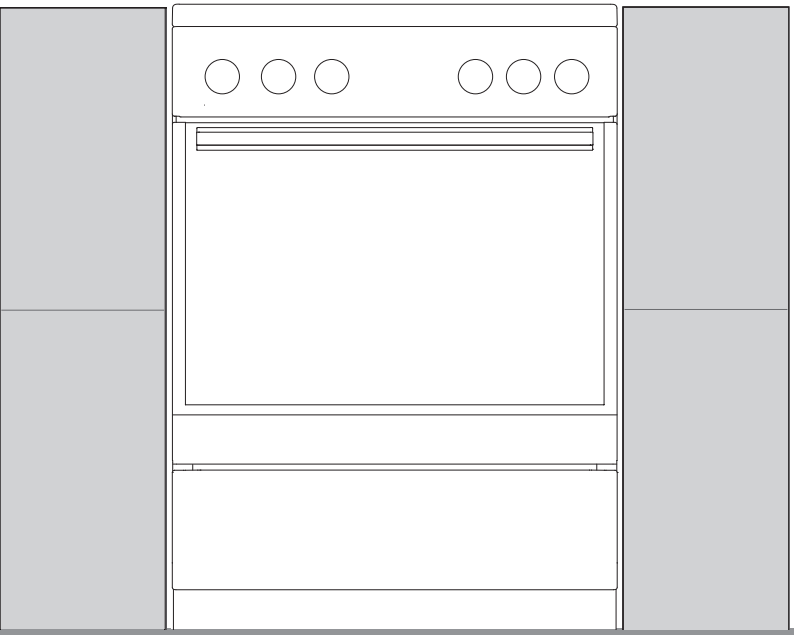
AL

UDHËZIME TË DETAJUARA PËR PËRDORIMIN E SOBËS ELEKTRIKE TË GATIMIT

gorenje



www.gorenje.com

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

Ky manual udhëzimi i detajuar është dhënë për ta bërë më të lehtë përdorimin e këtij produkti. Udhëzimet duhet t'ju lejojnë që të mësoni për pajisjen tuaj të re elektroshtëpiake sa më shpejt që të jetë e mundur.

Sigurohuni që keni marrë një pajisje elektroshtëpiake të padëmtuar. Në qoftë se gjeni dëmtime nga transporti, ju lutemi të kontaktoni me shitësin nga ku e keni blerë pajisjen ose me magazinën rajonale nga ku është furnizuar ajo. Numri i telefonit mund të gjendet në faturë ose në dëftesën e dorëzimit.

Udhëzimet e përdorimit janë gjithashtu të disponueshme në faqen tonë të internetit:

http://www. gorenje.com

Informacion i rëndësishëm

Këshillë, shënim

PËRMBAJTJA

HYRJE

4 UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË

8 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshtëpiake

9 SOBË ELEKTRIKE PËR GATIM

13 Njësia e kontrollit
14 Të dhënat e pajisjes elektroshtëpiake – paneli i të dhënave

PËRDORIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE

15 PËRDORIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE

15 Përpara përdorimit të pajisjes elektroshtëpiake për herë të parë
15 Pllaka e gatimit (në varësi të modelit)
19 Furra
21 Përzgjedhja e parametrave
21 Nisja e pjekjes
21 Shkyçja e furrës
22 Përshkrimet e sistemeve (modalitetet e gatimit) dhe tabelat e gatimit

MIRËMBAJTJA & PASTRIMI

38 MIRËMBAJTJA & PASTRIMI

39 Pastrimi i furrës tradicionale
39 Pastrimi i pllakave të gatimit
40 Pastrimi i sipërfaqes prej xhami qeramike
42 Pëdrorimi i funksionit "aqua clean" për të pastruar furrën
43 Heqja dhe pastrimi i telave dhe udhëzuesit teleskopikë të zgjatshëm
44 Instalimi i pjesëve katalitike
45 Heqja dhe rivënia e derës së furrës
48 Heqja dhe vendosja e panelit të xhamit në derën e furrës
50 Zëvendësimi i llampës

ZGJIDHJA- E PROBLEMEVE

51 KUJDESI I VEÇANTË DHE RAPORTIMI I DEFEKTEVE

52 UDHËZIME PËR INSTALIMIN DHE LIDHJEN

TË TJERA

55 HEDHJA (ASGJËSIMI)

UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË

LEXONI ME KUJDES UDHËZIMET DHE RUAJINI ATO PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN

Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjet e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjeshmërie ose mendore apo mungesë eksperience dhe njohurie, në qoftë se atyre ju është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me pajisjen elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen elektroshtëpiake. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdorimit nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

KUJDES: Pajisja elektroshtëpiake dhe pjesët e saj të prekshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të kihet kujdes për të shmangur prekjen e elementeve të nxehtë. Fëmijët më të rinj se mosha 8 vjet duhet të mbahen larg nëse nuk janë të mbikëqyrur në mënyrë të vazhdueshme.

KUJDES: Pjesët e prekshme të pajisjes elektroshtëpiake mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët duhet të mbahen larg nga furra.

Pajisja elektroshtëpiake nxehet shumë gjatë përdorimit. Bëhuni të kujdesshëm dhe mos i prekni nxehësit e furrës.

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

KUJDES: Gatimi i pambikëqyrur me vaj ose dhjamë në një pllakë gatimi, mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të përfundojë në zjarr. ASNJËHERË mos u përpiqni të shuani zjarrin me ujë, por fikeni pajisjen elektroshtëpiake dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me kapak ose me batanije kundër zjarrit.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces afatshkurtër gatimi duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

KUJDES: Përpara zëvendësimit të poçit të dritës, sigurojuni që pajisja elektroshtëpiake është shkëputur nga rrjeti i furnizimit, në mënyrë që të parandalohet rreziku i goditjes elektrike.

KUJDES: Kjo pajisje elektroshtëpiake është vetëm për qëllime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohjen e dhomës.

Pajisja elektroshtëpiake nuk është synuar që të kontrollohet nga kohëmatësa të jashtëm apo sistem i veçantë i kontrollit në distancë.

KUJDES: Përdorni vetëm mbrojtëset e pllakës së gatimit të projektuara nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake të gatimit ose të treguara si të përshtatshme për t'i përdorur nga prodhuesi i pajisjes elektroshtëpiake në udhëzimet e përdorimit ose mbrojtëset e pllakës së gatimit të inkorporuara në pajisjen elektroshtëpiake. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

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

Për të lidhur pajisjen elektroshtëpiake përdorni një kabëll 5x1,5mm^2 me shënimin H05VV-F5G1,5 ose më të mirë. Kablli duhet të instalohet nga agjenti i shërbimit ose një person me të njëjtin kualifikim.

Pajisja elektroshtëpiake është synuar që të vendoset direkt mbi dysheme, pa asnjë mbajtëse ose bazament.

Objektet metalike, si thika, pirunj, lugë dhe kapakë, nuk duhet të mbështeten në sipërfaqen e pllakës, pasi ato mund të nxehen.

Pas përdorimit, fikeni elementin e pllakës së gatimit nga kontrolli i saj dhe mos u mbështetni në detektorin e tiganit.

Mos përdorni pastryesa gërryes të ashpër ose kruajtësa metalikë të mprehtë për të pastruar xhamin e derës së furrës apo xhamin e kapakëve me mentesha të pllakës së gatimit (kur është e përshtatshme), pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë e cila mund të rezultojë në thyerje të xhamit.

Pajisja elektroshtëpiake nuk duhet të instalohet mbrapa asnjë dere dekorative, në mënyrë që të shmanget mbinxehja.

Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pllakën e gatimit, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike.

Në qoftë se kablli i ushqimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me të njëjtin kualifikim, në mënyrë që të shmanget rreziku.

- KUJDES: mundësi anosjeje.

- KUJDES: Në mënyrë që të parandalohet rrëzimi i pajisjes elektroshtëpiake, duhet të instalohen mjete stabilizuese. Referojuni udhëzimeve të instalimit.

Përdorni vetëm sondën e temperaturës të rekomanduar për këtë furrë.

Sigurohuni që kapaku është i pastër dhe që nuk ka lëngje të derdhura mbi të përpara se ta ngrini. Kapaku mund të jetë i veshur me llak ose prej xhami. Ai mund të mbyllet vetëm kur zonat e gatimit të jenë ftohur plotësisht.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të kabllove, të cilat janë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Pajisja elektroshtëpiake duhet të lidhet me linjat fikse të kabllove, të cilat kanë të inkorporuara mënyrat e shkëputjes. Linjat fikse të kabllove duhet të jenë në përputhje me rregullat për instalimet elektrike.

Pajisja elektroshtëpiake është e synuar vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër, si për ngrohje të dhomës, tharje të kafshëve të vogla shtëpiake ose kafshëve të tjera, letrës, stofrave tekstile, bimëve etj., pasi kjo mund të shkaktojë plagosje ose rrezik zjarri.

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

Parametrat e pajisjes elektroshtëpiake janë specifikuar në tabelën e të dhënave.

Kjo pajisje elektroshtëpiake nuk është e lidhur me asnjë pajisje për nxjerrjen e produkteve të çliruara nga djegia. Ajo duhet të instalohet dhe të lidhet në përputhje me rregulloret aktuale të instalimit. Duhet t'i jepet vëmendje e veçantë kritereve përkatëse në lidhje me ajrimin.

Mos instaloni pajisjen afër burimeve të fuqishme të energjisë, siç janë sobat me lëndë djegëse të ngurta, sepse temperatura e lartë pranë tyre mund të dëmtojë pajisjen.

Në qoftë se nuk keni ndër mend të përdorni djegësat për një kohë të gjatë kohore, mbylleni rubinetin kryesor të furnizimit (p.sh. përpara se të shkoni me pushime).

Përdorimi i pajisjes elektroshtëpiake është i sigurt me dhe pa sirtarët udhëzues.

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, i cili zvogëlon 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.

Sigurojuni që tubat nuk janë asnjëherë të mbuluar ose të penguar në asnjë formë tjetër.

Përdorimi i tejzgjatur 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 disponueshme.

Pajisja elektroshtëpiake është e rëndë. Për transprtimin e saj duhen të paktën 2 persona.

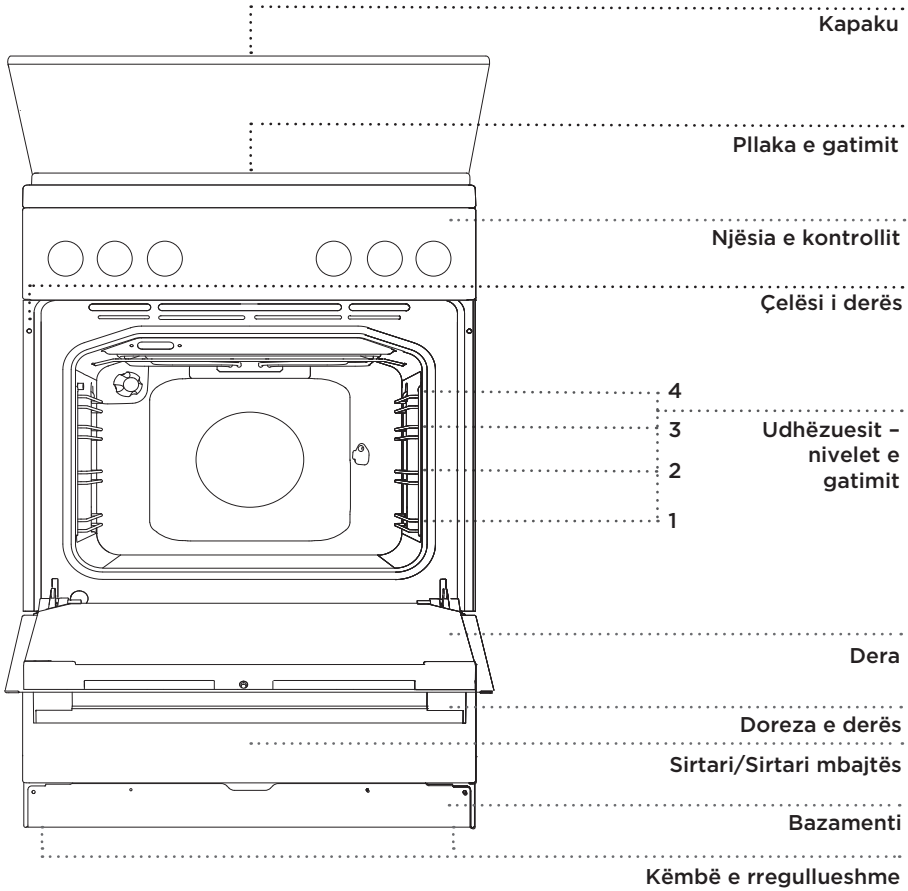
PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE

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.

SOBË ELEKTRIKE PËR GATIM

PËRSHKRIMI I FURRËS DHE I PAJISJEVE (në varësi të modelit)

Meqë pajisjet elektroshtëpiake për të cilat janë janë hartuar këto udhëzime mund të kenë pajisje të ndryshme, disa funksione ose pajisje të cilat mund të mos ndodhen në pajisjet tuaja elektroshtëpiake mund të përshkruhen në manual.



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.

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.

664667

SIRTARI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE

Mos mbani sende të djegshme, shpërthyese, avulluese apo të ndjeshme ndaj temperaturës (si letër, shtupa enësh, qese plastike, pastruesa ose detergjentë dhe kanaçe sprei) në sirtarin mbajtës së furrës, pasi ato mund të ndizen gjatë përdorimit dhe të shkaktojnë zjarr.

ÇELËSI SHTY-TËRHIQ

Shtypeni lehtë çelësin, derisa ai të dalë jashtë; pastaj rrotullojeni.

Pas çdo përdorimi, kthejeni çelësin mbrapsht në pozicionin "off" dhe shtypeni për ta futur brenda. Çelësi shty-tërhiq mund të shtyhet për t'u futur vetëm kur është në pozicionin "off".

DRITA E KONTROLLIT

Kur furra është e ndezur, ndizet **drita e verdhë e sinjalit.**
Drita e verdhë është e ndezur kur cilido nga nxehësat e furrës është i aktivizuar (në varësi të modelit).
Drita e kuqe është e ndezur kur nuk është i aktivizuar asnjë nga nxehësat e furrës. Kur arrihet temperatura e zgjedhur, drita e kuqe do të fiket.
Kur përzgjidhet një funksion, do të ndizet graduesi i çelësit të përzgjedhur.
Ndriçimi i furrës do të ndizet automatikisht kur të përzgjidhet sistemi i gatimit.

UDHËZUESIT ME TELA

Udhëzuesit me tela lejojnë përgatitjen e ushqimit në katër nivele.

UDHËZUESIT TELESKOPIKË ME TËRHEQJE

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

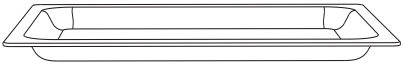
ÇELËSI I DERËS SË FURRËS

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.
Pasi fiket furra, ventilatori i freskimit vazhdon të punojë për një kohë të shkurtër, në mënyrë që të ftohë furrën.

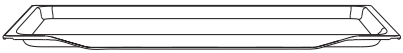
PAJISJET DHE AKSESORËT E FURRËS (në varësi të modelit)



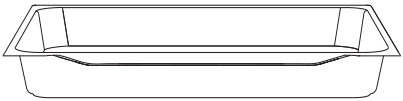
TAVA PREJ XHAMI E PJEKJES përdoret për gatim në të gjitha sistemet e furrës. Ajo mund të përdoret gjithashtu si tavë për të shërbyer.

ZGARA përdoret për të pjekur në zgarë ose si mbështetëse për një tenxhere, tavë pjekëse ose tavë me ushqim.

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



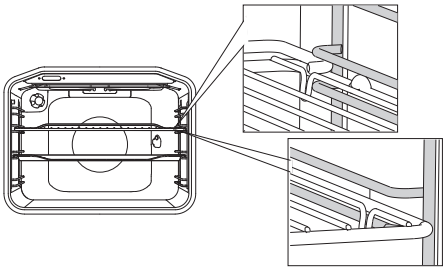
FLETA E CEKËT PËR PJEKJE përdoret për të pjekur brumëra dhe kekë.



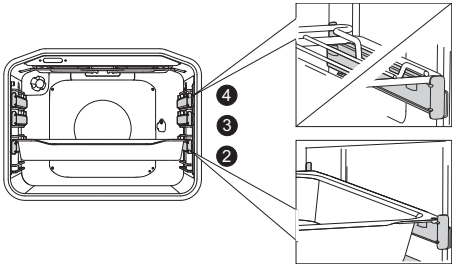
TAVA E THELLË PËR PJEKJE përdoret për të pjekur mish dhe brumëra me lëng. Ajo mund të përdoret edhe si tavë kullimi.

Gjatë procesit të gatimit mos e vendosni kurrë tavën e thellë të pjekjes në udhëzuesin e parë, me përjashtim të rasteve kur piqni në zgarë ose kur e përdorni hellin dhe e përdorni tavën e thellë si tavë kullimi.

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.

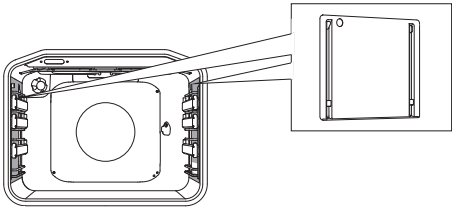


Zgara ose tava duhet të jenë gjithmonë të futura në brazdat ndërmjet dy profileve të telit.



Me udhëzuesit e zgjatshëm teleskopikë, në fillim tërhiqini 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.



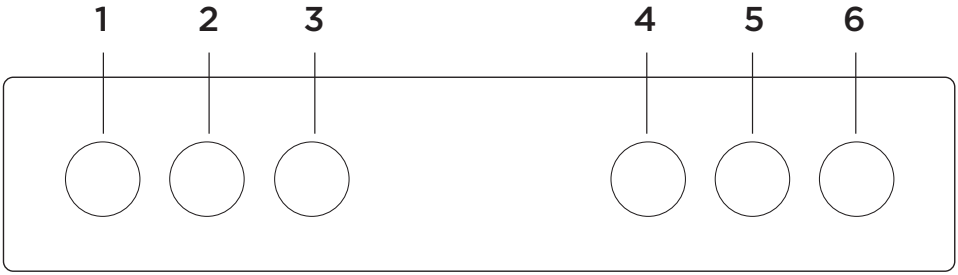
PJESËT E FUTURA KATALITIKE
parandalojnë spërkatjen e dhjamrave nga ngjitja në anët e hapësirës së furrës.

HELLI (helli i mishit) përdoret për të pjekur mish.
Seti përbëhet nga mbështetësja e hellit, helli me vidhat dhe një dorezë e heqshme.

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

NJËSIA E KONTROLLIT

(në varësi të modelit)



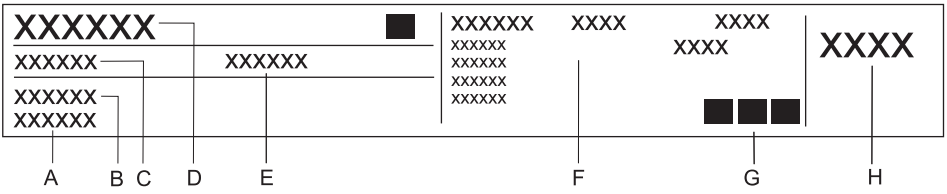
1 ÇELËSI I ZONËS SË GATIMIT MAJTAS PËRPARA
2 ÇELËSI I ZONËS SË GATIMIT MAJTAS MBRAPA
3 ÇELËSI I ZGJEDHJES SË SISTEMIT TË GATIMIT
4 ÇELËSI I TEMPERATURËS
5 ÇELËSI I ZONËS SË GATIMIT DJATHTAS MBRAPA
6 ÇELËSI I ZONËS SË GATIMIT DJATHTAS PËRPARA

SHËNIM:
Simbolet e sistemeve të gatimit mund të ndodhen në çelës ose në panelin ballor (në varësi të modelit të pajisjes elektroshtëpiake).

Butonat reagojnë më mirë në qoftë se i prekni me një pjesë të madhe të gishtit tregues. Sa herë që të shtypni një buton, do të dëgjohet një sinjal i shkurtër akustik.

TË DHËNAT E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE – PANELI I TË DHËNAVE

(në varësi të modelit)



A Numri serial
B Modeli
C Lloji
D Marka tregtare
E Kodi
F Informacioni teknik
G Treguesit e përputhshmërisë / simbolet
H Parametrat e fabrikës për llojin e gazit

Pllaka e të dhënave që tregon informacionin bazë të pajisjes elektroshtëpiake ndodhet në cepin e furrës dhe duket sapo të hapet dera e furrës.

PËRDORIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE

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 detergjent normal. Mos përdorni asnjë pastrues gërryes.

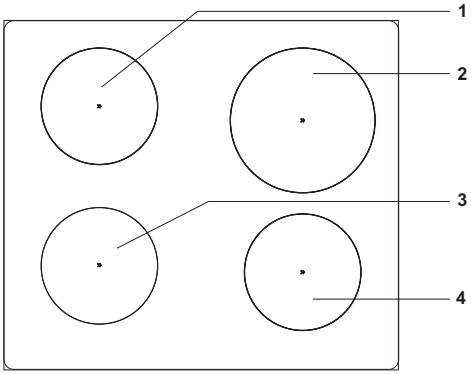
Kur furra nxehet për herë të parë, do të çlirohet aroma karakteristike e pajisjes elektroshtëpiake të re. Ajroseni dhomën plotësisht gjatë vënies në punë për herë të parë.

Pasi të merrni pajisjen, ju lutemi fshini të gjithë pianurën, duke përfshirë zonat e gatimit, me një leckë të lagur.

Në qoftë se pllaka juaj e gatimit ka zona gatimi tradicionale, ndizini ato në fuqinë maksimale për 3 deri në 5 minuta pa ndonjë enë gatimi sipër tyre. 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.

Në qoftë se furra juaj ka sipërfaqe prej xhami qeramike, pastrojeni me një leckë të lagur dhe me ndonjë lëng larës. Mos përdorni pastruesa gërryes, si pastruesa gërryes që mund të shkaktojnë gërvishtje, sfungjerë për të kruar enët gjatë larjes ose heqës njollash.

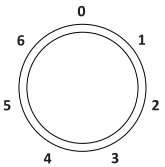
PLLAKA E GATIMIT (në varësi të modelit)

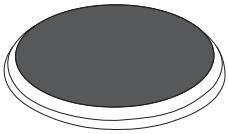


1 Zona e gatimit mbrapa majtas
2 Zona e gatimit mbrapa djathtas
3 Zona e gatimit përpara majtas
4 Zona e gatimit përpara djathtas

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 nxehëse.
- Dhjamrat dhe vajrat e mbinxehur në zonat e gatimit mund të marrin zjarr. Prandaj, tregohuni të kujdesshëm kur të gatuani 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 nxehjes së zonës së gatimit mund të vendoset në hapat nga 1 deri në 6 ose në mënyrë të vazhdueshme nga 1 deri në 4.

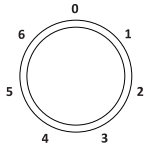
Fikeni zonën e gatimit 3 - 5 minuta përpara mbarimit të procesit të gatimit për të mundësuar
përdorimin e nxehtësisë së mbetur dhe për të kursyer energji.

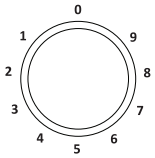
Zonat e gatimit të shpejtë (vetëm në disa modele) mund të operojnë me fuqi më të madhe se zonat normale të gatimit, gjë që do të thotë se ato mund të nxehen shumë më shpejt. Këto zona gatimi janë të treguara me një pikë të kuqe në mes. Pas nxehjes dhe pastrimit të përsëritur, kjo pikë mund të zhduket.

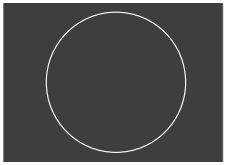
Në rast të përdorimit të tejzgajtur të pllakave prej gize, zona e pllakës dhe cepi i zonës së gatimit mund të çngjyrosen. Shërbimi në këtë rast nuk mbulohet nga garancia.

SIPËRFAQJA E GATIMIT PREJ XHAMI QERAMIKE

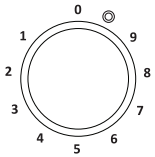
- Zona nxehëse do të arrijë shpejt fuqinë ose temperaturën e caktuar, ndërkohë që zona përqark zonave të nxehta të gatimit do të mbetet e nxehtë.
- Pllaka e gatimit është rezistente ndaj ndryshimeve të temperaturës.
- Përdorimi i pllakës së gatimit prej xhami qeramike si zonë mbajtëse mund të rezultojë në gërvishtje ose në dëmtime të tjera të saj.
- Mos përdorni enë gatimi prej alumini ose plastike në zonat e nxehta të gatimit. Mos vendosni objekte plastike ose fletë alumini në pllakën prej xhami qeramike.
- Mos e përdorni pllakën e gatimit prej xhami qeramike nëse është e krisur ose e thyer. Në qoftë se bie një objekt i mprehtë mbi pllakën e gatimit, ajo mund të thyhet. Pasojat e një ndodhie të tillë mund të jenë të dukshme menjëherë ose vetëm pas pak kohe. Në qoftë se ndonjë krisje e dukshme shfaqet në pllakën e gatimit, ndërpriteni menjëherë furnizimin elektrik të pajisjes elektroshtëpiake.

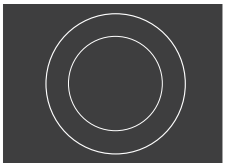


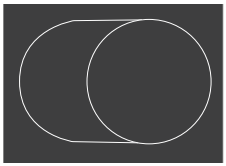




KONTROLLI I PIANURËS MË NJË ZONË GATIMI

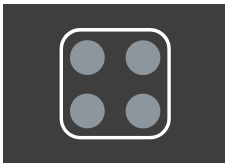






KONTROLLI I ZONËS SË GATIMIT ME DY UNAZA:

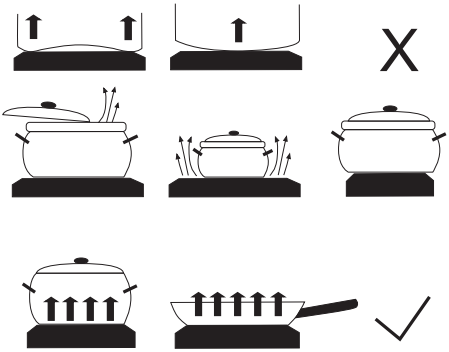
Pjesa me dy unaza e zonës së gatimit mund të përshtatet me madhësinë dhe formën e enës suaj të gatimit.
Për të aktivizuar një zonë më të madhe gatimi, rrotullojeni çelësin e zonës së gatimit aq sa mund të shkojë (do të dëgjohet një klik), pastaj vendoseni nivelin e dëshiruar të fuqisë.



TREGUESI I NXEHTËSISË SË MBETUR

Çdo zonë gatimi ka një dritë sinjalizuese e cila ndizet kur një zonë gatimi është e nxehtë.
Kur zona e gatimit ftohet, drita e sinjalit fiket. Treguesi i nxehtësisë së mbetur mund të ndriçojë gjithashtu në qoftë se një tigan apo tenxhere e nxehtë vendoset në një zonë të ftohtë gatimi.

KËSHILLA NË LIDHJE ME ENËT TUAJA TË GATIMIT



- Përçimi i ngrohjes është më i mirë kur janë fundi i enës dhe vendi in zierjes me diametër të njejtë dhe se ena është e vënduar në mesin e vendit për zierje.
- Diametrat e fundeve të fultereve dhe tenxhereve nevojitet të jenë të përputhshëm me diametrin e vendit për zierje.
- Ena nga qelqi zjarr rezistues me fundin posaçërisht të lëmushtë është e përshtatshme për përdorim në pllakat për zierje, nëqoftëse janë adekuate me diametrin e vendit për zierje. Enët me diametër më të madh mund të plasin për shkak të tensionit termik
- Përdorni enë cilësore me fund të rrafshë dhe stabil.

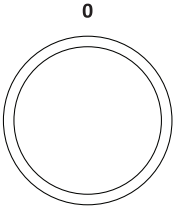
- Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vrojtim derisa të arrihet presioni i duhur. Së pari, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, përdorni sensorin përkatës për të ulur fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
- Sigurohuni 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 përdorni enë gatimi speciale, shikoni udhëzimet e prodhuesit.

KËSHILLA PËR KURSIMIN E ENERGJISË

- Diametri i fundeve të tenxheres dhe tiganit duhet të përputhet me diametrin e zonës së gatimit. Në qoftë se tenxherja ose tigani është shumë i vogël, do të humbasë një pjesë e nxehtësisë dhe zona e gatimit mund të dëmtohet.
- Në qoftë se e lejon procesi i gatimit, përdorni kapak.
- Ena e gatimit duhet të jetë me madhësi të përshtatshme duke pasur parasysh sasinë e ushqimit. Kur gatuani një sasi të vogël ushqimi në një tenxhere ose tigan të madh, humbet më shumë energji.
- Në qoftë se një gjellë kërkon kohë të gjatë gatimi, përdorni tenxhere me presion.
- Perimet, patatet, etj., mund të gatuhen në sasi më të vogla uji. Ushqimi do të gatuhet po aq mirë, për aq kohë sa tenxherja të mbyllet me kapak të puthitur. Pas mbëritjes së ujit në pikën e vlimit, uleni nxehtësinë në një nivel i cili mjafton të mbajë një zierje të ngadaltë.

FURRA

ZGJEDHJA E SISTEMIT TË GATIMIT (në varësi të modelit)



Rrotullojeni çelësin (majtas dhe djathtas) për të përzgjedhur sistemin e gatimit (shiko tabelën e programit, në varësi të modelit).

Të dhënat mund të ndryshojnë edhe gjatë procesit të gatimit.

SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E REKOMANDUAR °C
	SISTEMET E GATIMIT	
	PARANXEHJA E SHPEJTË Përdoreni këtë funksion nëse dëshironi të nxehni furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt që të jetë e mundur. Ky funksion nuk është i përshtatshëm për të gatuar ushqim. Kur furra të nxehet në temperaturën e dëshiruar, procesi i nxehjes ka përfunduar.	160
	NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM Nxehësat në dyshemenë dhe në tavanin e hapësirës së furrës do të rrezatojnë nxehtësi në mënyrë të njëjtë në pjesën e brendshme të furrës. Brumërat ose mishi mund të piqen në një nivel të vetëm lartësie.	200
	NXEHËSI I POSHTËM Në ushqim do të rrezatojë nxehtësi vetëm nxehësi në dyshemenë e furrës. Përdoreni këtë nxehës për të skuqur pjesën e poshtme të gjellës.	180
	ZGARA Do të operojë vetëm nxehësi 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. Maksimumi i temperaturës së lejuar: 230 °C	220
	ZGARA E MADHE Do të operojnë nxehësi i sipërm dhe nxehësi i zgarës. Nxehtësia do të rrezatohet direkt nga nxehësi i zgarës, i instaluar në tavanin e furrës. Për të rritur në maksimum efektin e nxehjes, do të aktivizohet edhe nxehësi 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. Maksimumi i temperaturës së lejuar: 230 °C	220
	ZGARA ME VENTILATOR Do të operojnë nxehësi 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.	170

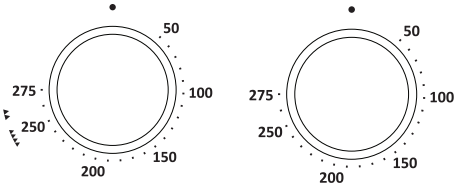
664667

SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E REKOMANDUAR °C
	SISTEMET E GATIMIT	
	NXEHËSI I SIPËRM DHE VENTILATORI Do të operojnë nxehësi 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.	170
	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Do të operojnë nxehësi i poshtëm, nxehësi anësor dhe ventilatori. Kjo përdoret për të pjekur pica, brumëra të lëngshëm, kekë me fruta, brumë me maja dhe biskota.	200
	AJRI I NXEHTË Do të operojnë nxehësi 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.	180
	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.	180
	NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILATOR Janë aktivizuar të dy nxehësat dhe ventilatori. Ventilatori mundëson edhe qarkullimin e ajrit të nxehtë brenda furrës. Kjo përdoret për të pjekur brumëra, për shkrirjen e ushqimeve dhe për të tharë fruta dhe perime.	180
	NGROHËSI I PLLAKËS Përdoreni këtë funksion për të ringrohur darkën tuaj (pjatat, gotat) përpara se të serviret, që ushqimi të rrijë i ngrohtë më gjatë.	60
	PJEKJE E BUTË [1] Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft. Vendoseni temperaturën në amplitudën nga 140 deri në 220 °C.	180
	SHKRIRJA E USHQIMEVE Ajri qarkullon pa nxehësa të aktivizuar. Do të aktivizohet vetëm ventilatori. Kjo përdoret për të shkrirë me ngadalë ushqimin e ngrirë.	-
	PASTRIMI ME UJË (AQUA CLEAN) Nxehtësia do të rrezatohet vetëm nga nxehësi në dysheme. Përdoreni këtë funksion për të hequr mbetjet e lëngut dhe ushqimit nga furra. Programi zgjat 30 minuta.	70

[1] Funksioni në fjalë përdoret për përcaktimin e klasës efikase energjike në përputhje me standardin EN 60350-1.

PËRZGJEDHJA E PARAMETRAVE

RREGULLIMI I TEMPERATURËS SË GATIMIT



Vendoseni çelësin e temperaturës në pozicionin kur e përdorni furrën me zgarën e madhe dhe me zgarë.

NISJA E PJEKJES

Pjekjen e kyçni pasiqë rregulloni sistemin dhe temperaturën.

SHKYÇJA E FURRËS

Pullën PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES dhe PULLËN TEMPERATURIALE rrrotulloni në pozicion "0".

Pas përfundimit të pjekjes, ventilator për ftohje funksionon edhe ca kohë, varësisht nga temperatura. Nëqoftëse ushqimin e leni në furrë, mund të zbërthehet avull, e kjo shkakton kondens në panelin frontal dhe derën e furrës.

PËRSHKRIMET E SISTEMEVE (MODALITETET E GATIMIT) DHE TABELAT E GATIMIT

Në qoftë se ushqimi juaj i dëshiruar nuk mund të gjendet në tabelën e gatimit, gjeni informacion për ushqie të ngjashme. Informacioni i dhënë përdoret për gatimin në një nivel të vetëm.

Tregohet një interval i temperaturës së rekomanduar. Filloni duke vendosur një temperaturë të ulët dhe rriteni nëse shikoni që ushqimi nuk është skuqur mjaftueshëm.

Kohët e gatimit janë vlerësuar në mënyrë të trashë dhe mund të ndryshojnë si rezultat i disa kushteve.

Paranxeheni furrën vetëm nëse kërkohet nga receta në tabelat e këtij manuali udhëzues. Nxehja 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 paranxehur.

Kur përdorni letër pergameni, sigurohuni që është rezistente ndaj temperaturave të larta.

Kur gatuani copa të mëdha mishi ose brumërash, brenda furrës do të krijohet shumë avull, i cili si rezultat mund të kondensohet në derën e furrës. Ky është një fenomen normal i cili nuk ndikon në operimin e pajisjes elektroshtëpiake. Pas procesit të gatimit, fshijeni derën dhe xhamin e derës për ta tharë.

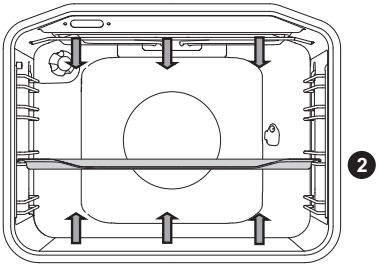
Fikeni furrën afërsisht 10 minuta përpara mbarimit të procesit të gatimit për të kursyer energji duke përdorur nxehtësinë e akumuluar.

Mos e ftohni ushqimin në një furrë të mbyllur për të ndaluar kondensimin (djersitjen).

Nivelet standarde të gatimit dhe temperatura bazë e rekomanduar për lloje të ndryshme të mishit

Lloji i ushqimit	Temperatura bazë e ushqimit (°C)	Ngjyra e mishit në seksion tërthor dhe ngjyra e lëngjeve
MISH LOPE		
I papjekur	40-45	mish i kuq, si i gjallë, me pak lëng
Pak i pjekur	55-60	pak i kuq, me shumë lëng të kuq të hapur
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë, sasi e vogël lëngu rozë i zbehtë
I pjekur mirë	75-80	njëtrajtësisht gri në kafe, pak lëng pa ngjyrë
MISH VIÇI		
I pjekur mirë	75-85	i kuq në kafe
MISH DERRI		
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë i hapur
I pjekur mirë	75-85	i verdhë në kafe
MISH QINGJI		
I pjekur mirë	79	gri, me lëng rozë
MISH DELEJE		
I papjekur	45	mish i kuq
Pak i pjekur	55-60	i kuq i hapur
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë në mes
I pjekur mirë	80	gri
MISH DHIE		
Mesatarisht i pjekur	70	rozë i zbehtë, lëngu rozë
I pjekur mirë	82	gri, lëngu vetëm pak rozë
SHPENDË		
I pjekur mirë	82	gri i hapur
PESHKU		
I pjekur mirë	65-70	i bardhë në gri-kafe

NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM



Nxehësat në dyshemenë dhe në tavanin e hapësirës së furrës do të rrezatojnë njëkohësisht nxehtësi në pjesën e brendshme të furrës.

Pjekja e mishit:
Përdorni tiganë ose tava prej aliazheve të hekurit, me veshje të emaluara, prej xhami të temperuar ose balte. Tavat prej çeliku nuk janë të përshtatshme pasi e pasqyrojnë shumë nxehtësinë.

Përdorni tiganë ose tava prej aliazheve të hekurit, me veshje të emaluara, prej xhami të temperuar ose balte. Tavat prej çeliku nuk janë të përshtatshme pasi e pasqyrojnë shumë nxehtësinë.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Rosto derri	1500	2	180-200	90-110
Shpatull derri	1500	2	180-200	100-120
Role derri	1500	2	180-200	120-140
Rosto viçi	1500	2	200-210	60-70
Rosto viçi	1500	2	170-190	120-140
Role viçi	1500	2	180-200	90-120
Kondrafileto qingji	1500	2	180-200	80-100
Fileto lepuri	1500	2	180-200	50-70
Kofshë dreri	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Pulë	1500	2	190-210	70-90
PESHK				
Peshk i zier ngadalë	1000g / kos	2	210	50-60

Zogun piqni në këtë sistem, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin .
Picën e piqni në këtë system, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin .

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

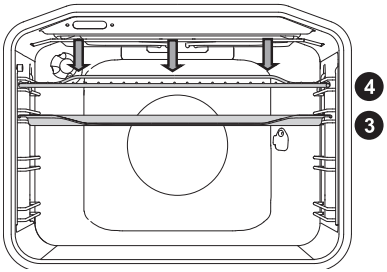
Pjekja e brumërave:
Përdorni vetëm një nivel dhe fletë pjekjeje ose tava me ngjyra tëerrëta. Në fletët ose tavat e pjekjes me ngjyra të çelura skuqja e ushqimit do të jetë e dobët, pasi ato pajisje do ta pasqyrojnë nxehtësinë. Gjithmonë tavat e pjekjes vendosini mbi zgarë. Në qoftë se jeni duke përdorur fletë pjekjeje të gatshme, hiqeni zgarën. Koha e gatimit do të jetë më e shkurtër në qoftë se furra nxehet më përpara.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Suflé me perime	2	190-200	30-35
Suflé e ëmbël	2	190-200	30-35
Kuleçë (Semmel)*	2	190-210	20-30
Bukë e bardhë *	2	180-190	50-60
Bukë hikre *	2	180-190	50-60
Bukë me miell të pasitur *	2	180-190	50-60
Bukë thekri *	2	180-190	50-60
Bulë elbi *	2	180-190	50-60
Kekë me ara	2	170-180	50-60
Kekë të butë *	2	160-170	25-30
Kekë djathi	2	170-180	65-75
Kekë të vegjël në kupë	2	170-180	25-30
Pasta të vogla, me brumë me maja	2	200-210	20-30
Japrakë lakre	2	185-195	25-35
Kek frutash	2	150-160	40-50
Pasta me vezë të rahur	2	80-90	120-130
Role të mbushura me reçel (Buchtel)	2	170-180	30-40

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

Mos e fusni tavën e thellë të pjekjes në udhëzuesin e parë.

ZGARA E MADHE, ZGARA



Kur ushqimi piqet në zgarën e madhe, do të operojnë nxehësi i sipërm dhe nxehësi i vendosur në tavanin e hapësirës së furrës.

Kur ushqimi piqet në zgarë, do të operojnë nxehësi i sipërm dhe nxehësi i zgarës, i vendosur në tavanin e hapësirës së furrës.

Temperatura maksimale: 230°C.

Nxeheni paraprakisht nxehësin infrared (zgarën) për pesë minuta.
Mbikëqyreni procesin e gatimit gjatë gjithë kohës. Mishi mund të digjet shpejt për shkak të temperaturës së lartë. Pjekja me zgarën nxehëse është e përshtatshme për gatime krokante dhe me pak yndyrë të suxhukëve, copave të mishit dhe peshkut (biftekë, eskallopë, biftekë salmoni ose fileto, etj.) ose bukë të thekur.

Kur të piqni direkt në zgarë, lyejeni atë me vaj për të mos e lejuar mishin të ngjitet dhe futeni në udhëzuesin e 4të. Futeni tavën për kullimin e lëngut në udhëzuesin e 1rë ose të 2të. Kur piqni në tavë pjekjeje, sigurohuni që në tavë ka lëng të mjaftueshëm për të mos lejuar djegien.
Kthejeni mishin gjatë gatimit.

Pas pjekjes në zgarë, pastrojeni furrën, aksesorët dhe mjetet.

Tabela e pjekjes në zgarë – zgara e vogël

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Biftet viçi, i pjekur pak	180 g/copë	3	230	15-20
Fileto nga qafa e derrit	150 g/copë	3	230	18-22
Kotoleta/bërxolla	280 g/copë	3	230	20-25
Sallamra të pjekur	70 g/copë	3	230	10-15
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	230	3-6
Sanduiçe të hapura	/	4	230	3-6

Tabela e pjekjes në zgarë – zgara e madhe

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Biftet viçi, i pjekur pak	180 g/copë	3	230	15-20
Biftet viçi, i pjekur mirë	180 g/copë	3	230	18-25
Fileto nga qafa e derrit	150 g/copë	3	230	20-25
Kotoleta/bërxolla	280 g/copë	3	230	20-25
Eskallop viçi	140 g/copë	3	230	20-25
Sallamra të pjekur	70 g/copë	3	230	10-15
Role mishi	150 g/copë	3	230	10-15
PESHK				
Biftek/fileto salmoni	200 g/copë	3	230	15-25
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	230	1-3
Sanduiçe të hapura	/	4	230	2-5

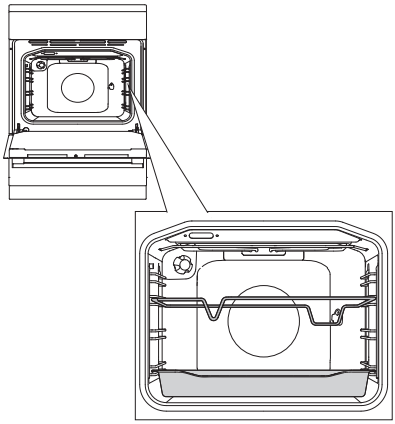
Kur piqni në tavë pjekjeje, sigurohuni që në tavë ka lëng të mjaftueshëm për të mos lejuar djegien. Kthejeni mishin gjatë gatimit.
Kur të piqni troftë, thajeni peshkun me një letër kuzhine. Bëjeni me erëza nga brenda; lyejeni me vaj nga jashtë dhe vendoseni në zgarë. Mos e ktheni peshkun kur piqet në zgarë.

Kur përdorni nxehësin e zgarës (me infrared) mbajeni derën e furrës gjithmonë të mbyllur.

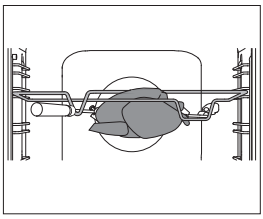
Nxehësi i zgarës, rrjeta dhe të gjithë aksesorët e furrës nxehen shumë gjatë pjekjes në zgarë. Për këtë arsye, përdorni doreza furre dhe mashë mishi.

Gatimi në hell (në varësi të modelit)

Temperatura maksimale kur përdoret helli është 230°C.

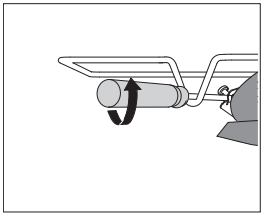


1 Vendoseni suportin e hellit në udhëzuesin e 3të nga fundi dhe vendoseni tavën e thellë në udhëzuesin e fundit (1rë) që të shërbejë për kullimin e lëngut.



2 Futeni mishin në hell dhe shtrëngojini vidhat.

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

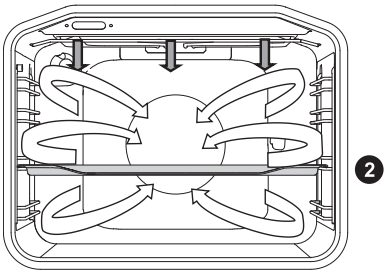


3 Hiqeni dorezën e hellit dhe mbylleni derën e furrës.

Ndizeni furrën "ON" dhe zgjidhni sistemin e nxehësit të zgarës dhe të hellit (pjekjen në hell) .

Zgara do të operojë vetëm kur dera e furrës të jetë e mbyllur.

ZGARA ME VENTILATOR

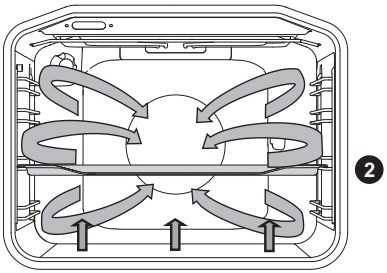


Në këtë mënyrë operimi, do të operojnë njëherësh nxehësi i zgarës dhe ventilatori. E përshtatshme për pjekjen në zgarë të mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shikojini përshkrimet dhe këshillat për ZGARËN.)

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosë	2000	2	150-170	80-100
Rosto derri	1500	2	160-170	60-85
Shpatull derri	1500	2	150-160	120-160
Ragu derri	1000	2	150-160	120-140
Gjysëm pule	700	2	190-210	50-60
Pulë	1500	2	190-210	60-90
PESHK				
Troftë	200 g/copë	2	200-220	20-30

NXEHËSI I POSHTËM DHE AJRI I NXEHTË



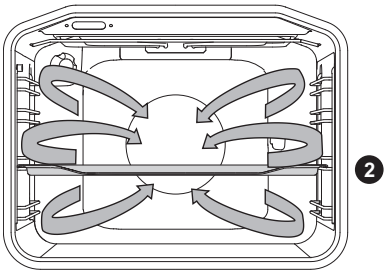
Do të operojnë nxehësi i poshtëm, nxehësi anësor dhe ventilatori i ajrit të nxehtë. I përshtatshëm për të pjekur pica, kek me mollë dhe kek me fruta.

(Shikojini përshkrimet dhe këshillat për NXEHËSIN E SIPËRM dhe TË POSHTËM.)

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min.)
Kek djathi, me petë të freskët	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Pispili, me petë të freskët	2	180-200	35-40
Pite me mollë, me brumë me maja	2	150-160	35-40
Strudel me mollë, me petë	2	170-180	45-65

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

AJRI I NXEHTË



Do të operojnë nxehësi 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.

Pjekja e mishit:
Përdorni tiganë ose tava prej aliazheve të hekurit, me veshje të emaluara, prej xhami ose balte. Tavat prej çeliku nuk janë të përshtatshme pasi e pasqyrojnë shumë nxehtësinë.

Përdorni mjaftueshëm lëng gjatë procesit të gatimit për të mos e lejuar mishin të digjet. Kthejeni mishin gjatë pjekjes. Mishi i pjekur do të mbetet më i lëngshëm nëse e mbuloni.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosto derri, me lëkurë	1500	2	170-180	140-160
Rosë	2000	2	160-170	120-150
Patë	4000	2	150-160	180-200
Gjel deti	5000	2	150-170	180-220
Gjokse pule	1000	3	180-200	60-70
Pulë e mbushur	1500	2	170-180	90-110

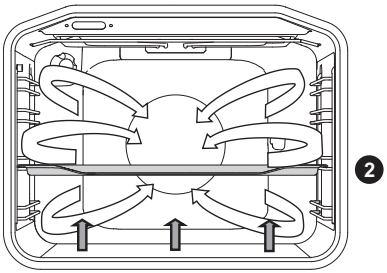
Pjekja e brumërave:
Rekomandohet paranxehja.
Biskotat dhe kulaçët mund të piqen në tava të cekëta pjekjeje ose në disa nivele njëherësh (i 2të dhe i 3të).
Kini parasysh që koha e pjekjes mund të ndryshojë edhe në rast se tavat e pjekjes që përdoren janë të njëjta. Biskotat në tavën e sipërme të pjekjes mund të jenë gati më shpejt se ato në të poshtmen.
Tavat e pjekjes vendosini gjithmonë mbi zgarë. Në qoftë se jeni duke përdorur tavën e dhënë të pjekjes, hiqeni zgarën.
Edhe për t'i skuqur, sugurohuni që biskotat janë të së njëjtës trashësi.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kekë të butë	2	150-160	25-35
Kekë që thërmohen	2	160-170	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	150-160	45-65
Role keku *	2	160-170	15-25
Kek me fruta, me petë të freskët	2	160-170	50-70
Strudel me mollë	2	170-180	40-60
Biskota me petë të freskët*	2	150-160	15-25
Biskota të ngjeshura*	2	140-150	15-25
Biskota me brumë me maja	2	170-180	20-35
Biskota me brumë me peta	2	170-180	20-30
USHQIM I NGRIRË			
Strudel me mollë dhe gjizë	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Patate të skuquara - të gatshme	2	170-180	20-35
Kroketa, të pjekura në furrë	2	170-180	20-35

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

Mos e fusni tavën e thellë në udhëzuesin e parë.

NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI



Përdoret për të pjekur brumë me maja por brumëra pak të ardhur dhe për të ruajtur fruta dhe perime. Përdoreni udhëzuesin e dytë nga fundi dhe tavë pjekjeje më të cekët për ta lejuar ajrin e nxehtë që të qarkullojë nëpër anët e sipërme të gjellëve.

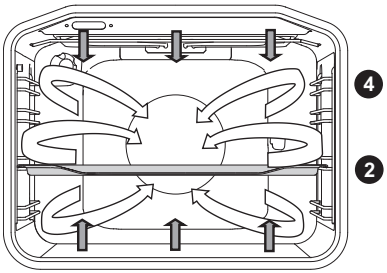
Konservimi:
Përgatiteni ushqimin që do të konservoni dhe futeni në kavanoza si zakonisht. Përdorni kavanoza me unazë puthitëse prej gome dhe kapak qelqi. Mos përdorni kavanoza me kapakë të filetuar ose prej metali apo kuti teneqeje. Sigurohuni që kavanozat janë të së njëjtës madhësi, të mbushur me të njëjtën përbërje dhe të shtrënguar mirë.

Hidhni 1 litër ujë të nxehtë në tavën e thellë (afërsisht 70°C) dhe vendosni 6 kavanoza 1 litërsh në tavë. Vendoseni tavën në furrë në udhëzuesin e dytë.

Gjatë konservimit, vëzhgojeni ushqimin dhe gatimin derisa lëngu në kavanoza të fillojë të ziejë – kur të duken flluskat në kavanozin e parë.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e zierjes (min)	Temperatura dhe koha pas fillimit të zierjes	Koha e qëndrimit në furrë (min)
FRUTA					
Luleshtrydhe	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruta të forta	2	160-180	30-45	/	20-30
Tul frutash	2	160-180	30-45	/	20-30
PERIME					
Kastraveca turshi	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasule/karrota	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM ME VENTILATOR



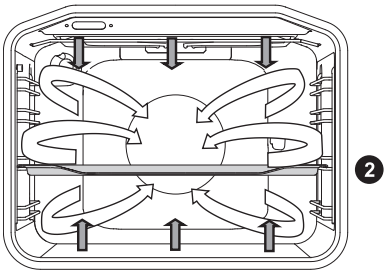
Përdoret për të pjekur të gjitha llojet e brumërave, për të shkrirë ushqimet dhe për të tharrë fruta dhe perime. Përpara se të vendosni ushqimin në furrën e paranxehur, prisni që drita të fiket për herë të parë. Për rezultate më të mira, piqni vetëm në një raft (nivel).
Furra duhet të jetë e paranxehur. Përdoreni udhëzuesin e dytë ose të katërt, duke filluar nga poshtë lart.

Tabela për pjekjen e ëmbëlsirave me nxehësin e poshtëm e të epërm dhe ventilatorin

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kek me disa ngjyra	2	140-150	45-55
Kek në tavë drejtkëndore pjekjeje	2	130-140	45-55
Kek djathi	2	130-140	55-65
Kek me fruta, të butë	2	140-150	35-45
Kekë të butë	2	140-150	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	130-140	35-45
Role keku	2	140-150	15-25
Bukë Krishtlindjesh	2	130-140	50-60
Role të mbushura me reçel (Buchtel)	2	150-160	25-35
Kek i rrumbullakët, me brimë (Bundt cake)	2	130-140	40-50
Biskota me petë të freskët	2	140-150	15-25
Biskota të ngjeshura *	2	130-140	10-15
Ëmbëlsira të vogla, me brumë me maja	2	140-150	15-20
Bukë *	2	170-180	45-55
Pispili	2	150-160	35-45
Strudel me mollë	2	150-160	40-50
Pica *	2	180-190	10-20
Ëmbëlsira me petë	2	150-160	18-25

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

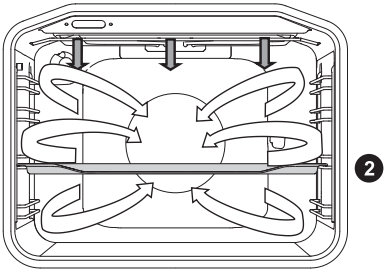
PJEKJE E BUTË



Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft.

Ushqimi	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.)
MISH			
Rosto derri, 1 kg	2	190	90 - 120
Rosto lope, 1. kg	2	190	100-130
Fileto lope, copë 200 g	2	180	40-50
Pulë, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Gjokse, fileto pule, copë 200 g	2	200	45 - 60
Rosto viçi, 1 kg	2	180	95 - 120
PESHK			
Peshk i plotë, copë 200 g	2	190	35 - 45
Fileto peshku, copë 100 g	2	190	25 - 35
BRUMËRA			
Biskota krokante	2	150	25-40
Amareta	2	150	35-50
Kekë të vegjël në tasa	2	170	35-50
Kekë të butë	2	170	40-55
Kekë me fruta, krokantë	2	170	65-85

(Zbatohet për pajisjet me tërheqje ose shina me tel, pa sistemin me ajër të nxehtë .)



Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosë	2000	2	150	90-110
Rosto derri	1500	2	160	80-100
Shpatull derri	1500	2	150	130-160
Ragu derri	1000	2	150	130-150
Gjysëm pule	700	2	190	60-70
Pulë	1500	2	190	80-100
PESHK				
Troftë	200 g/copë	2	200	20-30

SHKRIRJA E USHQIMEVE

Në këtë modalitet, ajri do të qarkullojë pa operimin e ndonjë nxehësi.
Ushqimi i përshtatshëm për shkrirje përfshin kekët me krem të rëndë ose kekët me krem me bazë gjalpi, kekët dhe brumërat, bukët dhe kulaçët dhe frutat e ngrira.

Në shumë raste, është e rekomandueshme që ushqimi të hiqet nga ambalazhi (mos harroni të hiqni çdo kapëse apo morsetë metalike).
Në mes të kohës së shkrirjes, copat duhet të kthehen, të trazohen dhe të ndahen, nëse janë të ngrira së bashku.

NGROHËSI I PLLAKËS

Përdoreni këtë funksion për të ringrohur darkën tuaj (pjatat, gotat) përpara se të serviret, që ushqimi të rrijë i ngrohtë më gjatë.

PASTRIMI ME UJË (AQUA CLEAN)

Vetëm nga nxehësi në dysheme do të rrezatohet nxehtësi. Përdoreni këtë funksion për të hequr mbetjet e lëngut dhe ushqimit nga furra. Programi zgjat 30 minuta.

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

Pastrojeni fundin prej alumini me pastuesa të lëngshëm jogërryes, të synuara për sipërfaqe të tilla. Hidheni pzstruesin në një copë të lagur dhe pastrojeni sipërfaqen. Pastaj, shpërlajeni sipërfaqen me ujë. Mos e përdorni pastruesin direkt në fundin prej alumini.
Mos përdorni pastruesa apo sfungjera gërryes.
Shënim: Sipërfaqja nuk duhet të bjerë në kontakt me spreit e pastrimit të furrës, pasi kjo mund të rezultojë në dëmtime të dukshme dhe të përhershme.

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 sipërfaqen. Mos përdorni pastruesa gërryes apo pastruesa që përmbajnë tretësa, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen 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 parametrave/llojeve me pastruesa gërryes apo me materiale pastruese gërryese, me pastruesa 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 pastruesa dhe materiale pastrimi të synuar për këto lloj sipërfaqesh sipas udhëzimit nga prodhuesit e tyre përkatës.

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.

PASTRIMI I FURRËS TRADICIONALE

Ju mund të përdorni procedurat standarde të pastrimit për të pastruar papastërtitë e forta në furrë (duke përdorur pastrues ose një sprei për furrën). Pas këtij pastrimi, shpërlajini plotësisht mbetjet e pastruesit.

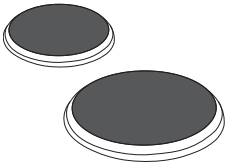
Pastrojeni furrën dhe aksesorët pas çdo përdorimi, për të mos lejuar pisllëqet të digjen në sipërfaqe. Mënyra më e thjeshtë për të hequr yndyrnat është duke përdorur shkumë sapuni të ngrohtë, ndërkohë që furra është ende e nxehtë.

Për pisllëqet e forta dhe për zgjyrën, përdorni pastrues tradicionalë për furrën. Shpërlajeni furrën plotësisht me ujë të pastër, për të hequr të gjitha mbetjet e pastruesit.
Mos përdorni asnjëherë pastruesa agresivë, pastruesa gërryes, sfungjera gërryes, heqës njollash dhe ndryshku, etj.

Pastrojini aksesorët (tavat dhe tabakatë e pjekjes, rrjetat, etj.) me ujë të ngrohtë dhe me detergjent.

Furra, hapësira e furrës dhe tavat e pjekjes janë të veshura me një veshje speciale prej emalimi, për një sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente. Kjo veshje speciale e bën më të thjeshtë pastrimin në temperaturën e dhomës.

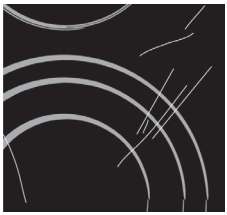
PASTRIMI I PLLAKAVE TË GATIMIT



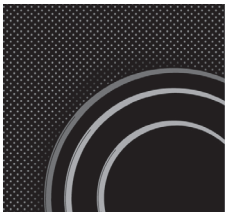
Pastrojeni zonën përqark zonave të gatimit me ujë të nxehtë dhe me pak lëng larës.
Për papastërtitë e forta, përdorni tampon prej leshi çeliku, të njomur me detergjent; pastaj shpërlajeni pllakën e gatimit dhe thajeni me leckë.
Lëngjet përmbajnë kripë, lëngjet gjatë zierjes dhe lagështira kanë efekt dëmtues për zonat e gatimit. Zonat e gatimit pastrojini gjithmonë,
Përdorni pastruesa 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 nuancë të verdhë. Ky është një fenomen normal fizik. Njollat e verdha mund të hiqen me pastruesa të zakonshëm për metale. Aksesorët agresivë për larjen e pjatave nuk janë të përshtatshëm për pastrimin e këtyre cepave, pasi ata mund të shkaktojnë gërvishtje.

PASTRIMI I SIPËRFAQES PREJ XHAMI QERAMIKE

Pas çdo përdorimi, prisni që sipërfaqja e xhamit prej qeramike te 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 pisllëqet të ngjiten mbi të.



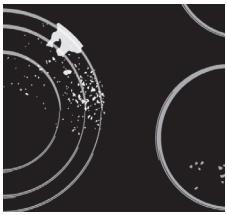
Përpara çdo përdorimi të sipërfaqes prej xhami qeramike, fshijeni pluhurin ose të gjitha papastërtitë e tjera të cilat mund të gërvishtin sipërfaqen, si nga pllaka ashtu edhe nga fundi i tiganit.



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

Sinjalistika mund të fshihet kur përdoren pastrues agresivë ose gërryes apo enë gatimi me fund të trashë ose të dëmtuar.

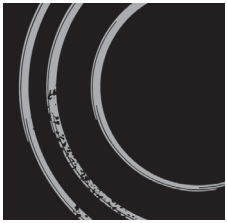
Përdorni një leckë të butë të lagur për të hequr papastërtitë e vogla. Pastaj fshijeni sipërfaqen për ta tharrë.



Hiqini njollat e ujit me një tretësirë të hollë uthulli. Megjithatë, mos e përdorni këtë tretësirë për të fshirë kornizën (vetëm në disa modele) pasi ajo mund të humbasë shkëlqimin. Mos përdorni pastruesa sprei agresivë ose agjentë zhbllokues.
Përdorni pastruesa specialë për xhamin prej qeramike për pisllëqet 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 nxehet zona e gatimit.

Hiqini mbetjet e forta dhe të djegura me një kruajtës. Kini kujdes të mos lëndoheni kur të përdorni kruajtësin.

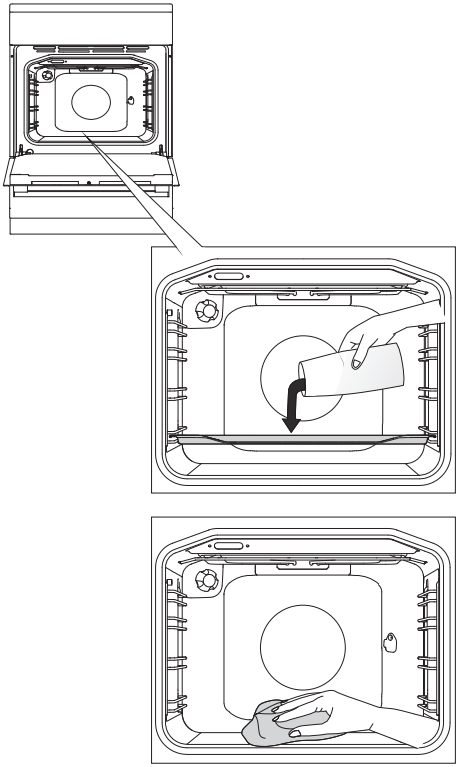
Përdoreni kruajtësin vetëm kur papastërtia nuk mund të hiqet me një leckë të lagur ose me pastruesa specialë për sipërfaqet prej xhami qeramike.
Mbajeni kruajtësin në këndin e duhur (45° deri në 60°). Shtyjeni me kujdes kruajtësin në drejtim të xhamit dhe rrëshqiteni mbi shenjën për të hequr papastërtinë.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



Mos e shtyni kruajtësin në drejtimin pingul drejt xhamit dhe mos e kruani sipërfaqen e pllakës me majën apo me tehun e tij. Hiqni menjëherë duke përdorur një kruajtës 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 përgjithmonë në sipërfaqen e xhamit prej qeramike.

Çngjyrosja e sipërfaqes së xhamit prej qeramike nuk ndikon në operimin ose në qëndrueshmërinë e sipërfaqes. Kjo çngjyrosje në shumicën 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.

PËDRORIMI I FUNKSIONIT "AQUA CLEAN" PËR TË PASTRUAR FURRËN



1 Kthejeni ÇELËSIN E ZGJEDHJES SË SISTEMIT TË GATIMIT në pozicionin Aqua Clean. 2. Vendoseni ÇELËSIN E TEMPERATURËS në 70°C.

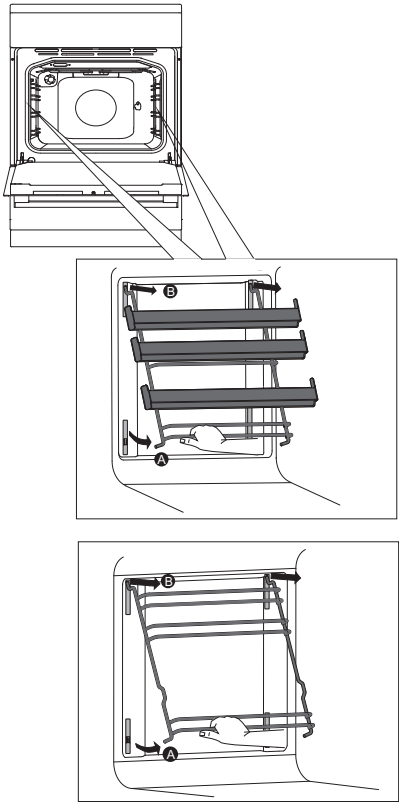
2 Hidhni 0,6 l ujë në tavën e cekët ose prej xhami të pjekjes dhe vendoseni në udhëzuesin e poshtëm.

3 Pas 30 minutash, mbetjet e ushqimit në murret 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 UDHËZUESIT TELESKOPIKË TË ZGJATSHËM

Përdorni vetëm pastruesa tradicionalë për të pastruar udhëzuesat.



A Mbajini udhëzuesat nga ana e poshtme dhe tërhiqini ato drejt qendrës të hapësirës së furrës.

B Hiqini ato nga hapësira që sipër.

Për të rivendosur udhëzuesat, veproni në mënyrë të kundërt.

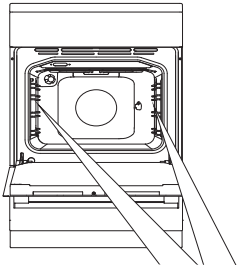
KUJDES:
Mos i hiqni kapëset e vendosura në furrë.

Mos i lani udhëzuesat e zgjatshëm në lavastovilje.

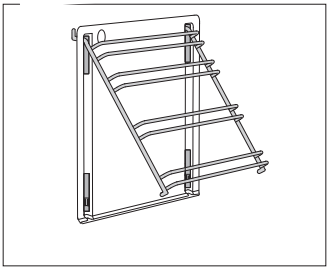
664667

INSTALIMI I PJESËVE KATALITIKE

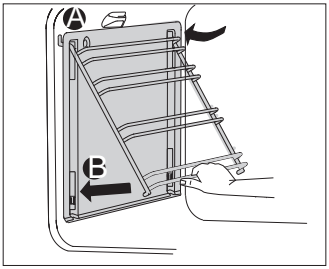
Përdorni vetëm pastruesa të zakonshëm për të pastruar udhëzuesat.



Hiqini udhëzuesat pre teli ose udhëzuesat e zgjatshëm.



1 Montojini udhëzuesat në pjesën katalitike.



2 Varini pjesët me udhëzuesa të lidhura duke përdorur vrimat e disponueshme dhe tërhiqini për lart.

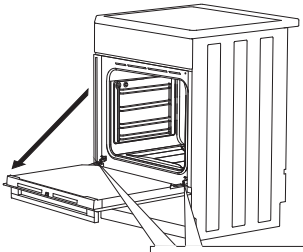
A Futini shinat e udhëzuesit në hapësirën lart.

B Shtypini në kapësen me ngecje në fund.

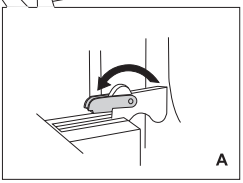
Mos i lani pjesët katalitike në lavastovilje.

HEQJA DHE RIVËNIA E DERËS SË FURRËS

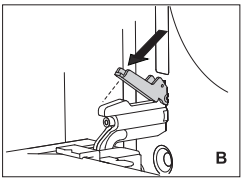
(në varësi të modelit)



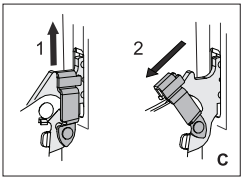
1 Në fillim, hapeni derën plotësisht (deri ku mund të shkojë).



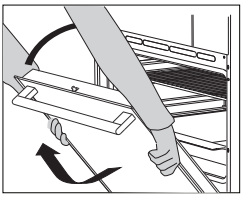
2 **A** Rotullojini bllokuesat mbrapsht deri në fund (në rastin e mbylljes tradicionale).



B Me sistemin e mbylljes së butë, rrotullojini bllokuesat mbrapsht me 90°.



C Nëse pajisja ka një sistem GentleClose (me mbyllje të ngadaltë), ngrini me ngadalë shulin (shulat) e derës dhe tërhiqeni drejt vetes.



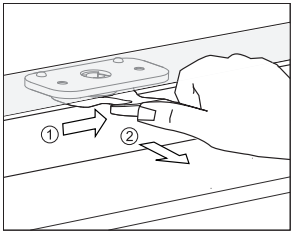
3 Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapanxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapanxhat me mentesha në pajisje.

Për të rivendosur derën, veproni në mënyrë të kundërt. Në qoftë se dera nuk hapet ose mbyllet siç duhet, sigurohuni që nivelet e mentesheve të jenë në të njëjtën vijë me shtratet e mentesheve.

Kur rivendoset dera, sigurohuni gjithmonë që mbajtëset e mentesheve të jenë të vendosura siç duhet në shtratet e mentesheve për të mos lejuar mbylljen e papritur të menteshesë kryesore, e cila është e lidhur me një zembrek të fortë. Në qoftë se zembreku është i tendosur, ka rrezik pjagosjeje.

664667

BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)

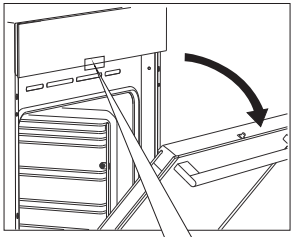


Për ta hapur, shtyjeni ngadalë në të djathtë me gishtin e madh dhe tërhiqni derën në drejtimin jashtë në të njëjtën kohë.

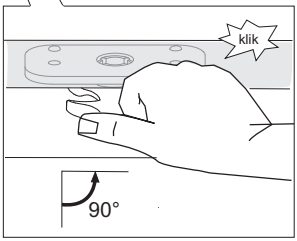
Kur dera e furrës është e mbyllur, brava e derës do të kthehet automatikisht në pozicionin fillestar.

ÇAKTIVIZIMI DHE AKTIVIZIMI I BRAVËS SË DERËS

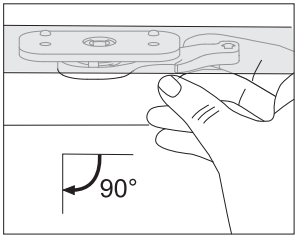
Furra duhet të jetë e ftohur plotësisht.



Në fillim, hapni derën e furrës.



Shtyni bravën e derës në të djathtë me 90° me gishtin tuaj të madh të dorës derisa të dëgjoni një klikim. Brava e derës nuk është çaktivizuar.



Për të riaktivizuar bravën e derës, hapni derën e furrës dhe përdorni gishtin tregues të dorës së djathtë për të tërhequr levën drejt vetes.

MBYLLJA E ZBUTUR E DERËS (në varësi të modelit)

Dera e furrës është e pajisur me një sistem i cili zbut forcën mbyllëse të derës, duke filluar në këndin 75-gradë. Ajo lejon një mbyllje të lehtë, të qetë dhe të butë të derës. Një shtyrje e lehtë (në këndin 15-gradë afër pozicionit të derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbyllet automatikisht dhe butësisht.

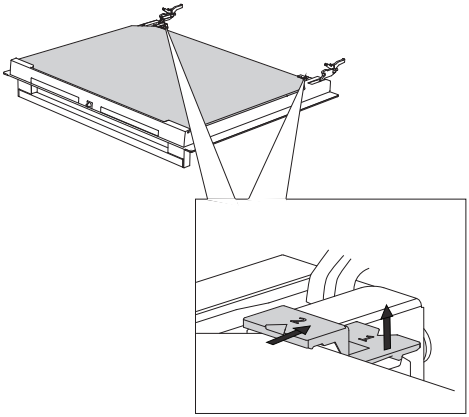
Në qoftë se forca e përdorur për të mbyllur derën është shumë e fortë, efekti i sistemit do të zvogëlohet ose sistemi do të anashkalohet për siguri.

HEQJA DHE VENDOSJA E PANELIT TË XHAMIT NË DERËN E FURRËS

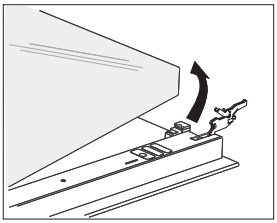
Paneli i xhamit të derrës së furrës mund të pastrohet nga brenda, por në fillim ai duhet të hiqet. Hiqeni derën e furrës (shiko kapitullin "Heqja dhe rivënia e derës së furrës").

Në varësi të modelit të pajisjes elektroshtëpiake, xhami në derë hiqet edhe sipas përshkrimit në METODËN 1 ose në METODËN 2.

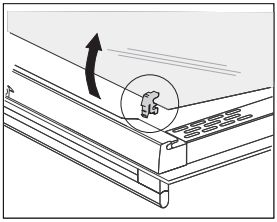
METODA 1 (në varësi të modelit)



1 Lirojini me ngadalë mbajtësit në anën e majtë dhe të djathtë të derës (shenja 1 në mbajtëse) dhe tërhiqeni duke e nxjerrë nga paneli i xhamit (shenja 2 në mbajtëse).



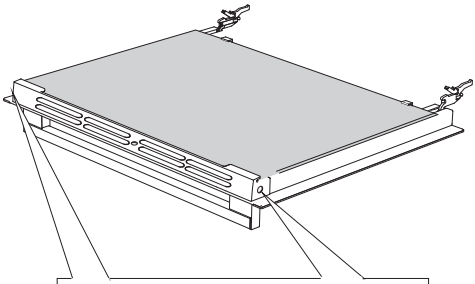
2 Mbajeni panelin e xhamit të derës nga ana e poshtme; lirojeni me ngadalë në mënyrë që të mos jetë më i ngjitur me mbajtësen; dhe hiqeni.

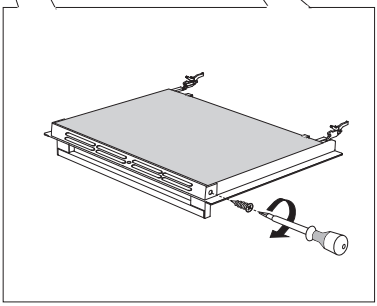


3 Për të hequr panelin e tretë të xhamit (vetëm në disa modele), ngrijeni atë dhe hiqeni. Hiqini gjithashtu edhe gominat mbyllese në panelin e xhamit.

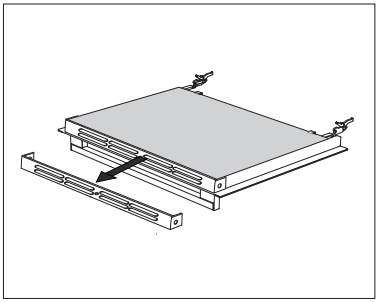
Për të rivendosur panelin e xhamit, veproni në drejtim të kundërt. Shenjat (gjysëmrrathë) në derë dhe në panelin e xhamit duhet të shkelin njëri-tjetrin.

METODA 2 (në varësi të modelit)

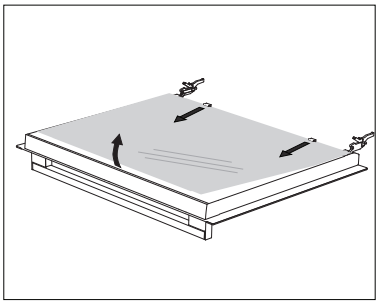




1 Hiqini vidhat e mbajtësit në të dyja anët e derës.



2 Hiqeni mbajtësen.



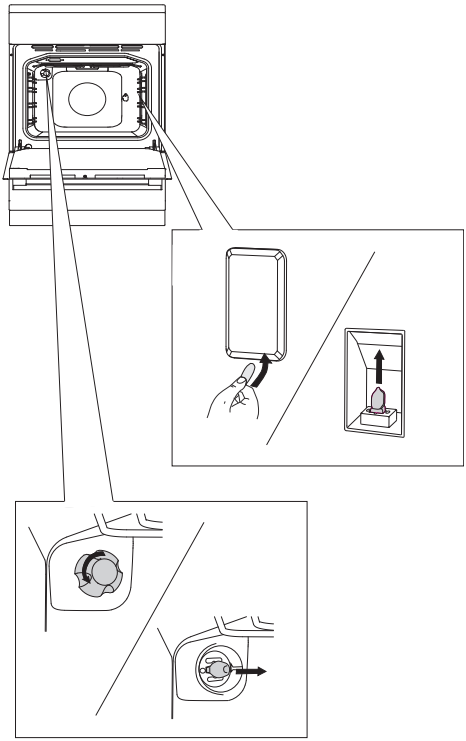
3 Lirojeni me ngadalë xhamin e derës dhe hiqeni ng kapëset në anën e poshtme të derës.

Për të rivendosur xhamin e derës, veproni në drejtim të kundërt.

ZËVENDËSIMI I LLAMPËS

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

Përdorni një kaçavidë Phillips (kryq).
(Llampë halogjeni: G9, 230 V, 25 W; llampë e zakonshme E14, 25 W, 230 V)



Përdorni një kaçavidë të sheshtë për të liruar mbulesën e llampës dhe hiqeni atë. Hiqeni llampën.

Kini kujdes të mos e dëmtoni emalimin.

Hiqeni mbulesën e llampës dhe hiqeni llampën.

Përdorni mbrojtje për të shmangur djegiet.

KUJDESI I VEÇANTË DHE RAPORTIMI I DEFEKTEVE

Gjatë periudhës së garancisë, vetëm një qendër shërbimi e autorizuar nga prodhuesi mund të kryejë çdo lloj riparimi.

Përpara bërjes së çdo lloj riparimi, sigurohuni që pajisja elektroshtëpiake është e shkëputur nga rrjeti elektrik qoftë duke hequr siguresën apo duke e shkëputur spinën nga priza në mur. Ndërhyrja dhe riparimet i paautorizuara të sobës së kuzhinës (pllakës së gatimit) mund të rezultojë në goditje elektrike ose në qark të shkurtër; rrjedhimisht, mos u përpiqni të bëni vetë asnjë lloj riparimi. Lerini këto detyra për një ekspert ose për një njësi shërbimi të autorizuar. Në rast të defekteve ose problemeve të vogla me operimin e pajisjes elektroshtëpiake, kontrolloni udhëzimet e mëposhtme për të parë nëse mund t'i eliminoni vetë shkaktarët.

E RËNDËSISHME

Vizita nga një teknik shërbimi gjatë periudhës së garancisë do të faturohet, në qoftë se pajisja elektroshtëpiake nuk funksionon për shkak të përdorimit jo të duhur. Mbajini këto udhëzime në një vend ku të jenë gjithmonë lehtësisht të arritshme; në qoftë se pajisjen elektroshtëpiake e kaloni në një person tjetër, duhet të përfshihen edhe udhëzimet.

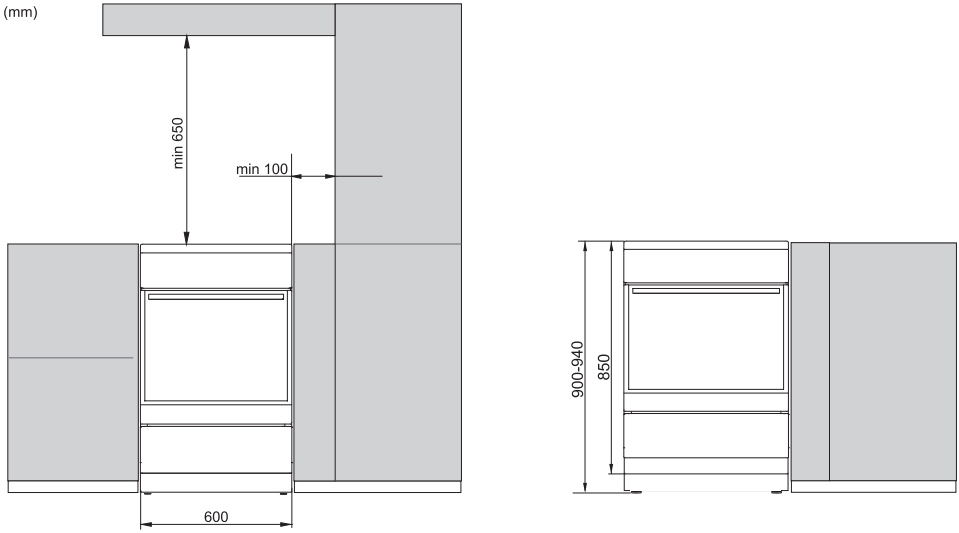
Në vijim janë disa këshilla për të rregulluar disa nga problemet e zakonshme.

Problemi/defekti	Vzrok
Nuk ka reagim të sensorëve; ekrani është i ngrirë.	Shkëputeni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik për disa minuta (hiqeni siguresën ose fikeni çelësin kryesor), pastaj, rilidheni pajisjen elektroshtëpiake dhe ndizeni.
Bie shpesh siguresa kryesore e shtëpisë suaj.	Thërrisni një teknik shërbimi.
Nuk punon ndriçimi i furrës.	Procesi i ndërimit të llampës është përshkruar në kapitullin Pastrimi dhe Mirëmbajtja.
Ushqimi nuk është pjekur mirë.	E keni zgjedhur temperaturën dhe sistemin e duhur të nxehjes? Është e mbyllur dera e furrës?
Është shfaqur një kod defekti (E1, E2, E3 etj.).	Në modulin e operimit elektronik ka një defekt. Shkëputeni pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik për disa minuta. Pastaj, rilidheni dhe vendoseni kohën e ditës. Në qoftë se gabimi tregohet përsëri, thërrisni një teknik shërbimi.

Në qoftë se problemi vazhdon pavarësisht zbatimit të udhëzimeve të mësipërme, thërrisni një teknik shërbimi të autorizuar. Eleminimi i të gjitha defekteve ose pretendimeve për garanci të cilat rezultojnë nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes elektroshtëpiake, nuk do të mbulohet nga garancia jonë. Në këto raste, kostot e riparimit do të mbulohen nga përdoruesi.

UDHËZIME PËR INSTALIMIN DHE LIDHJEN

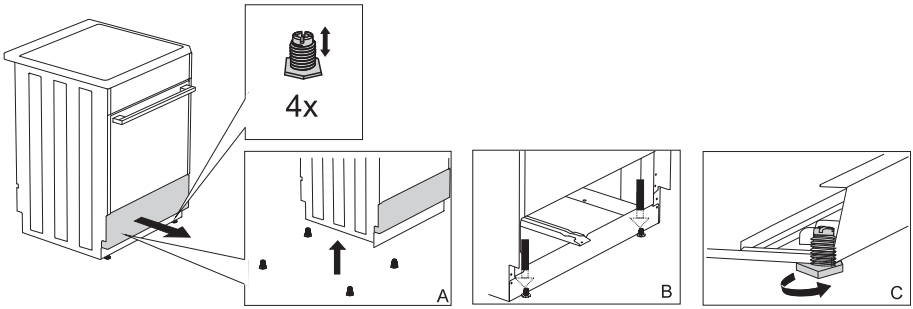
VENDOSJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE (në varësi të modelit)



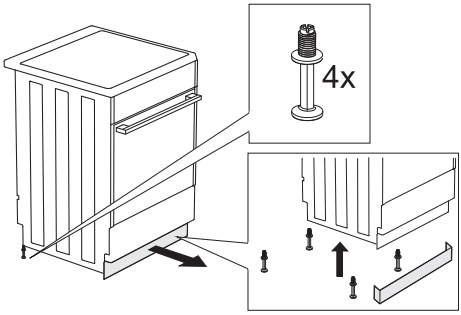
Muret ose mobiljet në afërsi të pajisjes elektroshtëpiake (dyshemeja, muri i pasëm i kuzhinës, muret anësore) duhet të jenë të paktën rezistente ndaj temperaturës 90 °C.

NIVELIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE DHE MBËSHTETJA SHTESË

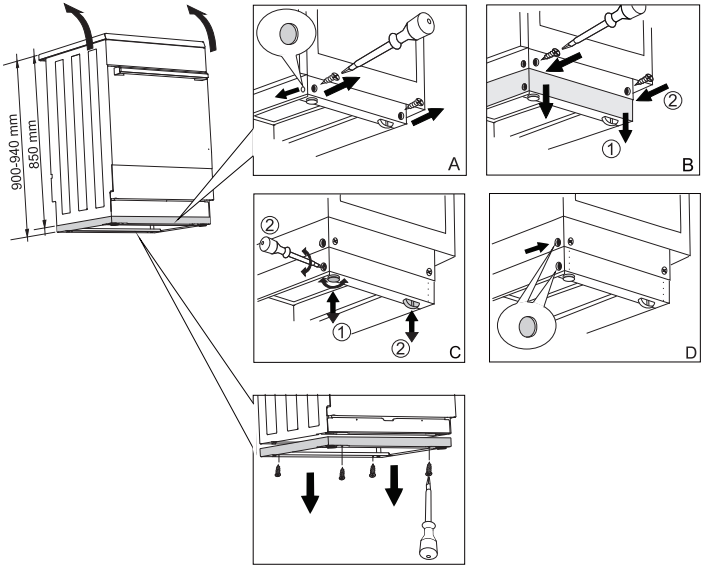
A)



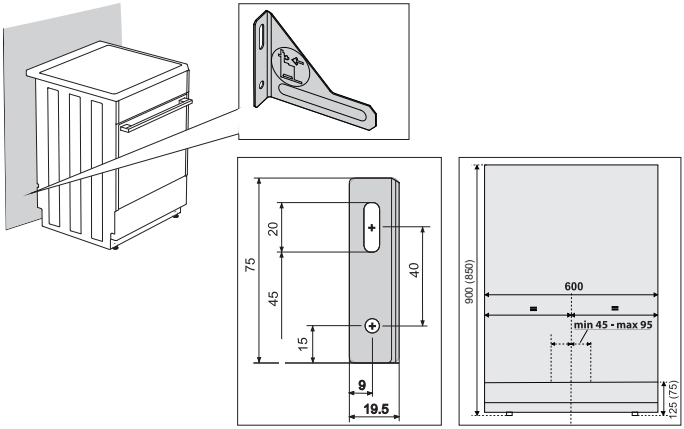
B)



C)

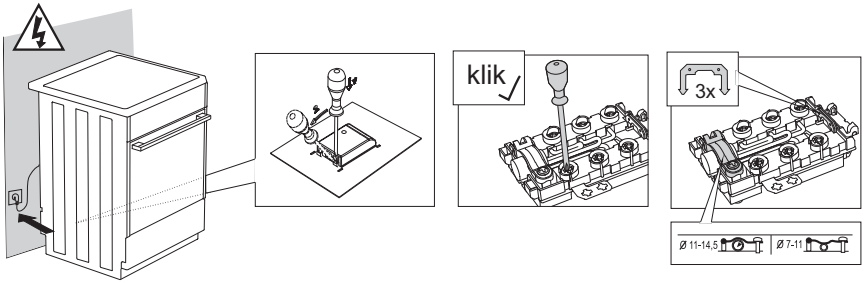


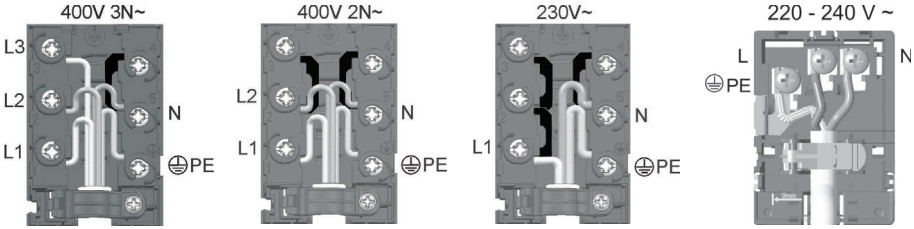
PARANDALIMI I PËRMBYSJES



Dimensionet në kllapa paraqesin përmasat e integruara të kllapave mbajtëse, pa mbajtjen shtesë. Në qoftë se elementi i dhënë për të mbrojtur pajisjen elektroshtëpiake nga përmbysja nuk mund të sigurohet në mënyrë të mjaftueshme me vidhat dhe upat e dhëna në murin tuaj, përdorni përdorni pajisje të tjera për të siguruar kllapën në mënyrë të tillë që ajo të mos mund të dalë nga muri.

LIDHJA ME RRJETIN ELEKTRIK





Kapaku i dhënë duhet të vendoset mbi kapësen lidhëse!

HEDHJA (ASGJËSIMI)

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.

Ne rezervojmë të drejtën për ndryshime dhe gabime në udhëzimet e përdorimit.