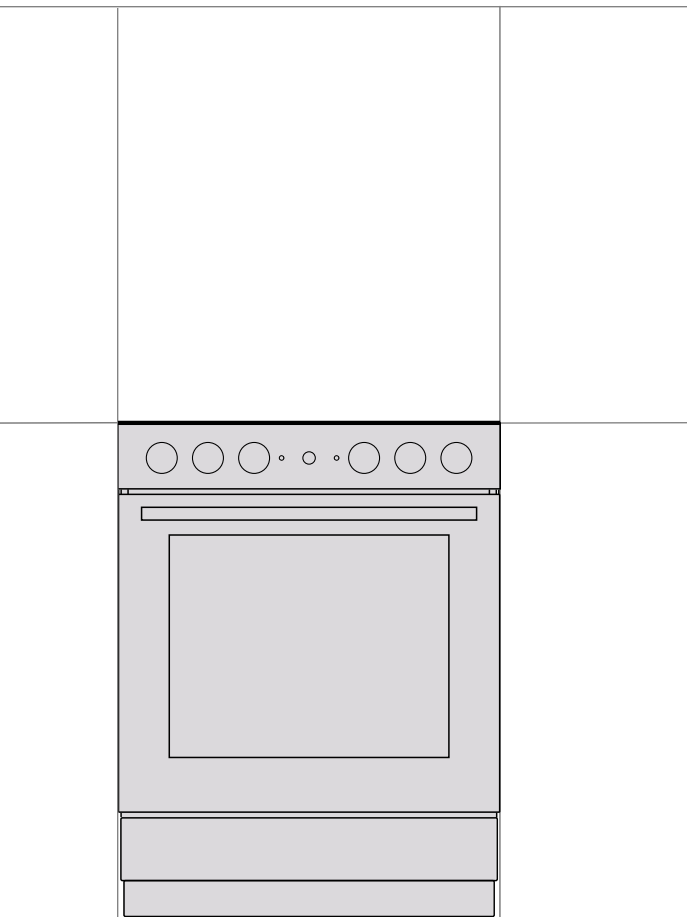


UDHËZIME PËR PËRDORIMIN E FURNELËS ME QËNDRIM TË PAMBËSHTETUR



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 konstatooni 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.

Këto udhëzime janë të vlefshme në qoftë se simboli i vendit është i printuar në pajisjen elektroshtëpiake. Në qoftë se në pajisjen elektroshtëpiake NUK KA simbol të vendit, ju lutemi të konsultoheni me udhëzimet teknike për rregullimin e pajisjes elektroshtëpiake në përputhje me kriteret e përdorimit në vendin përkatës.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet në përputhje me rregulloret në fuqi dhe mund të përdoret vetëm në vende të ajrosura mirë. Lexojini udhëzimet përpara se të lidhni ose të përdorni pajisjen elektroshtëpiake.

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



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



INFORMACIONI

Informacion, këshillë ose rekomandim



PARALAJMËRIM!

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 pambikëqyrrur.

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 lejojat ta prekin.

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

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

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.

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.

Pajisja elektroshtëpiake nuk duhet të instalohet prapa ndonjë dëre dekorative, në mënyrë që të shmangët mbinxehja.

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

Mos përdorni pastruesat 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 rastit), pasi ato mund të gërrvishtin 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 mbojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

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

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 kablli 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.

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 kontakti shërbimin.

Pajisja elektroshtëpiake mund të lidhet me rrjetin 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.

Shërbimi dhe riparimi i paautorizuar mund të rezultojë në rrezik shpërthimi, goditje elektrike ose qark të shkurtër dhe si pasojë plagosje personale dhe dëmtim të pajisjes elektroshtëpiake. Këto detyra duhet të kryhen vetëm nga një ekspert i autorizuar.

Përpara instalimit, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (natyra e gazit dhe presioni i gazit) dhe rregullimi i pajisjes elektroshtëpiake të jenë të përshtatshme.

Kushtet e rregullimit për këtë pajisje elektroshtëpiake janë përcaktuar në etiketë (ose në pllakën e të dhënave).

Kjo pajisje elektroshtëpiake nuk është e lidhur me ndonjë pajisje për evakuimin e produkteve të djegies. Ajo do të instalohet dhe lidhet në përputhje me të gjitha rregulloret aktuale për instalimet. Vëmëndje e veçantë duhet t'i kushtohet kriterëve përkatës në lidhje me ajrosjen.

KUJDES: Përdorimi i pajisjes elektroshtëpiake të gatimit me gaz rezulton në prodhim nxehtësie, lagështire dhe në produkte të djegies" në dhomën në të cilën është instaluar. Sigurohuni që kuzhina të jetë e ajrosur mirë, veçanërisht kur pajisja elektroshtëpiake është në përdorim: mbajini të hapura tubat e ajrimit natyror ose instaloni një pajisje mekanike për ventilim (aspirator mekanik me kapak).



KUJDES: mundësi për anosje.



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

Përdorimi i tejzgatur i pajisjes elektroshtëpiake mund të ketë nevojë për ajrosje shtesë, për shembull hapjen e një dritareje ose ajrosje më të efektshme, për shembull rritjen e nivelit të ajrosjes mekanike, kur është e pranishme.

Kjo është një pajisje elektroshtëpiake e klasit 2/1. Pajisja elektroshtëpiake mund të takojë ndonjë kabinet të afërt në të dyja anët kur është e vendosur në rresht. Nga njëra anë, një kabinet i gjatë – më i gjatë se pajisja elektroshtëpiake – mund të vendoset në një distancë prej të paktën 10 cm nga pajisja elektroshtëpiake. Nga ana tjetër, mund të vendoset vetëm një kabinet me të njëjtën lartësi.

Tregoni kujdes për të korigjuar vendosjen e pjesëve djegëse.

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.

Mbylleni valvulën kryesore dalëse në qoftë se nuk keni ndërmend të përdorni djegësat për një periudhë të gjatë kohore (p.sh. përpara se të niseni me pushime).

Në qoftë se kabli 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 kabllot e energjisë të pajisjes elektroshtëpiake tjetër në një distancë të sigurt.

Në qoftë se vini re ndonjë defekt në instalimin e gazit ose nuhasni aromën e gazit në dhomë:

- mbyllni menjëherë furnizimin me gaz ose mbylleni bombulën e gazit;
- hiqni ndonjë zjarr të ndëzur dhe shuani çdo produkt duhani;
- mos ndizni asnjë pajisje elektroshtëpiake elektrike (përfshirë ndriçimin);
- ajroseni dhomën plotësisht - hapini dritaret;
- informoni menjëherë qendrën e shërbimit ose një shpërndarës të autorizuar të gazit natyror.

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.

Në rast mosfunksionimi të ventilatorit të ftohjes, ju lutemi mos e përdorni më pajisjen, fikeni dhe telefononi një teknik shërbimi.

Pajisja elektroshtëpiake është e pajisur me sipërfaqe gatimi prej xhami ose xhami qeramike (në varësi të modelit). Në rast të thyerjes:

- Fikini të gjithë elementet e nxehtësie 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 4x1,5 mm² me shënimin H05VV-F4G1,5 ose 3x4,0 mm² me shënimin H05VV-F3G4 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 kabllit 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.

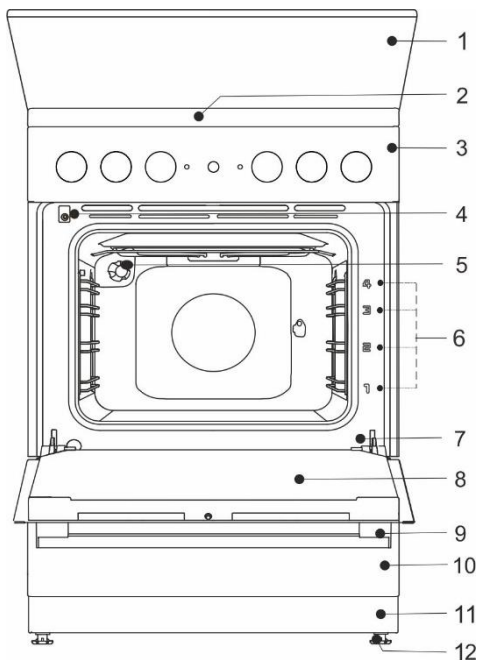
SOBA E KOMBINUAR E GATIMIT

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 Ndrçimi
- 6 Udhezuesit – 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

Parametrat elektrikë (në varësi të modelit, shikoni pllakën e të dhënave të pajisjes elektroshtëpiake)

220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x32A

380-415V 2N~; 50/60 Hz, 2x16A

Shteti i destinacionit	Kategoritë e pajisjeve elektroshtëpiake
AL, XK	II2H3B/P

Shkalla e mbrojtjes: IPX0

HYRJJA E NXEHTËSISË

Përcaktimi i llojit	Totali i hyrjes së energjisë nominale (kW) (Furra pa skarë)	Totali i hyrjes së energjisë nominale (kW) (Furra me skarë)
FK6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FK6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FK6A4x-xxxxx	-	3,3

Pllaka e gatimit				
Ngarkesa nominale e nxehtësisë (kW)	5,9	6,4	4,9	5,4
Totali i hyrjes së energjisë nominale (kW)	2,0	2,0	3,0	2,5

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 nxehtjen e furrës dhe ventilatorin kur dera e furrës është e hapur gjatë procesit të gatimit. Kur dera është e mbyllur, çelësi i ndez përsëri nxehtësat.

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.



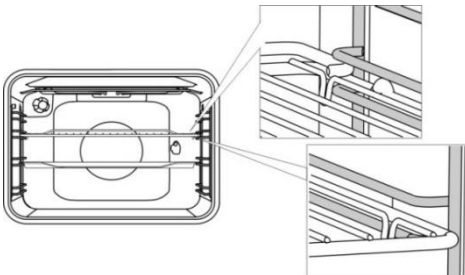
Pajisja elektroshtëpiake dhe disa nga pjesët e saj të prekshme ka mundësi që të nxehen gjatë gatimit. Përdorni doreza furre.

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.

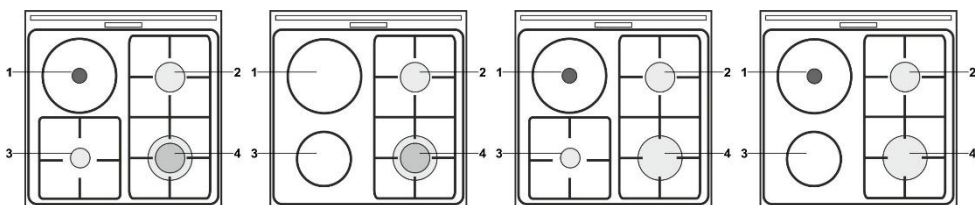


Pasi aksesorët e pjekjes nxehen, forma e tyre mund të ndryshojë. Kjo nuk ndikon në funksionalitetin e tyre dhe forma e tyre fillestare do të rikthehet kur ata të ftohen.

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 soba e gatimit ka pllaka nxehtëse, vendoseni çelësin e pllakës nxehtëse 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 arrijten e rezistencës së saj maksimale.
- Kur furra nxehet për herë të parë, do të çlirohet aroma karakteristike e pajisjes elektroshtëpiake të re. Ajroseni domën plotësisht gjatë vënies në punë për herë të parë.

PLLAKA E GATIMIT (në varësi të modelit)



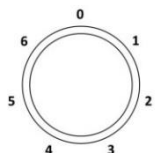
- 1 Zona e gatimit mbrapa majtas
- 2 Zona e gatimit mbrapa djathta
- 3 Zona e gatimit përpara majtas
- 4 Zona e gatimit përpara djathtas

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 përshtatshme. Përdorni enë gatimi të cilat përshtaten me sasinë e ushqimit që gatuhet. Gatimi në një tenxhere të madhe të mbushur pjesërisht do të konsumojë më shumë energji.

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 gatuhet me dhjamë ose me vaj dhe kontrolloni 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 nxehtësisë 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.

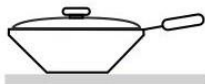


Zonat e gatimit të shpejtë (vetëm në disa modele) mund të operojnë me fuqi më të madhe se zonat normale të gatimit, gjë që do të thotë se ato mund të nxehen shumë më shpejt. Këto zona gatimi janë të treguara me një pikë të kuqe në mes. Pas nxehtësies dhe pastrimit të përsëritur, kjo pikë mund të zhduket.



Në rast të përdorimit të tejjzgajtur 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.

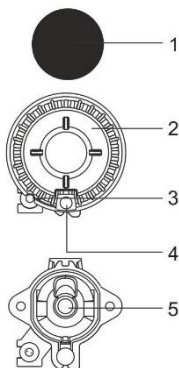
KËSHILLA NË LIDHJE ME ENËT TUAJA TË GATIMIT



- Përdorni enë cilësore gatimi me fund të rrafshët 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 tiganin 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 mbinxehtësies, 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.

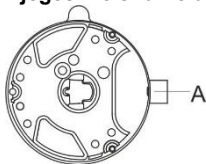
DJEGËSAT E GAZIT

- Për të thekur ushqimin, fillimisht vendoseni djegësin në maksimumin e fuqisë dhe pastaj vazhdoni të gatuarit me fuqi minimale.
- Në disa modele, djegësat e gatimit janë të pajisur me pajisje sigurie termoelektrike. Në qoftë se flaka e djegësit fiket (për shkak të mbarimit të zierjes, rrymës së ajrit, etj.), furnizimi me gaz do të ndërpritet automatikisht. Çdo mundësi e rrjedhjes së gazit në dhomë eliminohet.
- Gjithmonë vendoseni në mënyrën e duhur kapakun e djegësit në majën e djegësit. Sigurohuni që të çarët në majën e djegësit të mos bllokohen asnjëherë.



- 1 Kapaku i kurorës djegëse
- 2 Kurora djegëse me mbajtëse të kapakut djegës
- 3 Elementi termik (ose pajisja e sigurisë termoelektrike, vetëm në disa modele)
- 4 Lëshuesi i shkëndijës
- 5 Gryka

Djegës me shumë unaza (Djegësi i trefishtë)

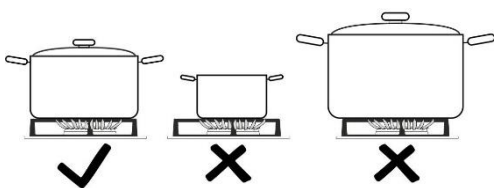


A Gryka

KËSHILLA NË LIDHJE ME ENËT TUAJA TË GATIMIT

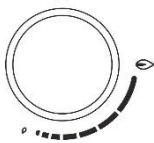
- Zgjedhja e duhur e enës së gatimit mundëson kohë gatimi dhe konsum optimal të gazit. Diametri i enës së gatimit në lidhje me këtë gjë është shumë i rëndësishëm.
- Në qoftë se tigani ose tenxherja është shumë e vogël, flakët që arrijnë deri në cepin e fundit të saj do ta dëmtojnë atë. Për më tepër, konsumi i gazit do të jetë më i lartë.
- Djegia e gazit kërkon gjithashtu ajër. Në qoftë se tigani ose tenxherja është shumë e madhe, nuk ka ajër të mjaftueshëm dhe do të bjerë efienca e djegies.

Zvogëluesi i vatrës së gazit (vetëm në disa modele) Kur gatuhet në një enë me diametër më të vogël përdoret zvogëluesi i vatrës së gazit. Vendoseni atë në zgarë, mbi djegësin ndihmës.



Lloji i djegësit	Diametri i konteinerit
Djegësi i madh (3,0 kW)	220-260 mm
Djegësi i zakonshëm (1,9 kW)	180-220 mm
Djegësi ndihmës (1,0 kW)	120-180 mm
Djegës me shumë unaza (3,6 kW)	220-260 mm

NDEZJA DHE OPERIMI I NDEZËSIT



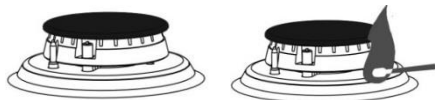
Gjithmonë shtypeni çelësin përpara se ta rrotulloni.

Nivelet e fuqisë së gatimit janë treguar në çelësat me simbol të flakës së madhe dhe të vogël. Rrotullojeni çelësin drejt pozicionit të flakës së madhe (🔥) dhe deri në pozicionin e flakës së vogël (🔥) dhe kthejeni. Gama e operimit është midis dy simboleve të flakëve.

Vendosjet midis (🔥) dhe (●) nuk janë të rekomanduara. Në këtë gamë, flaka është e paqëndrueshme dhe mund të shuhet.



Për të fikur një djegës, rrotullojeni çelësin djathtas deri në pozicionin (●).



⚡ Ndezja me një dorë

Për të ndezur një djegës gaz, shtypeni çelësin korrespondues dhe rrotullojeni deri në pozicionin maksimal të fuqisë. Shkëndija elektrike do të aktivizohet nga lëshuesi i shkëndijës dhe gazi do të ndizet.

Ndezja me dy duar

Për të ndezur një djegës gaz, shtypeni çelësin korrespondues dhe rrotullojeni deri në pozicionin maksimal të fuqisë. Shtypeni butonin lëshues të shkëndijës.

Shkëndija elektrike do të aktivizohet nga lëshuesi i shkëndijës dhe gazi do të ndizet.



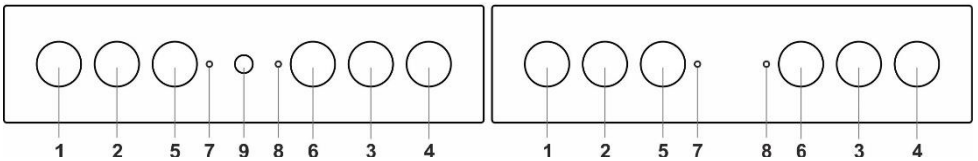
Ndezja elektrike do të funksionojë vetëm nëse kabli i energjisë është i lidhur me rrjetin elektrik. Në qoftë se ndezja elektrike nuk funksionon për shkak të një defekti në furnizimin me energji ose lëshuesi i shkëndijës është i lagur, gazi mund të ndizet ende me një shkrepse ose me çakmak.

Pas ndezjes, mbajeni çelësin të shtypur për afërsisht 5 sekonda të tjera derisa flaka të stabilizohet.



Në qoftë se djegësi nuk ndizet për 15 sekonda, mbylleni dhe prisni për të paktën 1 minutë. Më pas, përsëriteni procesin e ndezjes. Në qoftë se flaka në një djegës shuhet (pavarësisht nga arsyeja), mbylleni djegësin dhe prisni për 1 minutë përpara se të provoni ta ndizni përsëri.

NJËSIA E KONTROLLIT (në varësi të modelit)

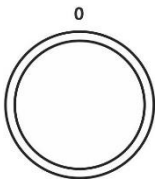


1. Çelësi i zonës së gatimit majtas përpara
2. Çelësi i zonës së gatimit majtas mbrapa
3. Çelësi i zonës së gatimit djathtas mbrapa
4. Çelësi i zonës së gatimit djathtas përpara
5. Çelësi i zgjedhjes së sistemit të gatimit
6. Çelësi i temperaturës së furrës
7. Lampa e kontrollit të funksionimit. Ajo 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.
9. Çelësi i ndezjes elektrike

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!





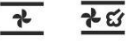









FIKJA E FURRËS



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
	PARANXEHJA E SHPEJTË Përdoreni këtë funksion nëse dëshironi të nxechni 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 vetëm nxehtësi në dyshemenë e furrës. Përdoreni këtë nxehtësi 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 shkrijen 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 operojnë 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 nxehtësisë, 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 operojnë 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 operojnë 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 perje 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 operojnë 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 përqark mishit 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 pini 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, patate të skuqura, copa pule), mish dhe perime. Temperatura e sugjeruar: 190-200°C.

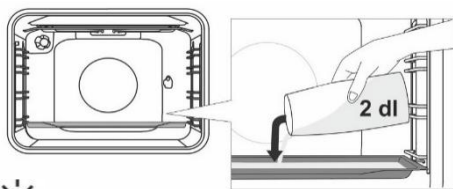
Sistemi	Përshkrimi
	SHKRIRJA E USHQIMEVE Ajri qarkullon pa nxehtësi të aktivizuar. Do të aktivizohet vetëm ventilatori. Kjo përdoret për të shkrirë me ngadalë ushqimin e ngrirë. Temperatura e sugjeruar: 0°C.
	PASTRIMI I UJIT (AQUA CLEAN) Nxehtësia do të rrezatohet vetëm nga nxehtësi në dyshe. Përdoreni 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.



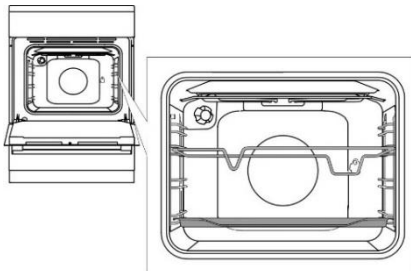
Për operimin optimal të funksionit, mos e hapni derën e furrës dhe mos shtoni ujë gjatë procesit të gatimit.

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE

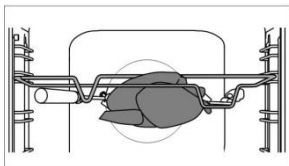
- Nxehtësia e një furre bosh konsumon shumë energji. Prandaj, pjekja e disa llojeve të brumërave ose disa picave njëra pas tjetrës do të kursejë shumë energji, pasi furra tashmë do të jetë e paraxehur.
- Përdorni fletë dhe tava pjekjeje të errëta, me veshje silikoni nga mbrapa ose të veshura me emalim, 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 shtrëngojini 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 (vrma 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.

Fundi prej alumini (djegësat e gazit)

Pastrojeni fundin prej alumini me pastuesat të lëngshëm jogërryes, të synuara për sipërfaqe të tilla. Hidheni pzsruesin në një copë të lagur dhe pastrojeni sipërfaqen. Pastaj, shpërlajeni sipërfaqen me ujë. Mos e përdorni pastruesin direkt në fundn prej alumini. Mos përdorni pastrues apo sfungjera gërryes.



Sipërfaqet e veshura me alumin nuk duhet të bien në kontakt me spreit pastrues të furrës, pasi kjo gjë mund të rezultojë në dëmtim të dukshëm të përhershëm.

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 gërvitsh fundin. Mos përdorni pastrues gërryes apo pastrues që përmbajnë tretësa, 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 dymve, ngjithësat dhe pllakat e normave/lojeve me pastrues gërryes apo me materiale pastruese gërryese, me pastrues 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 pastrues 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 agentë pastrimi të ashpër gërryes apo kruajtësa 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.

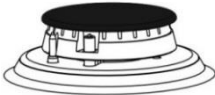
PASTRIMI I PLLAKAVE TË GATIMIT



Pastrojeni zonën përqark 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 zierjes dhe lagështira kanë efekt dëmтуues për zonat e gatimit. Zonat e gatimit pastrojini gjithmonë.

Përdorni pastrues 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 pastrues të zakonshëm për metale. Aksesorët agresivë për larjen e pjatave nuk janë të përshtatshëm për pastrimin e këtyre cepave, pasi ata mund të shkaktojnë gërvishitje.

DJEGËSI I GAZIT



Zgara, sipërfaqja e gatimit dhe pjesët e djegësit mund të pastrohen me ujë të nxehtë, me pak detergjent larës. Mos i pastroni ato në lavastovilje. Pastrojeni termoelementin dhe nxjerrësin e shkëndijës me një furçë të butë. Që të funksionojnë normalisht, këto pjesë duhet të pastrohen pa lënë asnjë njollë. Pastrojeni kurorën e djegësit dhe kapakun. Sigurohuni që tvrimat në kurorën e djegësit nuk janë të ngjitura apo të bllokuara ndryshe. Pas pastrimit, thajini krejtësisht të gjitha pjesët dhe montojini përsëri siç duhet. Çdo pjesë e vendosur shtrembët, do të bëjë që djegësi me injeksion të punojë më me vështirësi.




Kapakët e djegësit përfundojnë me emalim të zi. Për shkak të temperaturave të larta, nuk mund të shmanget çngjyrosja. Megjithatë, kjo nuk ndikon në operimin e djegësit.

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 agentë gërryes, sepse ata mund të gërvishin sipërfaqen e emaluar. Lajini aksesorët 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 TEMPERATURËS në 70°C. Hidhni 0,6 l ujë në tavën e pjekjes dhe vendoseni në udhëzuesin më të poshtëm. Pas 30 minutash, mbejten 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.



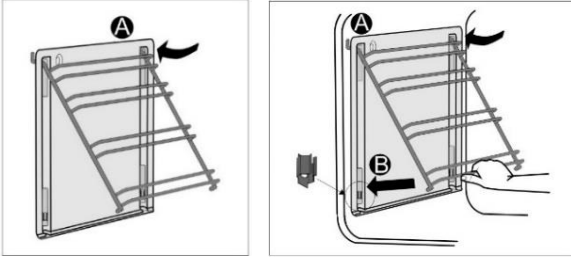
Mos i pastroni udhëzuesat e zgjatshëm në lavastovilje.

INSTALIMI I PJESËS SË FUTUR KATALITIKE

Përdorni vetëm pastrues tradicionalë 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".



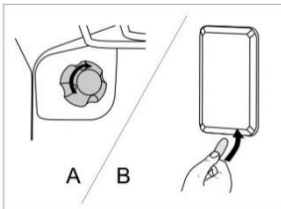
Mos i lani pjesët e futura katalitike në lavastovilje.

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 tërhiqeni ose hiqini llampën.



Përdorni mbrojtje për të shmangur djegjet.

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 derës 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)

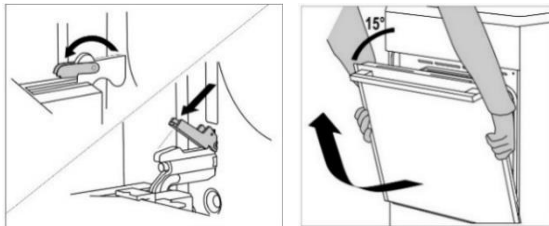
Hapeni mbyllësin e derës duke e shtypur lehtë atë nga e djathta me gishtin e madh ndërkohë që në të njëjtën kohë e tërhiqni derën nga jashtë.



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)

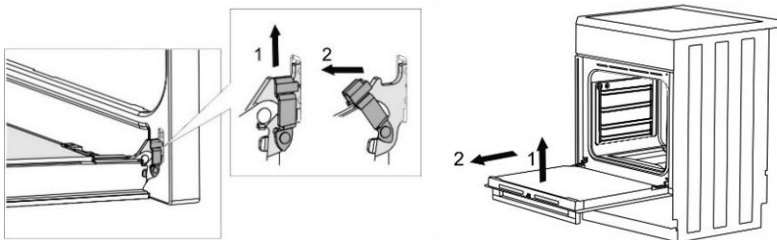
- Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
- Rrotullojini kllapat e menteshave të derës (në rastin e mbylljes tradicionale). Në sistemin e mbylljes COMFORT, rrotullojini kllapat me 90°.
- Mbylleni derën me ngadalë derisa kllapat të puthiten së bashku me menteshat në faqet anësore të derës. 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 rrezikon e plagosjes.

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

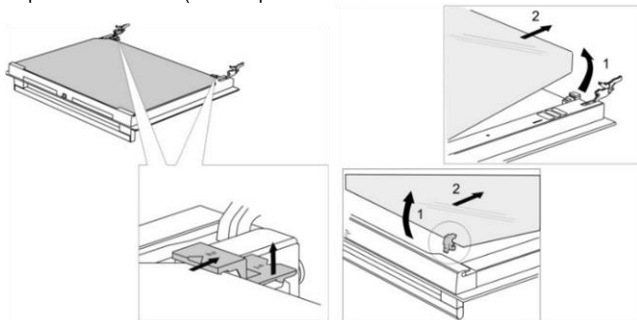
- Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
- Ngrijini dhe kthejini kllapat.
- Mbylleni derën me ngadalë, ngrijeni me kujdes dhe tërhiqeni atë nga të dyja menteshat e pajisjes elektroshtëpiake.



Për të rivendosur derën, ndiqni 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").



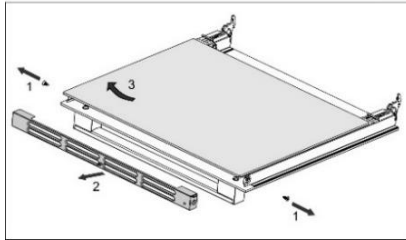
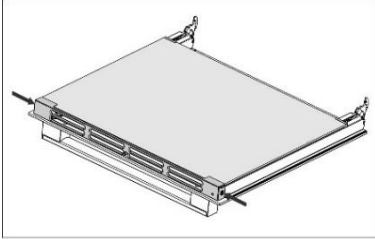
- Lirojeni me ngadalë mbajtësit në anën e majtë dhe të djathtë të derës (shenja 1 në mbështetëse) dhe tërhiqeni duke e nxjerrë nga paneli i xhamit (shenja 2 në mbështetëse).
- Mbajeni panelin e xhamit të derës nga ana e poshtme; lirojeni me ngadalë në mënyrë që të mos jetë më i ngjitur me mbajtësen;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

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



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

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

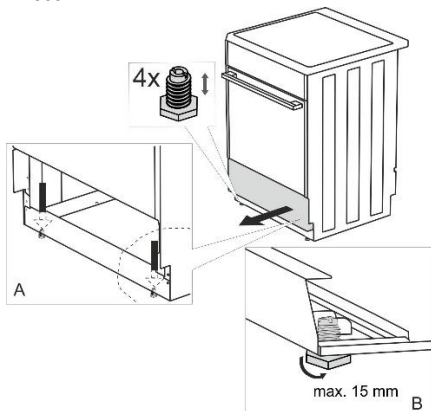
VENDOSJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE (mm) (në varësi të modelit)



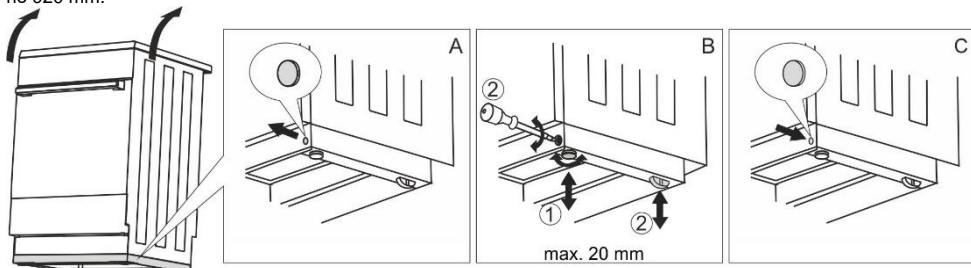
Muret ose mobiljet e afërta me pajisjen elektroshtëpiake (dysHEMEJA, muri mbrapa kuzhinës, muret anësore) duhet të jenë rezistente ndaj një temperature të paktën 90°C.

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.

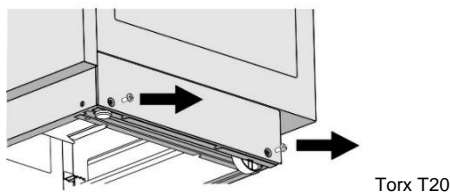


B) Lartësia e sobës së gatimit është 900 mm. Ju mund ta rregulloni lartësinë e pajisjes elektroshtëpiake nga 900 deri në 920 mm.

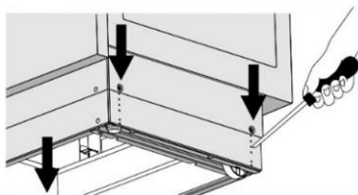


RRUGULLIMI I LARTËSISË TË SOBËS SË GATIMIT (në varësi të modelit)

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

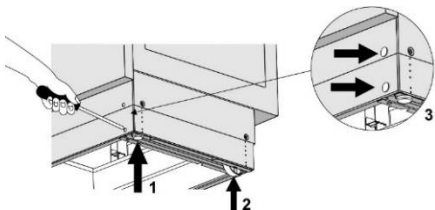


- Vendoseni sobën e gatimit në dysheme, me anën e pasme.
- Zhvidhosini vidhat, shikoni shigjetat.



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

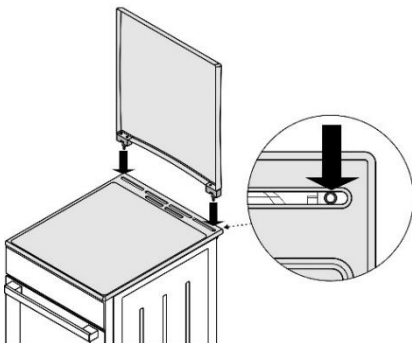
Soba e gatimit duhet të instalohet horizontalisht!



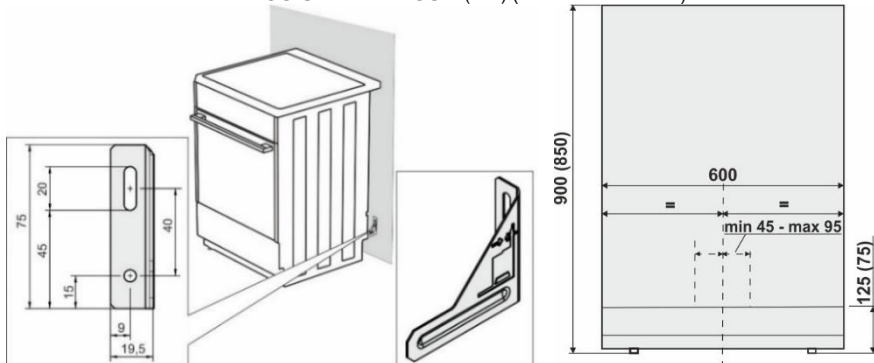
Ndiqni këto hapa:

- 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. Kontrollojeni 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).

INSTALIMI I KAPAKUT (në varësi të modelit)

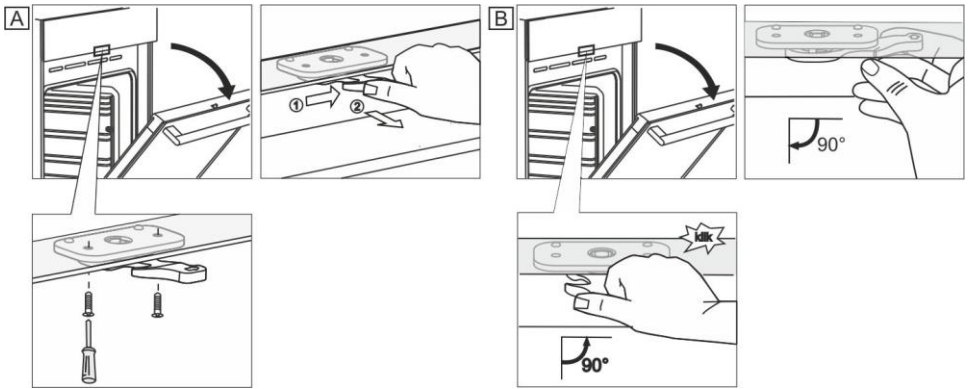


PARANDALIMI PËR TË MOS U PËRMBYSUR (mm) (në varësi të modelit)



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.

BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)

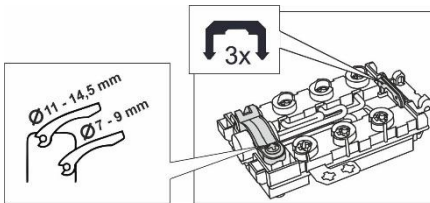


LIDHJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE ME RRJETIN ELEKTRIK

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

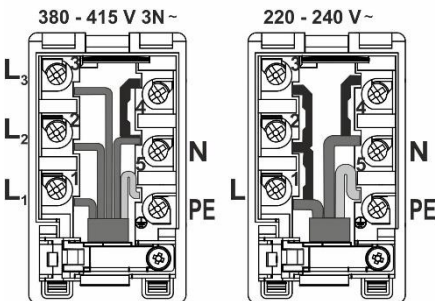


Për lidhjen janë në dispozicion tri ura prej tunxhi. 1 urë nevojitet për lidhjen trefazore (380 – 415 V 3N~). Tri ura nevojiten për lidhjen njëfazore (220 – 240 V ~).



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 pllakë 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 kabllit lidhës të llojit H05VV-F4G1,5 (shkëputës i qarkut i llojeve 2x16 A).

Për lidhjen një fazore përdorni një H05VV-F3G4 (shkëputës i qarkut i llojeve 32 - 40 A).

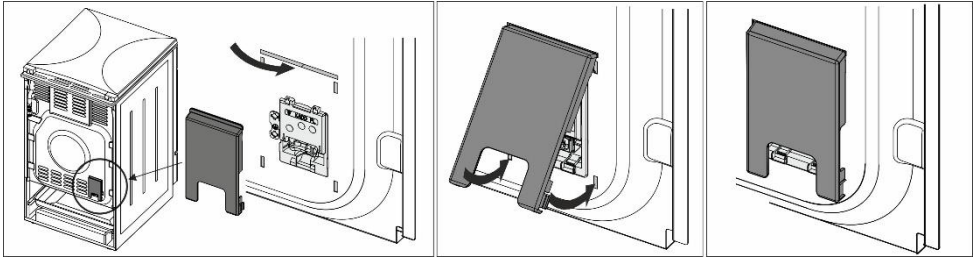
Është e nevojshme të shtrëngohen fundet e përcjellësit me terminale të presuara kundër tensionit.

Pas shtrëngimit të fundeve të përcjellësit nën kokat e vidhave të bordit të terminalit vendosni një kabël 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.



LIDHJET E GAZIT

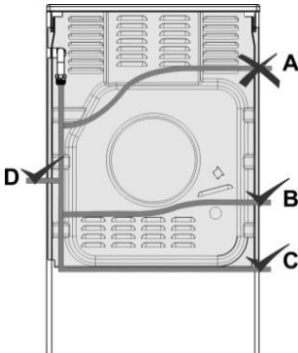
CILËSIMET E PARACAKTUARA NGA FABRIKA

- Pajisjet elektroshtëpiake me gaz janë testuar dhe pajisur me shenjë CE.
- Ka pajisje elektroshtëpiake të furnizuara të mbyllura me djegësia të përshtatur për gazin natyror të llojit H ose E (20 ose për gazin natyral të lëngshëm (50 ose 30 mbar).
- Informacioni është dhënë në pllakën e të dhënave të pajisjes elektroshtëpiake që ndodhet në pjesën e brendshme të furrës. Ajo duket kur hapet dera e furrës.
- Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake, sigurohuni që kriteret lokale të lidhjeve (lloji i gazit dhe presioni) të jenë të përshtatshme me të dhënat e pajisjes elektroshtëpiake.
- Në qoftë se gazi që po përdorni nuk është i përshtatshëm me të dhënat aktuale të pajisjes suaj, thërrisni një teknik shërbimi ose shpërndarësin.
- Për të modifikuar pllakën e gatimit për të opeuar me një llojin të ndryshëm gazi, nevojitet zëvendësimi i grykëve (shiko seksionin TABELA E GRYKËVE).
- Në rast riparimi apo nëse vula është e dëmtuar, pjesët funksionale duhet të testohen dhe të rivulosen në përputhje me udhëzimet e instalimit. Pjesët funksionale përfshijnë si vijon: gryka e fiksuar për flakë të madhe dhe vidha rregulluese për përshtatjen e flakës së vogël.

LIDHJA ME FURNIZIMIN ME GAZ

- Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me rrjetin e shpërndarjes së gazit ose me bombulën e gazit në përputhje me udhëzimet e kompanisë suaj lokale të shpërndarjes së gazit.
- Nga ana e djathtë e pajisjes është një fole për lidhjen me gaz, me fileto të jashtme EN ISO 228-1 ose EN 10226-1 / -2 (në varësi të rregulloreve për lidhjen në vendin përkatës).
- Janë dhënë gjithashtu edhe një bashkues për gazin e lëngshëm natyral dhe një rondele jo metalike. (në varësi të modelit).
- Kur lidhet pajisja me furnizimin me gaz, pjesët G 1/2 ose R 1/2 duhet të mbahen për t'i parandaluar të rrotullohen. (në varësi të modelit).
- Përdorni rondele jo metalike dhe izolues të miratuar për izolimin e xhuntove bashkuese. Një rondele përdoreni vetëm një herë. Trashësia e rondeleve të rrafshëta jo metalike mund të deformohet deri në 25%.
- Lidhni pajisjen me furnizimin me gaz duke përdorur një tub fleksibel të çertifikuar. Tubi nuk duhet të prekë murin e poshtëm të pajisjes, murin e pasëm apo tavanin e furrës.

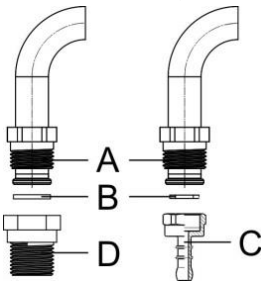
Lidhja me tubin fleksibel



Në qoftë se pajisja është e lidhur me tubin fleksibel, itinerari i tubi, i treguar me "A" nuk është i pranueshëm.

Në qoftë se përdoret tub metalik, është i pranueshëm edhe opsioni "A".

Foleja e lidhjes me gaz



- A Bashkuesi EN ISO 228-1
- B Rondele jo metalike, me trashësi 2 mm
- C Tub me aksesori për gaz të lëngshëm natyral (në varësi të rregulloreve për lidhjen në vendin përkatës)
- D Bashkuesi EN 10226-1 / -2 (në varësi të rregulloreve për lidhjen në vendin përkatës).

Pas lidhjes, kontrolloni operimin e djegësave. Flakët duhet të digjen me sipërfaqe blu dhe jeshile të dukshme lehtësisht. Në qoftë se flaka është e paqëndrueshme, rriteni fuqinë mini male sipas nevojës. Shpjegojini përdoruesit si funksionojnë djegësat dhe rishikoni së bashku manualin e udhëzimeve.



Pas lidhjes së pajisjes, kontrolloni ngjitjen e të gjitha bashkimeve.

MODIFIKIMI I DJEGËSAVE PËR PËRDORIM ME NJË LLOJ TË NDRYSHËM GAZI

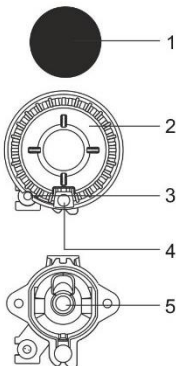
- Modifikimi i djegësave për t'u përdorur me një lloj të ndryshëm gazi nuk kërkon heqjen e vatrës së gatimit nga vendi.
- Përpara se të bëhen modifikimet, shkëputeni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik dhe mbylleni rubinetin e furnizimit me gaz.
- Zëvendësojeni grykën ekzistuese për ngarkesën e nxehtësisë nominale me grykë të përshtatshme për llojin e ri të gazit (shikoni tabelën).
- Kur modifikohet pajisja për t'u përdorur me gaz natyral të lëngshëm, shtrëngojeni vidhën e rregullimit minimal të ngarkesës së nxehtësisë deri në pozicionin ku arrihet ngarkesa minimale e nxehtësisë.
- Kur modifikohet pajisja për t'u përdorur me gaz natyral, lirojini vidhën e rregullimit minimal të ngarkesës së nxehtësisë për të arritur ngarkesën minimale të nxehtësisë, por me jo më shumë se 1.5 kthime.

Pas modifikimit të pajisjes për t'u përdorur me një lloj të ndryshëm gazi, zëvendësojeni ngjitësin e vjetër me informacionin për llojin e ri të gazit (në pllakën e specifikimeve) me ngjitësin e ri përkatës dhe testojeni funksionalitetin dhe vulosjen e pajisjes elektroshtëpiake. Sigurohuni që përcjellësat elektrikë, kapilarët e termostatit dhe termoelementët të mos zgjaten në zonën e fluksit të gazit.

Elementët rregullues

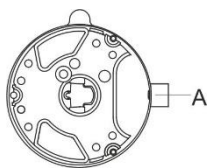
- Elementët rregullues për ngarkesën minimale të nxehtësisë të djegësave janë të prekshëm nëpërmjet hapësirave në pnelin e kontrollit.
- Hiqini çelësat e kontrollit.

Djegësi për gatim



- 1 Kapaku i kurorës djegëse
- 2 Kurora djegëse me mbajtëse të kapakut djegës
- 3 Elementi termik (ose pajisja e sigurisë termoelektrike, vetëm në disa modele)
- 4 Lëshuesi i shkëndijës
- 5 Gryka

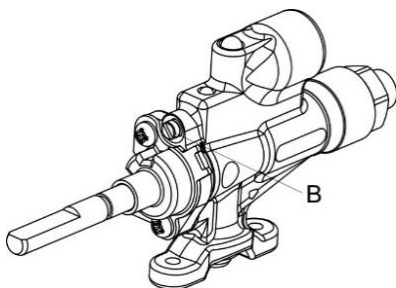
Djegës me shumë unaza (Djegësi i trefishtë)



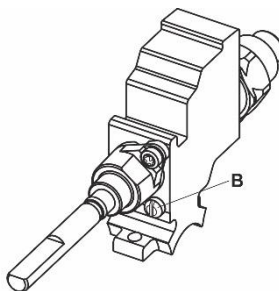
A Gryka

Valvula e gazit me pajisje sigurie

B Vidha e rregullimit të ngarkesës minimale të nxehëtisë



Copreci



Sabaf

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 rrumbullakët ø26/ raft teli (grilë mbajtëse)	2	 	160-170*	20-35
Kek		2	 	160-170*	20-35
Strudel me mollë	2x kallëp metalik i rrumbullakët 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.

TABELA E GRYKËS

Loji i gazit, presioni		Djegësi ndihmës		Djegësi i zakonshëm	
Numri i treguesit "Wobbe"		Standardi			
		Maks.	Min.	Maks.	Min.
Gazi natyral H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ Gazi natyral E, Gazi natyral E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Ngarkesa nominale e nxehtësisë (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Konsumi (l/h)	95	46	181	46
	Lloji i grykës (1/100 mm)	72 X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103 Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Numri i identifikimit (ID) të grykës	690771		568169	
Gazi i lëngshëm3B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Ngarkesa nominale e nxehtësisë (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Konsumi (g/h)	73	35	138	35
	Lloji i grykës (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Numri i identifikimit (ID) të grykës	690780		568175	

Loji i gazit, presioni		Djegësi i madh		Djegës me shumë unaza	
Numri i treguesit "Wobbe"		Maks.	Min.	Maks.	Min.
Gazi natyral H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ Gazi natyral E, Gazi natyral E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Ngarkesa nominale e nxehtësisë (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Konsumi (l/h)	286	72	343	149
	Lloji i grykës (1/100 mm)	130 H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾	145 H3	57 ¹⁾
	Numri i identifikimit (ID) të grykës	574285		568170	
Gazi i lëngshëm3B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Ngarkesa nominale e nxehtësisë (kW)	3,0	0,76	3,5	1,56
	Konsumi (g/h)	218	55	255	114
	Lloji i grykës (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾	94	57 ¹⁾
	Numri i identifikimit (ID) të grykës	574287		568176	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Vidhat rregulluese për gazin e lëngshëm janë instaluar dhe vendosur në fabrikë për llojin e gazit për të cilin fabrika ka zbatuar cilësimet e parazgjedhura.
- Kur një pajisje elektroshtëpiake modifikohet për t'u përdorur me një lloj të ndryshëm gazi, vidha rregulluese duhet të shtrëngohet ose të lirohet për të vendosur fluksin e nevojshëm të gazit (mos e zhvendosni vidhën rregulluese më shumë se 1.5 kthime).

Fuqia e djegësit tregohet duke parë vlerën e sipërme kalorike Hs.



Lidhja me furnizimin e gazit dhe përshtatja me një lloj të ndryshëm gazi mund të realizohet vetëm nga një ekspert i autorizuar nga shpërndarësi i gazit ose një teknik shërbimi i autorizuar.

gorenje

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

CE