryes, si pastrues gërryes që mund të shkaktojnë gërvishje, sfungjerë për të kruar enët gjatë larjes ose heqës njollash.
- Në qoftë se soba e gatimit ka pllaka nxehëse, vendoseni çelësin e pllakës nxehëse në nivelin 4 dhe lëreni të ndezur për 30 minuta pa përdorur asnjë pjatë. Pasi të nxehen zonat e gatimit, në sipërfaqen e pllakës së gatimit mund të shfaqet pak tym. Në këtë mënyrë, zona e gatimit përfundon arritjen e rezistencës së saj maksimale.
- Kur furra nxehet për herë të parë, do të çlirohet aroma karakteristike e pajisjes elektroshtëpiake të re. Ajroseni dhomën plotësisht gjatë vënies në punë për herë të parë.

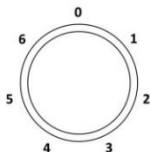
PLLAKA E GATIMIT (në varësi të modelit)



- 1 Zona e gatimit mbrapa majtas
- 2 Zona e gatimit mbrapa djathta
- 3 Zona e gatimit përpara majtas
- 4 Zona e gatimit përpara djathtas

PLLAKAT TRADICIONALE TË GATIMIT

- Sigurohuni që zona e gatimit dhe fundi i enës së gatimit janë të pastër dhe të thatë. Kjo do të mundësojë përcjellje më të mirë të nxehtësisë dhe do të ndalojë çdo dëmtim të sipërfaqes nxehtëse.
- Dhjamrat dhe vajrat e mbinxehur në zonat e gatimit mund të marrin zjarr. Prandaj, tregohuni të kujdesshëm kur të gatvani me dhjamë ose me vaj dhe kontrollojeni gjithmonë procesin e gatimit.
- Mos vendosni enë gatimi të lagura ose kapakë të mbuluar me avull në zonat e gatimit. Lagështira mund t'i dëmtojë zonat e gatimit.
- Mos e ftohni enën e nxehtë të gatimit duke e vendosur në zonat e gatimit që nuk janë në përdorim, sepse kondensimi që mund të shfaqet nën fundin e enës së gatimit mund të ndikojë në gërryerje.



Rrotullojeni çelësin për të ndezur zonën e gatimit. Fuqia e nxehtësë së zonës së gatimit mund të vendoset në hapat nga 1 deri në 6.



Fikeni zonën e gatimit 3 - 5 minuta përpara mbarimit të procesit të gatimit për të mundësuar përdorimin e nxehtësisë së mbetur dhe për të kursyer energji.

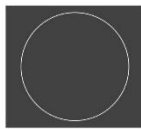
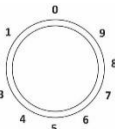
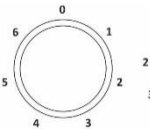


Zonat e gatimit të shpejtë (vetëm në disa modele) mund të operojnë me fuqi më të madhe se zonat normale të gatimit, gjë që do të thotë se ato mund të nxehen shumë më shpejt. Këto zona gatimi janë të treguara me një pikë të kuqe në mes. Pas nxehtësë dhe pastrimit të përsëritur, kjo pikë mund të zhduket.



Në rast të përdorimit të tejjgajtur të pllakave prej aliazeve të hekurit, zona e pllakës dhe cepi i zonës së gatimit mund të çngjyrosen. Shërbimi në këtë rast nuk mbulohet nga garancia.

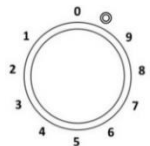
PLLAKA E GATIMIT PREJ XHAMI QERAMIKE



Fuqia nxehtëse e vendeve për zierje mund të rregullohet pa nivele (1-9) ose me nivele (1-6).

Mbinxehja e sipërfaqes nën panelin prej xhami qeramike është e parandaluar nga kufizuesi i temperaturës.

KONTROLLI I ZONËS SË GATIMIT ME DY UNAZA



Pjesa e zonës së gatimit me dy unaza mund të përshtatet me madhësinë dhe formën e enës suaj të gatimit.

Për të aktivizuar zonën më të madhe të gatimit, rrotullojeni çelësin e zonës së gatimit deri në fund (do të dëgjohet një klik), pastaj vendoseni nivelin e dëshiruar të fuqisë.

ZONAT E NDRIÇUARA TË GATIMIT

Zonat e ndriçuara të gatimit ndryshojnë nga zonat tradicionale nga nxejja e shpejtë; rrjedhimisht, procesi i gatimit fillon shumë shpejt.

TREGUESI I NXEHTËSISË SË MBETUR

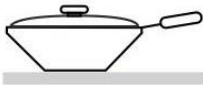


Secila pllakë gatimi është e pajisur me një dritë kontrolli e cila qëndron e ndezur edhe pasi të jetë fikur pllaka e gatimit, në qoftë se ajo është ende e nxehtë. Treguesi i nxehtësisë së mbetur ndizet gjithashtu edhe kur një tigan ose tenxhere e nxehtë vendoset në një zonë gatimi të ftohtë.

SIPËRFAQE GATIMI PREJ XHAMI QERAMIKE

- Pllaka e gatimit është rezistente ndaj ndryshimeve të temperaturës.
- Pllaka prej xhami qeramike është shumë e fortë, por nuk është e pathyeshme. Pllaka mund të thyhet kur një objekt bie me cep në pllakë. Dëme të tilla duken menjëherë ose pas njëfarë kohe. Shkëputeni menjëherë pllakën e nxehtë të dëmtuar nga rrjeti elektrik dhe mos e përdorni.
- Përdorimi i pllakës së gatimit prej xhami qeramike si zonë mbajtëse mund të rezultojë në gërvishtje ose në dëmtime të tjera të saj.
- Mos përdorni pjata alumini ose plastike në sipërfaqet e nxehta. Mos vendosni objekte ose fletë plastike në pllakën prej xhami qeramike.
- Sigurohuni që zona e gatimit dhe fundi i enës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata. Kjo do të mundësojë përcjellje më të mirë të nxehtësisë dhe do të parandalojë çdo dëmtim të sipërfaqes nxehtë. Mos vendosni enë gatimi bosh në zonën e gatimit.

KËSHILLA NË LIDHJE ME ENËT TUAJA TË GATIMIT



- Përdorni enë cilësore gatimi me fund të trashët dhe të qëndrueshëm.
- Diametrat e fundit të tiganit dhe të zonës së gatimit duhet të jenë njësoj.
- Enët e gatimit prej xhami të temperuar me fund special mund të përdoren në zonat e gatimit në qoftë se diametri përshatet me atë të zonave të gatimit. Enët e gatimit me dialetër më të madh mund të thyhen për shkak të tensionit termik.
- Sigurohuni që tiganit ose tenxherja është në mes të zonës së gatimit.
- Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vërejtje derisa të arrihet presioni i duhur. Së pari, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, përdorni sensorin përkatës për të ulur fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
- Sigurohuni që ka lëng të mjaftueshëm në tenxheren me presion ose në tiganin apo tenxheren tjetër. Për shkak të mbinxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres edhe të zonës së gatimit.
- Kur përdoren enë gatimi speciale, shikoni udhëzimet e prodhuesit.

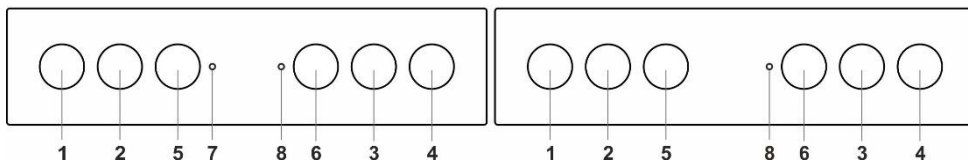
KËSHILLA PËR KURSIMIN E ENERGJISË

- Kur të blini enë gatimi, kini parasysh që diametri i treguar në tigan zakonisht i përket cepit të sipërm ose kapakut, i cili normalisht është më i madh se diametri i fundit të tiganit.
- Në qoftë se e lejon procesi i gatimit, përdorni kapak.
- Në qoftë se një gjellë kërkon kohë të gjatë gatimi, përdorni gatues me presion. Sigurohuni që gjithmonë të ketë lëng në sasi të mjaftueshme në gatuesin me presion. Në qoftë se vendoset një gatues bosh në pllakën e gatimit, ai mund të mbinxehet gjë që si rezultat do të çojë në dëmtim edhe të tiganit, edhe të zonës së gatimit.
- Kurdoherë që të jetë e mundur, mbylleni tiganin ose tenxheren me një kapak me madhësi të përshatshme. Përdorni enë gatimi të cilat përshatën me sasinë e ushqimit që gatuar. Gatimi në një tenxhere të madhe të mbushur pjesërisht do të konsumojë më shumë energji.



Në qoftë se sheqeri ose ushqimi me përmbajtje të lartë sheqeri shpërndahet mbi një pllakë gatimi të nxehtë prej xhami qeramike, fshijeni menjëherë pllakën ose hiqeni sheqerin me një kruajtëse, edhe sikur zona e gatimit të jetë e nxehtë. Kjo do të parandalojë çdo dëmtim në sipërfaqen prej xhami qeramike. Mos përdorni detergjentë dhe pastrues të tjerë për të pastruar një pllakë gatimi të nxehtë prej xhami qeramike, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen.

NJËSIA E KONTROLLIT (në varësi të modelit)

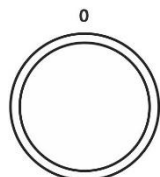


1. Çelësi i zonës së gatimit majtas përpara
2. Çelësi i zonës së gatimit majtas mbrapa
3. Çelësi i zonës së gatimit djathtas mbrapa
4. Çelësi i zonës së gatimit djathtas përpara
5. Çelësi i zgjedhjes së sistemit të gatimit
6. Çelësi i temperaturës së furrës
7. Lampa e kontrollit të funksionimit. Ajo tregon se një nga zonat e gatimit është duke funksionuar.
8. Lampa e kontrollit të furrës. Lampa ndizet kur furra është duke u nxehur; kur arrihet temperatura e përzgjedhur, ajo fiket.

FURRA (në varësi të modelit)

ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT

Furra mund të operojë me butonin për "zgjedhjen e mënyrës së furrës" për të zgjedhur funksionin dhe "vendosjen e temperaturës" për të vendosur temperaturën.



Rrotullojeni çelësin (majtas dhe djathtas) për të përzgjedhur sistemin e gatimit.



Të dhënat mund të ndryshojnë edhe gjatë operimit.

OPERIMI I FURRËS

Temperatura e operimit është vendosur me përzgjedhësin e temperaturës, i cili varion nga 50 – 275/300°C. Rrotullimi në drejtim të lëvizjes së akrepave të orës vendos temperaturë të lartë dhe anasjelltas, rrotullimi në drejtim të kundërt me lëvizjen e akrepave të orës ul temperaturën.



Rrotullimi i tepërt me forcë nga pozicioni zero do të shkaktojë dëmtim të termostatit!















FIKJA E FURRËS



Kthejeni ÇELËSIN E PËRZGJEDHJES SË SISTEMIT TË GATIMIT në pozicionin "0".

NDRIÇIMI I FURRËS

Në të gjitha modalitetet e funksionimit, ndriçimi i furrës ndizet automatikisht kur përzgjidhet modaliteti i funksionimit.

SISTEMI I FURRËS

Sistemi	Përshkrimi
	PARANXEJHA E SHPEJTË Përdoreni këtë funksion nëse dëshironi të nxehti furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt që të mundeni. Ky funksion nuk është i përshtatshëm për të gatuar ushqim. Temperatura e sugjeruar: 50°C - maks.
	NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM Nxehtësat në dyshemenë dhe në tavanin e hapësirës së furrës do të rrezatojnë nxehtësi rregullisht në pjesën e brendshme të furrës. Brumërat ose mishi mund të piqen në një nivel të vetëm lartësie. Temperatura e sugjeruar: 200°C.
	NXEHËSI I SIPËRM Në ushqim do të rrezatojë nxehtësi vetëm nxehtësi në tavanin e hapësirës së furrës. Përdoreni atë për të skuqur pjesën e sipërme të gjellës suaj (skuqja përfundimtare). Temperatura e sugjeruar: 180°C.
	NXEHËSI I POSHTËM Në ushqim do të rrezatojë nxehtësi vetëm nxehtësi në dyshemenë e furrës. Përdoreni këtë nxehtës për të skuqur pjesën e poshtme të gjellës suaj. Temperatura e sugjeruar: 180°C.
	NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILATOR * Janë aktivizuar të dy nxehtësat dhe ventilatori. Ventilatori mundëson edhe qarkullimin e ajrit të nxehtë brenda furrës. Kjo përdoret për të pjekur brumëra, për shkriren e ushqimeve dhe për të tharrë fruta dhe perime. Temperatura e sugjeruar: 180°C.
	ZGARA Do të operojë vetëm nxehtësi i zgarës, pjesë e setit të zgarës së madhe. Ky sistem përdoret për të pjekur në zgarë pjesë të vogla të sanduiçeve të hapur ose sallamrave dhe për të thekur bukën. Temperatura maksimale e lejuar është 230°C.
	ZGARA E MADHE Do të operojë nxehtësi i sipërm dhe nxehtësi i zgarës. Nxehtësia do të rrezatohet direkt nga nxehtësi i zgarës, i instaluar në tavanin e furrës. Për të rritur në maksimum efektin e nxehtës, do të aktivizohet edhe nxehtësi i sipërm. Ky kombinim përdoret për të pjekur në zgarë pjesë të vogla të sanduiçeve të hapur ose sallamrave dhe mishit dhe për të thekur bukën. Temperatura maksimale e lejuar është 230°C.
	ZGARA ME VENTILATOR Do të operojë nxehtësi i zgarës dhe ventilatori. Ky kombinim përdoret për të pjekur në zgarë mish dhe copa më të mëdha mishi dhe shpendësh në një nivel të vetëm. Ai është gjithashtu i përshtatshëm për ushqime të gatshme dhe për të skuqur koren e thekur. Temperatura e sugjeruar: 170°C. Temperatura maksimale e lejuar është 230°C.
	NXEHËSI I SIPËRM DHE VENTILATORI Do të operojë nxehtësi lart (i sipërm) dhe ventilatori. Përdoreni këtë sistem për të pjekur copa më të mëdha mishi dhe shpendësh. Ai është gjithashtu i përshtatshëm për ushqime të gatshme. Temperatura e sugjeruar: 170°C.
	PJEKJE INTENSIVE (SKUQJE ME AJËR) Kjo metodë gatimi rezulton në një kore krokante pa yndyrë të shtuar. Ky është një version i shëndetshëm i skuqjes së ushqimit të shpejtë, me më pak kalori në ushqimin e gatuar. I përshtatshëm për prerje më të vogla të mishit, peshkut, perimeve dhe produkteve të ngrira gati për skuqje (patatet e skuqura, copat e pulës). Temperatura e sugjeruar: 200-220°C.
	AJRI I NXEHTË * Do të operojë nxehtësi anësor dhe ventilatori. Ventilatori i instaluar në murin e pasëm të hapësirës së furrës e bën të sigurt qarkullimin konstant të ajrit të nxehtë për qark mishi apo brumit që piqet. Kjo mënyrë përdoret për të pjekur mish dhe brumëra në disa nivele njëherësh. Temperatura e sugjeruar: 180°C.
	NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Kjo përdoret për të pjekur brumë me maja por brumëra pak të ardhur dhe për të ruajtur fruta dhe perime. Temperatura e sugjeruar: 180°C.
	SISTEMI I PICAVE Ky program, me cilësimin e temperaturës së pjekjes që arrin të paktën 275°C, është projektuar posaçërisht për t'ju ndihmuar të piqni picën e përsosur, focaçe, bukë të sheshtë dhe delikatesa të ngjashme të pjekura.
	JEKJA E USHQIMIT TE NGRIRË Kjo metodë lejon pjekjen e ushqimit të ngrirë në një periudhë më të shkurtër kohe pa ngrohje paraprake. Optimale për produktet e ngrira të para-pjekura (produkte furre, briosh, lazanjë, patatet e skuqura, copa pule), mish dhe perime. Temperatura e sugjeruar: 190-200°C.

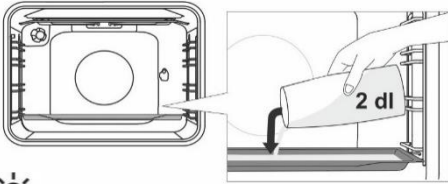
Sistemi	Përshkrimi
	SHKRIRJA E USHQIMEVE Ajri qarkullon pa nxehtësi të aktivizuar. Do të aktivizohet vetëm ventilatori. Kjo përdoret për të shkrirë me ngadalë ushqimin e ngrirë. Temperatura e sugjeruar: 0°C.
	PASTRIMI I UJIT (AQUA CLEAN) Nxehtësia do të rrezatohet vetëm nga nxehtësi në dysheme. Përdoreni këtë funksion për të hequr mbetjet e lëngut dhe ushqimit nga furra. Programi zgjat 30 minuta. Temperatura e sugjeruar: 70°C.

* Funksioni në fjalë përdoret për përcaktimin e klasës efikase energjike në përputhje me Standardin EN 60350-1.

PJEKJA ME SHTIMIN E AVULLIT



Me këto sisteme, ju mund të gatvani duke shtuar avull. Avulli mundëson skuqje më të mirë dhe një sipërfaqe më krokante.



Kur furra është ende e ftohtë, vendosni një tavë pjekjeje në udhëzuesin e parë. Në tavën e pjekjes hidhni jo më shumë se 2 dl ujë. Ushqimin që do të gatvani vendoseni në raftin e dytë dhe filloni sistemin.



Mos e fusni tepsinë e thellë për pjekje në udhëzuesin e parë, futeni një nivel më lart.



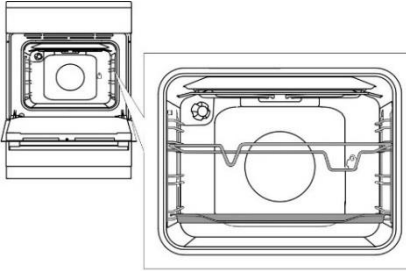
Për operimin optimal të funksionit, mos e hapni derën e furrës dhe mos shtoni ujë gjatë procesit të gatimit.

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE

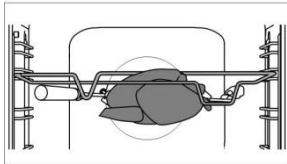
- Nxehtësia e një furre bosh konsumon shumë energji. Prandaj, pjekja e disa llojeve të brumërave ose disa picave njëra pas tjetrës do të kursejë shumë energji, pasi furra tashmë do të jetë e paranaxhur.
- Përdorni fletë dhe tava pjekjeje të errëta, me veshje silikon nga mbrapa ose të veshura me emalim, pasi ato e përcjellin nxehtësinë shumë mirë.
- Kur përdorni letër pergamenti, sigurohuni që është rezistente ndaj temperaturës së lartë.
- Kur përgatitni ushqimin, brenda furrës krijohet mjaft avull, i cili nxirret jashtë nëpërmjet oxhakut në pjesën e pasme të pajisjes elektroshtëpiake. Avulli mund të kondensohet në derën dhe në kapakun e pajisjes (në varësi të modelit). Ky është një fenomen standard, i cili nuk ka asnjë efekt në funksionimin e pajisjes elektroshtëpiake. Pas përfundimit të procesit të gatimit, fshijeni me një leckë ujin që ka rrjedhur nga kondensimi.
- Fikeni furrën afërsisht 10 minuta përpara mbarimit të procesit të gatimit për të kursyer energji duke përdorur nxehtësinë e akumuluar.
- Mos e ftohni ushqimin në një furrë të mbyllur për të ndaluar kondensimin (djersën).

Gatimi në hell (në varësi të modelit)

Temperatura maksimale dur përdoret helli është 230°C.



Vendosni mbështetësen e hellit në ndarjen e 3të duke u nisur nga poshtë dhe vendosni fletën e pjekjes në ndarjen e parë për të shërbyer si tabaka.



Futeni mishin në hell dhe shtrëngojeni vidhat.

Vendoseni dorezën e hellit në fillim të suportit të hellit dhe futeni majën në vrimën në anën e djathtë të murit të mbrapëm të hapësirës së furrës (vrina është e mbrojtur me një kapak rotullues).

Hiqeni dorezën e hellit dhe mbylleni derën.

Ndizeni furrën dhe përzgjidhni sistemin e GRILËS SË MADHE.



Mos e përdorni zgarën në pozicionin 4. Zgara duhet të përdoret vetëm kur dera e furrës është e mbyllur.



Mos e fusni tavën e thellë në udhëzuesin e parë.

MIRËMBAJTJA & PASTRIMI



Sigurohuni që të shkëpusni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik dhe prisni që të ftohet. Fëmijët nuk duhet të pastojnë pajisjen elektroshtëpiake ose të kryejnë detyrat e mirëmbajtjes pa mbikëqyrjen e duhur.

Faqja ballore e karkasës prej çeliku të pandryshkshëm (në varësi të modelit)

Pastrojeni këtë sipërfaqe vetëm me detergjent të butë (shkumë sapuni) dhe me një sfungjer të butë i cili nuk e gërvisht fundin. Mos përdorni pastruesë gërryes apo pastruesë që përmbajnë tretës, pasi ato mund të dëmtojnë fundin e karkasës.

Sipërfaqet e veshura me llak dhe pjesët plastike (në varësi të modelit)

Mos i pastroni çelësat dhe butonat, dorezat e dyerve, ngjitësat dhe pllakat e normave/llojeve me pastruesë gërryes apo me materiale pastruese gërryese, me pastruesë me bazë alkooli ose me alkool. Hiqini menjëherë të gjitha njollat me një leckë jo-gërryese dhe me pak ujë, në mënyrë që të shmangni dëmtimin e sipërfaqes. Ju mund të përdorni edhe pastruesë dhe materiale pastrimi të synuar për këto lloj sipërfaqesh sipas udhëzimit nga prodhuesit e tyre përkatës.

Sipërfaqet e emaluara (furra, pllaka e gatimit)

Për pastrim, përdorni në sfungjer të lagur me detergjent. Njollat e yndyrës mund të hiqen me ujë të ngrohtë dhe me detergjent special për emalimin. Kurrë mos i pastroni sipërfaqet e emaluara me mjete gërryese të cilat bëjnë dëmtime të përhershme në sipërfaqen ku janë përdorur.

Sipërfaqet prej xhami

Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër gërryes apo kruajtës të mprehtë prej metali për të pastuar derën prej xhami të furrës, pasi ato mund të krisin sipërfaqen dhe të shkaktojnë thyerjen e xhamit. Pastrojini sipërfaqet e xhamit me mjete speciale për xham, pasqyra dhe dritare.



INFORMACION!

Asnjëherë mos përdorni pastrues dhe pajisje agresive ose gërryese.

PASTRIMI I PLLAKAVE TË GATIMIT



Pastrojeni zonën përçark zonave të gatimit me ujë të nxehtë dhe me pak lëng larës. Për papastërtitë e forta, përdorni tampon prej leshi çeliku, të njomur me detergjent; pastaj shpërlajeni pllakën e gatimit dhe thajeni me leckë. Lëngjet përmbajnë kripë, lëngjet gjatë zjerjes dhe lagështira kanë efekt dëmtues për zonat e gatimit. Zonat e gatimit pastrojeni gjithmonë.

Përdorni pastruesat të zakonshëm dhe substancat e disponueshme në treg për mirëmbajtjen e zonave të gatimit. Në qoftë se zonat e gatimit janë pak të ngrohta, pastruesi do të hyjë nëpër pore më me lehtësi. Unazat e zonave të gatimit janë të prodhuara me çelik të pandryshkshëm. Për shkak të ekspozimit ndaj nxehtësisë, pas një periudhe të caktuar kohore ato mund të marrin një ngjyrim të verdhë. Ky është një fenomen normal fizik. Njollat e verdha mund të hiqen me pastruesat të zakonshëm për metale. Aksesorët agresivë për larjen e pjatave nuk janë të përshtatshëm për pastrimin e këtyre cepave, pasi ata mund të shkaktojnë gërvishje.

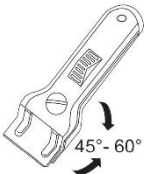
PASTRIMI I SIPËRFAQES PREJ XHAMI QERAMIKE

- Pas çdo përdorimi, prisni që sipërfaqja e xhamit prej qeramike të ftohet dhe pastrojeni. Në të kundërt, të gjitha papastërtitë e mbetura do të digjen mbi sipërfaqen e nxehtë herën tjetër që do të përdorni pllakën e gatimit.
- Për mirëmbajtjen normale të pllakës së gatimit prej xhami qeramike, përdorni produkte speciale të cilat krijojnë një film mbrojtës mbi sipërfaqe, për të mos i lejuar pislëqet të ngjiten mbi të.
- Përpara çdo përdorimi të sipërfaqes prej xhami qeramike, fshijeni pluhurin ose të gjitha papastërtitë e tjera të cilat mund të gërvishtin sipërfaqen, si nga pllaka ashtu edhe nga fundi i tiganit.
- Përpara çdo përdorimi të sipërfaqes prej xhami qeramike, fshijeni pluhurin ose të gjitha papastërtitë e tjera të cilat mund të gërvishtin sipërfaqen, si nga pllaka ashtu edhe nga fundi i tiganit.



Leshi i çelikut, sfungjerët e ashpër pastrues dhe pluhurat gërryes mund të gërvishtin sipërfaqen. Sipërfaqja mund të dëmtohet edhe nga pastruesit sprej agresivë dhe nga pastruesit e lëngshëm të papërshtatshëm.

- Përdorimi i pastruesave agresivë apo gërryes ose enëve të gatimit me fund të ashpër apo të dëmtuar mund të lërë shenja.
- Përdorni një leckë të butë të lagur për të hequr papastërtitë e vogla. Pastaj fshijeni sipërfaqen për ta tharrë.
- Qiçini njollat e ujit me një tretësirë të hoolë uthulli. Megjithatë, mos e përdorni këtë tretësirë për të fshirë kornizën (vetëm në disa modele) pasi ajo mund të humbasë shkëlqimin. Mos përdorni pastruesat sprej agresivë ose agjentë zhblokues.
- Përdorni pastruesat specialë për xhamin prej qeramike për pislëqet e forta. Shikoni udhëzimet e prodhuesit. Sigurohuni që të hiqni krejtësisht çdo mbetje pastruesi pas procesit të pastrimit, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e xhamit prej qeramike kur të nxehtet zona e gatimit.



- Hiçini mbetjet e forta dhe të djegura me një kruajtës. Kini kujdes të mos lëndoheni kur të përdorni kruajtësin.
- Mos e shtyni kruajtësin në drejtimin pingul drejt xhamit dhe mos e kruani sipërfaqen e pllakës me majën apo me tehun e tij.
- Hiçini menjëherë të gjithë sheqerin ose ushqimet që përmbajnë sheqer nga pllaka e qeramikës, edhe sikur pllaka të jetë ende e nxehtë, pasi sheqeri mund të dëmtojë përgjithnjë sipërfaqen e xhamit prej qeramike.



Përdorimi i kruajtësin kur papastërtia nuk mund të hiqet me një leckë të lagur ose me pastruesat specialë për sipërfaqet prej xhami qeramike. Mbajeni kruajtësin në këndin e duhur (45° deri në 60°). Shtyjeni me kujdes kruajtësin në drejtim të xhamit dhe rëshqiteni mbi shenjë për të hequr papastërtinë. Sigurohuni që doreza plastike e kruajtësit (në disa modele) të mos bjerë në kontakt me zonën e nxehtë të gatimit.



Çngjyrosja e sipërfaqes së xhamit prej qeramike nuk ndikon në operimin ose në qëndrueshmërinë e sipërfaqes. Kjo çngjyrosje në të shumtën e rasteve është si rezultat i mbetjeve të djegura të ushqimit në sipërfaqe ose mund të jetë shkaktuar nga ndonjë enë gatimi prej materialeve të buta (si alumini ose bakri). Kjo çngjyrosje është shumë e vështirë që të hiqet plotësisht.

Shënim: Çngjyrosja dhe dëmtimet e ngjashme ndikojnë vetëm në pamjen e pllakës së gatimit dhe nuk ndikojnë direkt në funksionimin e saj. Heqja e këtyre dëmtimeve nuk do të mbulohet nga garancia.


FURRA

Pastrojini muret e furrës me një sfungjer të lagur dhe detergjent. Për të pastruar njollat e forta të djegura në muret e furrës përdorni detergjent special për emalimin. Pas pastrimit fshijeni me leckë me kujdes për ta tharrë furrën. Pastrojini furrën vetëm kur të jetë krejtësisht e ftohtë. Mos përdorni asnjëherë agjentë gërryes, sepse ata mund të

gërvishtin sipërfaqen e emaluar. Lajini aksesoret e furrës me sfungjer dhe me detergjent. Mund të përdorni gjithashtu edhe detergjentë specialë për të hequr njollat apo djegiet.



PËDRORIMI I FUNKSIONIT "AQUA CLEAN" PËR TË PASTRUAR FURRËN

Kthejeni ÇELËSIN E ZGJEDHJES SË SISTEMIT TË GATIMIT në pozicionin Aqua Clean . Vendoseni ÇELËSIN E TEMPËRATURËS në 70°C. Hidhni 0,6 l ujë në tavën e pjekjes dhe vendoseni në udhëzuesin më të poshtëm. Pas 30 minutash, mbetjet e ushqimit në muret e emaluara të furrës do të jenë zbutur dhe do të jetë e lehtë për t'i pastruar me një leckë të lagur.



Përdoreni sistemin "Aqua Clean" vetëm kur furra të jetë ftohur plotësisht.

HEQJA DHE PASTRIMI I TELAVE DHE UDHËZUESAVE TELESKOPIKË TË ZGJATSHËM

Përdorni vetëm pastrues të zakonshëm për të pastruar udhëzuesat. Mbajini udhëzuesat nga ana e poshtme dhe tërhiqini ato drejt qendrës të hapësirës së furrës. Hiqini ato nga hapësira që sipër.



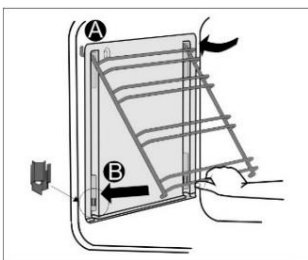
Mos i pastroni udhëzuesat e zgjatshëm në lavastovilje.

INSTALIMI I PJESËS SË FUTUR KATALITIKE

Përdorni vetëm pastrues tradicionale për të pastruar udhëzuesit.

Hiqini udhëzuesit prej teli ose udhëzuesit e zgjatshëm (në varësi të modelit).

Montoni pjesën e futur katalitike në udhëzuesit prej teli. Pjesa e sipërme e udhëzuesit duhet të montohet në hapësirat e sipërme "A" në pjesët e futura katalitike.



Vendosini udhëzuesit prej teli me pjesët e futura katalitike në hapësirën e sipërme në muret anësore "A" të furrës. Shtypini në vendin e mbylljes me kllapë, në fundin "B".



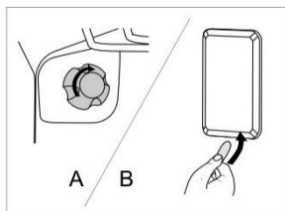
Mos i lani pjesët e futura katalitike në lavastovilje.

ZËVENDËSIMI I LLAMPËS

Lampa është e konsumueshme dhe rrjedhimisht nuk mbulohet nga garancia. Përpara zëvendësimit të llampës, hiqini sirtarët, zgarën dhe udhëzuesit.

Shkëputeni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti i furnizimit!

Llampë halogjeni: G9, 230 V, 25 W. llampë e zakonshme E14, 230 V, 25 W - në varësi të modelit).



A Hiqini kapakun e llampës dhe tërhiqini ose hiqini llampën.



Përdorni mbrojtje për të shmangur djegiet.



B Përdorni një mjet të sheshtë për të hequr kapakun. Hiqni llambën e halogjenit.



Kujdesuni që të mos dëmtoni veshjen e smaltit.

MBYLLJA "COMFORT" E DERËS (në varësi të modelit)

Gatuesit janë të pajisur me mentesha të reja të COMFORT. Këto mentesha speciale garantojnë mbyllje shumë të qetë dhe të butë të dërës së furrës.



Në qoftë se forca e përdorur për të mbyllur derën është shumë e madhe, efekti i sistemit zvogëlohet ose sistemi do të kapërcehet për siguri.

MBYLLJA E DERËS (në varësi të modelit)

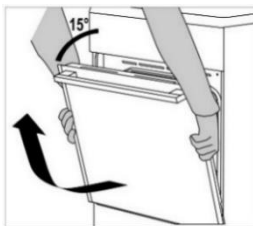
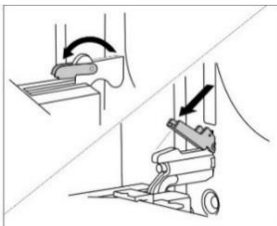
Hapeni mbyllësin e derës duke e shtypur lehtë atë nga e djathta me gishtin e madh ndërkohë që në të njëjtën kohë e tërhiqni dërën nga jashtë.



Nëse forca që aplikohet për të mbyllur derën është tepër e madhe, efikasiteti i sistemit mund të reduktohet ose mund të ketë ndikim në sigurinë e sistemit.

HEQJA DHE FUTJA E DERËS SË FURRËS (në varësi të modelit)

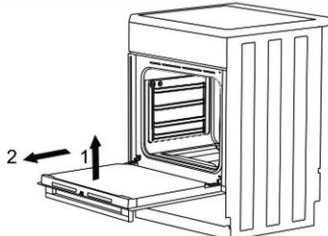
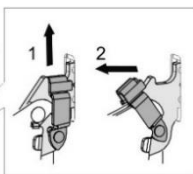
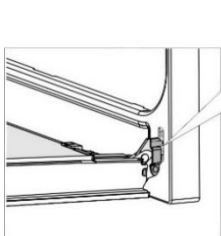
- Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
- Rrotullojini kllapat e menteshave të derës (në rastin e mbylljes tradicionale). Në sistemin e mbylljes COMFORT, rrotullojini kllapat me 90°.
- Mbylleni derën me ngadalë derisa kllapat të puthiten së bashku me menteshat në faqet anësore të derës. Në këndin 15° (në lidhje me pozicionin e mbyllur të derës), mbylleni derën lehtësisht dhe tërhiqeni atë nga të dyja menteshat e pajisjes elektroshtëpiake.



Përpara se të rivendosni derën, kontrolloni gjithmonë që kllapat e menteshave të jenë vendosur siç duhet në faqet anësore të derës. Duhet të parandaloni mbylljen me forcë të menteshës, e cila është e lidhur me një sustë të fortë. Lëshimi i kllapës shkakton dëmtimin e derës dhe rrezikun e plagosjes.

HEQJA DHE FUTJA E DERËS SË FURRËS (në varësi të modelit)

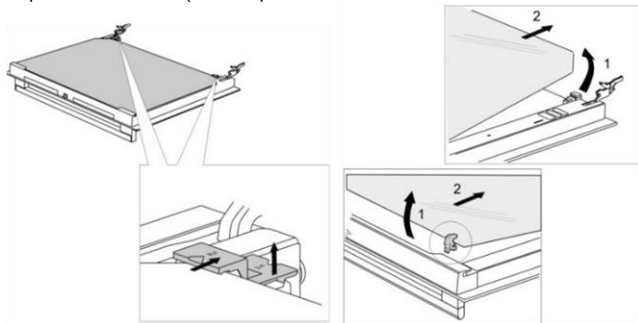
- Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
- Ngrijini dhe kthejini kllapat.
- Mbylleni derën me ngadalë, ngrijeni me kujdes dhe tërhiqeni atë nga të dyja menteshat e pajisjes elektroshtëpiake.



Për të rivendosur derën, ndiqini këto hapa në drejtim të kundërt. Në qoftë se dera nuk hapet ose mbyllet siç duhet, sigurohuni që menteshat janë vendosur në rregull në kapëset e tyre.

HEQJA DHE VENDOSJA E PANELIT TË XHAMIT NË DERËN E FURRËS (në varësi të modelit)

Paneli i xhamit të derrës së furrës duhet të pastrohet nga brenda, por në fillim ai duhet të hiqet. Hiqeni derën e furrës. Hiqeni derën e furrës (shiko kapitullin "HEQJA DHE FUTJA E DERËS SË FURRËS").



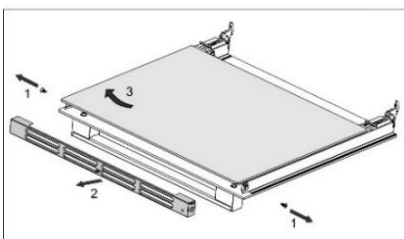
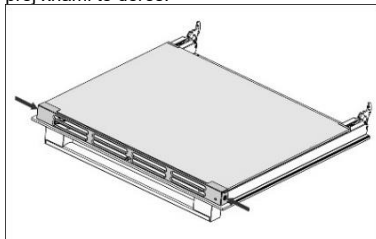
- Lirojini me ngadalë mbajtësit në anën e majtë dhe të djathtë të derës (shenja 1 në mbështetëse) dhe tërhiqeni duke e nxjerrë nga paneli i xhamit (shenja 2 në mbështetëse).
- Mbajeni panelin e xhamit të derës nga ana e poshtme; lirojini me ngadalë në mënyrë që të mos jetë më i ngjitur me mbajtësen; dhe hiqeni.
- Për të hequr panelin e tretë të xhamit (vetëm në disa modele), ngrijeni atë dhe hiqeni. Hiqini gjithashtu edhe gominat mbyllese në panelin e xhamit.



Për të rivendosur panelin e xhamit, respektoni veprimet e kundërta. Shenjat (gjysëmrrathë) në derë dhe në panelin e xhamit duhet të bllokohen.

HEQJA DHE VENDOSJA E PANELIT TË XHAMIT NË DERËN E FURRËS (në varësi të modelit)

Zhvidhosini vidhat në anën e majtë dhe të djathtë të derës dhe nxirreni shiritin e sipërm. Tani mund të nxirri panelin prej xhami të derës.



Për të rivendosur xhamin ndiqini këto hapa në drejtim të kundërt.

TABELA E ZGJIDHJES SË PROBLEMEVE

Problemi/gabimi	Zgjidhja
Bie shpesh siguresa kryesore e shtëpisë suaj.	Thërrisni një teknik shërbimi. Sigurohuni që fuqia e të gjitha pajisjeve elektro-shtëpiake të ndezura nuk e kalon kapacitetin e rrjetit elektrik në shtëpinë tuaj.
Nuk punon ndriçimi i furrës.	Procesi i ndërrimit të llampës është përshkruar në kapitullin "MIRËMBAJTJA & PASTRIMI".
Ushqimi nuk është pjekur mirë...	E keni zgjedhur temperaturën dhe sistemin e duhur të nxehtësive? Është e mbyllur dera e furrës?

Riparimi apo ndonjë pretendim për garanci që rezulton nga lidhja ose përdorimi jo i rregullt i pajisjes elektroshtëpiake nuk do të mbulohet nga garancia. Në këtë rast, kostoja e riparimit do të mbulohet nga përdoruesi.

UDHËZIMET E INSTALIMIT DHE TË LIDHJES

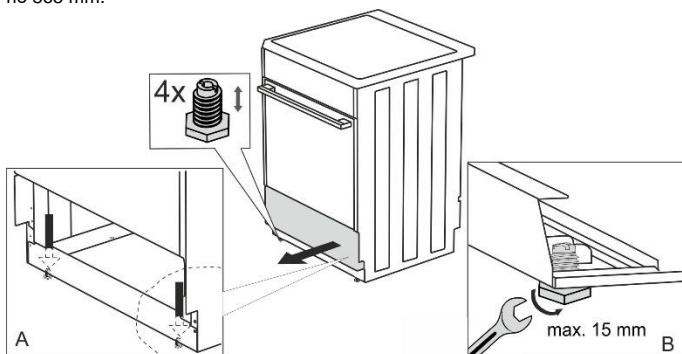
VENDOSJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE (mm) (në varësi të modelit)



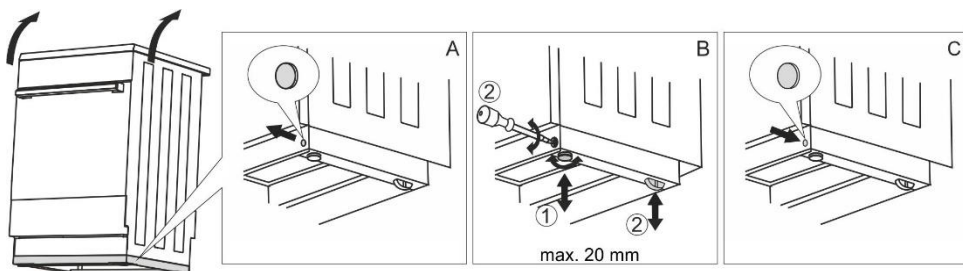
Muret ose mobiljet e afërta me pajisjen elektroshtëpiake (dysheheja, muri mbrapa kuzhinës, muret anësore) duhet të jenë rezistente ndaj një temperature të paktën 90°C.

NIVELIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE DHE MBËSHTETJA SHITESË (në varësi të modelit)

A) Lartësia e sobës së gatimit është 850 mm. Ju mund ta rregulloni lartësinë e pajisjes elektroshtëpiake nga 850 deri në 865 mm.

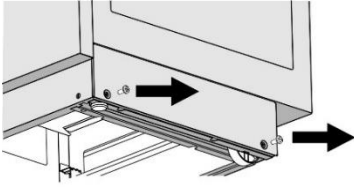


B) Lartësia e sobës së gatimit është 900 mm. Ju mund ta rregulloni lartësinë e pajisjes elektroshtëpiake nga 900 deri në 920 mm.

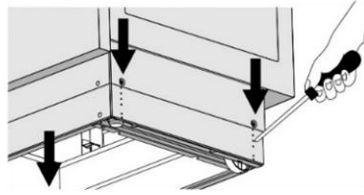


RREGULLIMI I LARTËSISË TË SOBËS SË GATIMIT (në varësi të modelit)

Lartësia e sobës së gatimit është 900 mm. Ju mund ta rregulloni lartësinë e pajisjes elektroshtëpiake nga 850 deri në 940 mm.



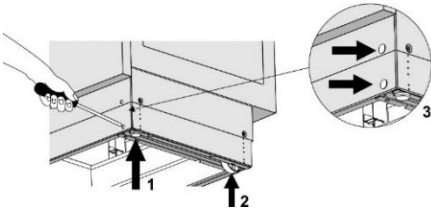
Torx T20



- Vendoseni sobën e gatimit në dysheme, me anën e pasme.
- Zhvendhosini vidhat, shikoni shigjetat.

- Vendoseni lartësinë e dëshiruar.
- Vidhosini përsëri vidhat së bashku.

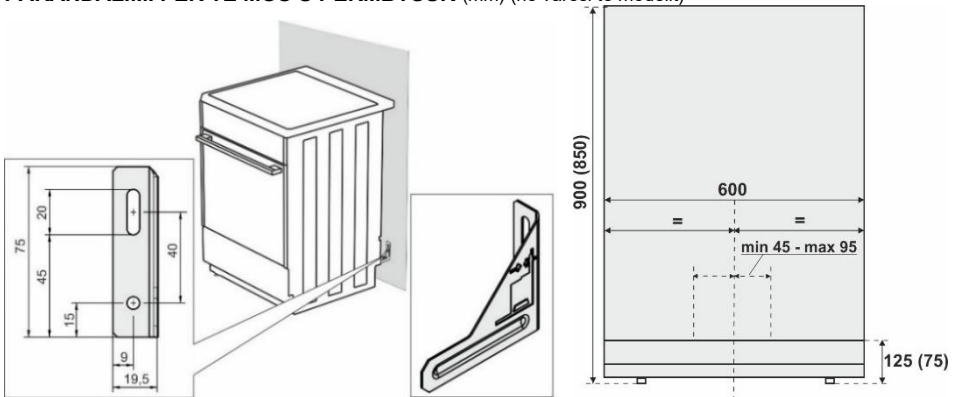
Soba e gatimit duhet të instalohet horizontalisht!



Ndiqni këto hapa:

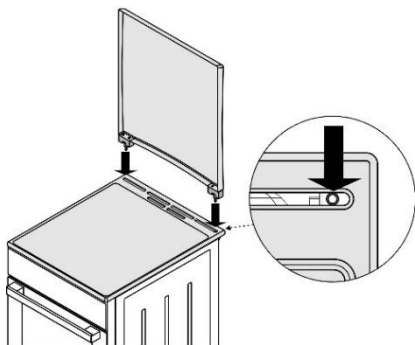
- Rrotullojini vidhat e rregullimit të lartësisë (shikoni Figurën 1) për të rregulluar lartësinë e sobës së gatimit në pozicionin e duhur.
- Rregullojini rrotat (shikoni Figurën 2) duke i vidhosur ato me dy vidhat nga përpara bordit anësor. Kontrolloni pozicionin horizontal të sobës së gatimit duke përdorur një nivelator me bulëz.
- Vendosini tapat për mbylljen e vrimave nga përpara bordit anësor (shikoni Figurën 3).

PARANDALIMI PËR TË MOS U PËRMBYSUR (mm) (në varësi të modelit)

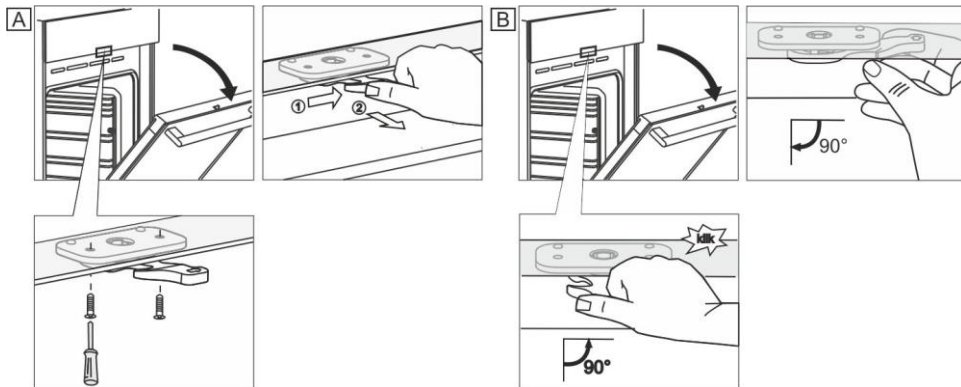


Sipas skicës, ngjiteni mbajtësen në mur me vidhat dhe upat shtesë. Në qoftë se vidhat dhe upat e dhëna nuk mund të përdoren, përdorni të tjera, të cilat do të sigurojnë një instalim të sigurt në mur.

INSTALIMI I KAPAKUT (në varësi të modelit)



BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)

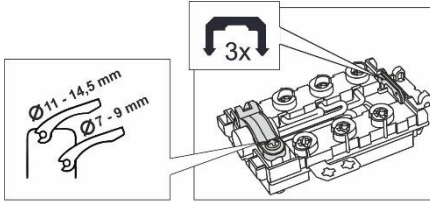


LIDHJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE ME RRJETIN ELEKTRIK

Soba elektrike është konsumues energjie, instalimi dhe vendndodhja e së cilës duhet të korrespondojë me standardet lokale në fuqi.

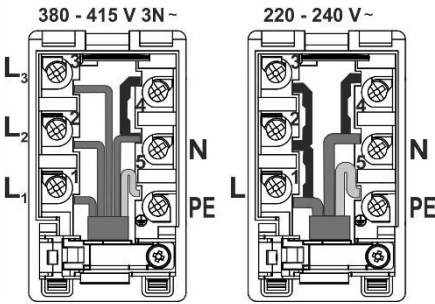


Për lidhjen janë në dispozicion tri ura prej tunxhi. 1 urë nevojitet për lidhjen trefazore (380 – 415V 3N~). Tri ura nevojiten për lidhjen njëfazore (220 – 240 V ~).



Pajisja që e shkëput pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik, cepat e të gjitha kontakteve të së cilës janë në një distancë minimale prej 3 mm, duhet të vendoset në shpërndarjen e stabilizuar të energjisë elektrike përpara pajisjes elektroshtëpiake.

Vetëm një person i autorizuar, me aftësi mund të instalojë sobën. Personi i autorizuar është i detyruar të vendosë pllakës e gatimit të sobës në pozicion horizontal, për ta lidhur atë me rrjetin elektrik dhe për të kontrolluar punën e tij. Instalimi i sobës duhet të konfirmohet në çertifikatën e garancisë.



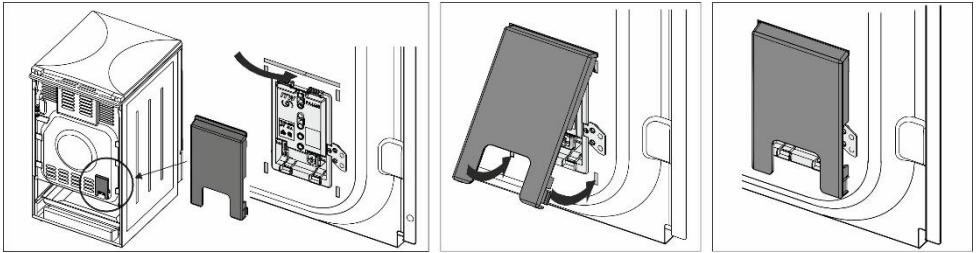
Rekomandohet lidhja tre fazore e sobës me ndihmën e një kablli lidhës të llojit H05VV-F5G1,5 (më përpara CGLG 5Cx1,5) (shkëputës i qarkut i llojeve 3x16 A).

Për lidhjen një fazore përdorni një H05VV-F3G4 (më përpara GGLG 3Cx4) (shkëputës i qarkut i llojeve 32 - 40 A). Është e nevojshme të shtrëngohen fundet e përcjellësit me terminale të presuara kundër tensionit.

Pas shtrëngimit të fundeve të përcjellësit nën kokat e vidhave të bordit të terminalit vendosni një kabëll në bordin e terminalit dhe sigurojeni atë me një kapëse kundër tërheqjes. Mbyllni përfundimisht kapakun e bordit të terminalit.

MBROJTJA E MORSETAVE

Morsetat duhet të mbrohen nga një mbulesë morsetash, shiko pajisjet shtesë. Rrezik i goditjes elektrike.



NJOFTIMI I RËNDËSISHËM

Për çmontimin ose montimin e sobës elektrike krahas përdorimit të saj aktual është e nevojshme të shkëputet pajisja elektrike nga rrjeti i energjisë dhe të mbahet jashtë funksionimit.

Për instalimin e pajisjes elektroshtëpiake, është e nevojshme që të bëhen si pjesë e punës kryesisht sa më poshtë:

- Verifikimi i korrektesisë së lidhjes me rrjetin elektrik.
- Kontrolli i funksionimit të xehësave, elementet e kontrollit dhe të vënies në punë.
- Paraqitja të klienti e të gjitha funksioneve të pajisjes elektroshtëpiake dhe familjarizimi me shërbimin dhe mirëmbajtjen e saj.

NJOFTIMI

Soba elektrike është një pajisje elektrike e klasit të parë "Class I" në përputhje me parandalimin e dëmtimit nga rryma elektrike dhe duhet të ndërlidhen me përcjellësin mbrojtës të rrjetit elektrik.

HEDHJA



Ambalazhimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin të cilat mund të riciklohen, të hidhen ose të shkatërohen pa asnjë rrezik për mjedisin. Për destinacionin e tyre, materialet e ambalazhimit janë etiketuar në mënyrën e duhur.



























Simboli në produkt ose në ambalazhin e tij tregon që produkti nuk duhet të trajtohet si mbeturinë e zakonshme shtëpiake. Produkti duhet të merret nga një qendër e autorizuar grumbullimi për përpunimin e mbeturinave të pajisjeve mbetjet elektrike dhe elektronike.

Hedhja e rregullt e produktit do të ndalojë çdo ndikim negativ në mjedis dhe në shëndetin e njerëzve, gjë që mund të ndodhë në rast të hedhjes jo të rregullt të produktit. Për informacion të detajuar në lidhje me hedhjen dhe përpunimin e produktit, ju lutemi të kontaktoni me organet përkatëse të bashkisë, të caktuara për menaxhimin e mbeturinave ose me dyqanin ku e keni blerë produktin.

TESTIMI I GATIMIT

Testuar në përputhje me standardin EN 60350-1.

PJEKJA

Gjella	Pajisja	Udhëzuesi (nga fundi)	Sistemi	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (minuta)
Biskotat një nivel	tavë pjekëse e cekët e emaluar	3	 	140-150*	20-35
Biskotat një nivel		3	 	140-150*	20-35
Biskotat dy nivele		2, 3	 	140-150*	30-45
Biskotat tre nivele		2, 3, 4	 	130-140*	30-45
Kek të vegjël një nivel	tavë pjekëse e cekët e emaluar	3	 	160-170*	20-35
Kek të vegjël një nivel		3	 	160-170*	20-35
Kek të vegjël dy nivele		2,3	 	140-150*	30-45
Kek të vegjël tre nivele		2, 3, 4	 	140-150*	35-50
Kek	kallëp metalik i rumbullakët ø26/ raft teli (grilë mbajtëse)	2	 	160-170*	20-35
Kek		2	 	160-170*	20-35
Strudel me mollë	2x kallëp metalik i rumbullakët ø20/ raft teli (grilë mbajtëse)	2	 	170-180	50-70
Strudel me mollë		3	 	160-170	50-70
Tost	raft teli/grilë	4		230*	0,5-3
Byrek me mish të grirë	raft teli (grilë mbajtëse) + tavë pjekëse e cekët si tabaka kullimi	4		230	20-35

* Nxeheni paraprakisht për 10 minuta.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE