

AL

UDHËZIME TË DETAJUARA PËR PËRDORIMIN E NJË SOBE ELEKTRIKE GATIMI

gorenje

EC535G

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

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

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

Udhëzimet e përdorimit jepen gjithashtu në faqen tonë të internetit:

<http://www.gorenje.com>

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



Informacion i rëndësishëm



Këshilla, shënim

UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË



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

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

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

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

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

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

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

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

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



KUJDES: mundësi për anosje.



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

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 dere dekorative, në mënyrë që të shmanget mbinxehja.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes apo kruajtëse të mprehta prej metali për të pastruar xhamin e derës së furrës/xhamin e kapakut me mentesha të pllakës (sipas rastit), pasi ato mund të gërvishtin 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 mbrojtëset e pllakave të vendosura në pajisjen elektroshtëpiake. Përdorimi i mbrojtëseve të përshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

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

Në qoftë se 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.

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

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

Pajisja elektroshtëpiake mund të lidhet me 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 kabllot.

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.

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.

PAJISJET DHE AKSESORËT E FURRËS

(në varësi të modelit)

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.



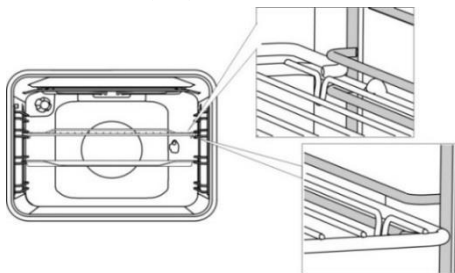
Pajisja elektroshtëpiake dhe disa nga pjesët e saj të prekshme ka mundësi që të nxehen gjatë gatimit. Përdorni doreza furre.

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 tellit.



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



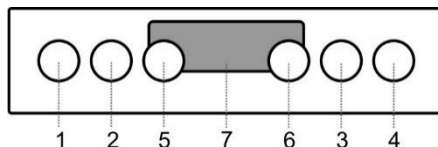
Mbylleni derën e furrës kur udhëzuesit teleskopikë të jenë mbledhur plotësisht brenda furrës.



Pasi aksesoret 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.

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. Kohëmatësi elektronik

ÇELËSAT SHTY-TËRHIQ

(në varësi të modelit)

Shtypeni lehtë çelësin, në mënyrë që ai të dalë nga paneli i kontrollit.

Çelësat mund të shtyhen mbrapsht në panelin e kontrollit vetëm kur janë në pozicionin "zero".

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 aksesoret dhe mjetet me ujë të ngrohtë dhe me detrgjent normal. Mos përdorni asnjë pastrues gjërryes.

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

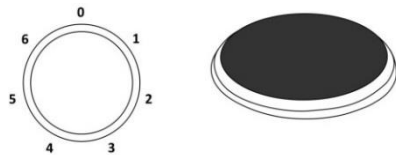
Në qoftë se soba e gatimit ka pllaka nxehtë, vendoseni çelësin e pllakës nxehtë në nivelin 4 dhe lëreni të ndezur për 30 minuta pa përdorur asnjë pjatë. Pasi të nxehen zonat e gatimit, në sipërfaqen e pllakës së gatimit mund të shfaqet pak tym. Në këtë mënyrë, zona e gatimit përfundon arritjen e rezistencës së saj maksimale.

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

PLLAKA E GATIMIT

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 nxehtë.
- Dhjamrat dhe vajrat e mbinxehur në zonat e gatimit mund të marrin zjarr. Prandaj, tregohuni të kujdesshëm kur të gatvani me dhjamë ose me vaj dhe 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 gjërryerje.



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



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

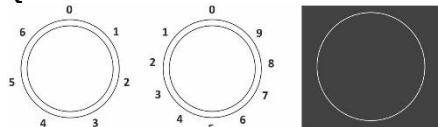


Zonat e gatimit të shpejtë (vetëm në disa modele) mund të operojnë me fuqi më të madhe se zonat normale të gatimit, gjë që do të thotë se ato mund të nxehen shumë më shpejt. Këto zona gatimi janë të treguara me një pikë të kuqe në mes. Pas nxehtësë dhe pastrimit të përsëritur, kjo pikë mund të zhduket.



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

PLLAKA E GATIMIT PREJ XHAMI QERAMIKE



Fuqia nxehtëse e vendeve për zierje mund të rregullohet pa nivele (1-9) ose me nivele (1-6). Mbinxehja e sipërfaqes nën panelin prej xhami qeramike është e parandaluar nga kufizuesi i temperaturës.

KONTROLLI I ZONËS SË GATIMIT ME DY UNAZA



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

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

ZONAT E NDRIÇUARA TË GATIMIT

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

TREGUESI I NXEHTËSISË SË MBETUR



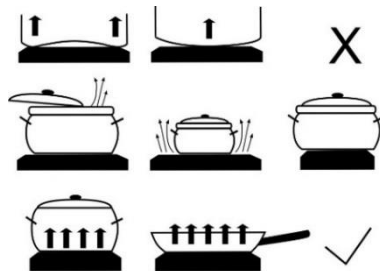
Secila pllakë gatimi është e pajisur me një dritë kontrolli e cila qëndron e ndezur edhe pasi të jetë fikur pllaka e gatimit, në qoftë se ajo është ende e nxehtë. Treguesi i nxehtësisë së mbetur ndizet gjithashtu edhe kur një tigan ose tenxhere e nxehtë vendoset në një zonë gatimi të ftohtë.

SIPËRFAQE GATIMI PREJ XHAMI QERAMIKE

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

KËSHILLA NË LIDHJE ME ENËT TUAJA TË GATIMIT

- Përdorni enë cilësore gatimi me fund të 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 tiganit ose tenxherja është në mes të zonës së gatimit.



- Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vëmendje derisa të arrihet presioni i duhur. Së pari, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, përdorni sensorin përkatës për të ulur fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
- Sigurohuni që ka lëng të mjaftueshëm në tenxheren me presion ose në tiganin apo tenxheren tjetër. Për shkak të mbinxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres edhe të zonës së gatimit.
- Kur përdoren enë gatimi speciale, shikoni udhëzimet e prodhuesit.

KËSHILLA PËR KURSIMIN E ENERGJISË

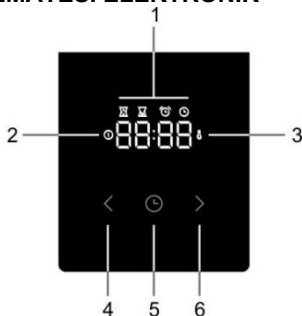
- Kur të blini enë gatimi, kini parasysh që diametri i treguar në tigan zakonisht i përket cepit të sipërm ose kapakut, i cili normalisht është më i madh se diametri i fundit të tiganit. If the cooking process allows, use a lid.
- Në qoftë se një gjellë kërkon kohë të gjatë gatimi, përdorni gatues me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



Në qoftë se sheqeri ose ushqimi me përmbajtje të lartë sheqeri shpërndahet mbi një pllakë gatimi të nxehtë prej xhami qeramike, fshijeni menjëherë pllakën ose hiqeni sheqerin me një kruajtëse, edhe sikur zona e gatimit të jetë e nxehtë. Kjo do të parandalojë çdo dëmtim në sipërfaqen prej xhami qeramike.

Mos përdorni detergjentë dhe pastrues të tjerë për të pastruar një pllakë gatimi të nxehtë prej xhami qeramike, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen.

KOHËMATËSI ELEKTRONIK



Ndërfaqja e Përdoruesit

1. Ekran i funksionit të kohëmatësit
2. Treguesi me dritë për ndezjen
3. Treguesi me dritë për temperaturën
4. Butoni më pak "Less (<)"
5. Butoni i kohës
6. Butoni më shumë "More (>)"

Vendosja e orës aktuale



Kur e lidhni pajisjen elektroshtëpiake me rrjetin elektrik për herë të parë, ekrani do të ndriçojë. Pas tre sekondash, do të ndizet simboli i orës dhe në ekran do të ndriçojë "12:00".

Ju mund të vendosni vlerat e orës duke shtypur ikonat përpara ose mbrapa ("<" ose ">"). Pas 10 sekondash, në ekran do të konfirmohet automatikisht caktimin dhe pajisja elektroshtëpiake është gati për t'u përdorur.

Mund të vendoset ora aktuale:

- kur pajisja elektroshtëpiake lidhet me rrjetin elektrik për herë të parë;
- në pozicionin "standby", kur shtypni butonin e orës dy herë;
- pas ikjes së energjisë.

Vendosja e kohës së përgatitjes



Zgjidhni një funksion të furrës duke përdorur "çelësin e funksionit të furrës" dhe vendosni temperaturën.

Shtypni butonin për programimin kohor "timer button" për të zgjedhur funksionin "koha e përgatitjes".

Piktograma për "kohën e përgatitjes" do të ndriçojë në ekran. Shtypni butonin më shumë ose më pak ("<" ose ">") për të vendosur kohën e përgatitjes.

Përcaktimet konfirmohen automatikisht pas 10 sekondash. Përcaktimet mund të konfirmohen

gjithashtu duke shtypur butonin "përcaktimet e programit".

Do të shfaqet koha e kaluar e përgatitjes.



Pas të ndizni furrën duke përdorur "çelësin e funksionit të furrës", programuesi elektronik i kohës ofron në mënyrë automatike (pas 3 sekondash) opsionin e përcaktimit të kohëzgjatjes së pjekjes. Ekran i pulson dhe ndizet simboli "kohëzgjatja e gatimit". Në qoftë se nuk përcaktohet brenda 5 sekondash, programuesi kohor kalon në pozicionin "standby" dhe kohëzgjatja e gatimit nuk është nën kontrollin kohor. Shfaqet ora aktuale.

Pasi përfundon kohëzgjatja e pjekjes, dëgjohet një sinjal zanor dhe furra fiket. Furra mund të fiket me çelësin e funksionit të furrës. Për të ndaluar sinjalin zanor, shtypni cilindo buton të programuesit kohor.



Në qoftë se furra nuk fiket dhe sinjali zanor ndalon duke shtypur çfarëdo buton, furra rifillon dhe vazhdon pjekja.

Vendosja e kohës së përgatitjes dhe kohës së përfundimit



Zgjidhni një funksion të furrës duke përdorur "çelësin e funksionit të furrës" dhe vendosni temperaturën.

Shtypni butonin për programimin kohor "timer button" për të zgjedhur funksionin "koha e përgatitjes".

Piktograma për "kohën e përgatitjes" do të ndriçojë në ekran. Shtypni butonin më shumë ose më pak ("<" ose ">") për të vendosur kohën e përgatitjes.

Shtypni butonin për programimin kohor "timer button" për të ruajtur kohën e vendosur.

Shtypni dy herë butonin "përcaktimi i programit". Piktograma për "mbarimin e kohës" do të ndriçojë në ekran. Shtypni butonin më shumë ose më pak ("<" ose ">") për të vendosur kohën e mbarimit.

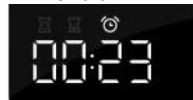
Përcaktimet konfirmohen automatikisht pas 10 sekondash. Përcaktimet mund të konfirmohen gjithashtu duke shtypur butonin "përcaktimet e programit".

Furra do të fillojë të operojë përpara "mbarimit të kohës" së planifikuar në varësi të "kohëzgjatjes së pjekjes" së dëshiruar. Kur furra arrin "mbarimin e kohës" së caktuar furra fiket.

Shembull: përcaktimi "kohëzgjatja e pjekjes" është 30 minuta. Koha e përfundimit është në orën 12:00. Furra fillon të operojë në orën 11:30 dhe koha e mbetur shfaqet në ekran. Në orën 12:00 furra fiket automatikisht.

Pasi mbaron kohëzgjatja e pjekjes, dëgjohej një sinjal akustik dhe furra fiket. Furra mund të fiket me "çelësin e përzgjedhjes së mënyrës të furrës". Për të ndaluar sinjalin zanor, shtypni cilindo buton të programuesit kohor.

Funksioni i programimit të alarmit **"Timer alarm"**



Funksioni i programimit të alarmit "timer alarm" mund të përdoret në mënyrë të pavarur nga furra. Mundësia maksimale për ta vendosur është 23 orë dhe 59 minuta. Minuta e fundit e kohës së mbetur shfaqet në sekonda.

Pasi mbaron kohëzgjatja e pjekjes, dëgjohej një sinjal akustik. Për të ndaluar sinjalin zanor, shtypni cilindo buton të programuesit të orës. Programi i orës kalon në mënyrën e funksionimit "standby" dhe ekrani tregon kohën aktuale.

Ju mund t'i anuloni të gjitha funksionet e programimit kohor duke e vendosur kohën në "0". Në qoftë se pajisja elektroshtëpiake ka qenë joaktive për disa minuta, ajo do të kalojë në gatishmëri. Do të shfaqet koha aktuale dhe do të ndriçojë funksioni i programimit kohor.

FUNKSIONE SHITESË

Blokimi për fëmijët



Me bllokimin për fëmijët ju mund të bllokoni furrën, ndërkohë që është në operim. Ju mund të bllokoni gjithashtu programimin e orës ndërkohë që piqni me një program të caktuar, duke parandaluar në këtë mënyrë përdorimin e padëshiruar të furrës.

Blokimi për fëmijët aktivizohet duke shtypur butonin "përcaktimi i programit"  për 5 sekonda. Në ekran do të shkruhet "Loc" për 5 sekonda. Kjo tregon që të gjitha funksionet janë të bllokuara. Për të çaktivizuar bllokimin për fëmijët, shtypeni përsëri butonin për disa sekonda.



Kur aktivizohet bllokimi për fëmijët dhe nuk është vendosur asnjë funksion kohor shfaqet vetëm caktimi i kohës, furra nuk do të punojë. Në qoftë se bllokimi për fëmijët është aktivizuar pasi është

vendosur funksioni i programimit kohor, furra do të punojë; megjithatë, caktimi i saj nuk mund të ndryshojë.

Kur aktivizohet bllokimi për fëmijët, funksionet e furrës ose funksionet shitesë nuk mund të ndryshohen. Procesi i gatimit mund të përfundohet vetëm duke kthyer "Çelësin e funksionimit të furrës" në "0". Bllokimi për fëmijët mbetet i aktivizuar edhe pasi furra të jetë fikur. Bllokimi për fëmijët duhet të çaktivizohet përpara se të zgjidhni një program të ri.

Sinjali zanor



Volumi i sinjalit zanor mund të vendoset në qoftë se nuk është aktivizuar asnjë funksion për programim kohor. Pajisja elektroshtëpiake është në mënyrën e funksionimit "standby" dhe shfaqet vetëm ora aktuale.

Shtypeni dhe mbajeni butonin më pak "<" për 5 sekonda.

Në ekran do të shfaqet "Vol", e ndjekur nga disa vija plotësisht të ndezura.

Shtypeni butonin më shumë ose më pak ("<" ose ">") për të zgjedhur një nga tre nivelet e vullmit (një, dy ose tre vija) ose pa zë (Off).

Përcaktimet konfirmohen automatikisht pas 5 sekondash dhe shfaqet ora aktuale. Përcaktimet mund të konfirmohen gjithashtu duke shtypur butonin "përcaktimet e programit" .

Ulja e kontrastit të ekranit

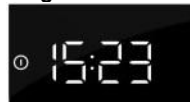


Shtypeni dhe mbajeni butonin më shumë ">" për 5 sekonda.

Në ekran do të shfaqet "Br" e ndjekur nga disa vija plotësisht të ndezura. Shtypeni butonin më shumë ose më pak ("<" ose ">") për të zgjedhur nivelin e ndriçimit (një, dy ose tre vija).

Përcaktimet konfirmohen automatikisht pas 5 sekondash dhe shfaqet ora aktuale. Përcaktimet mund të konfirmohen gjithashtu duke shtypur butonin "përcaktimet e programit"

Treguesi me dritë për ndezjen



Drita e furrës ndriçon kur funksioni i furrës përzgjidhet duke përdorur "çelësin e përzgjedhjes së modullit të furrës".

15:23



Err3



Figure 1 consists of eight diagrams arranged in a 4x2 grid, illustrating the evolution of a circular domain with a double boundary. Each diagram is labeled with a number (0, 1, 2, 3) at the top. The diagrams show the progression of a phase transition, with various symbols indicating the state of the domain and its boundary at each step.

- Diagram 0 (Top Left):** A circle with a double boundary. The outer boundary has a small protrusion on the right. The inner boundary has a small indentation on the right.
- Diagram 1 (Top Right):** Similar to Diagram 0, but the protrusion and indentation are more pronounced.
- Diagram 2 (Second Row Left):** The protrusion and indentation are further developed. The inner boundary has a small protrusion on the right.
- Diagram 3 (Second Row Right):** Similar to Diagram 2, but the protrusion and indentation are more pronounced.
- Diagram 4 (Third Row Left):** The protrusion and indentation are further developed. The inner boundary has a small protrusion on the right.
- Diagram 5 (Third Row Right):** Similar to Diagram 4, but the protrusion and indentation are more pronounced.
- Diagram 6 (Bottom Row Left):** The protrusion and indentation are further developed. The inner boundary has a small protrusion on the right.
- Diagram 7 (Bottom Row Right):** Similar to Diagram 6, but the protrusion and indentation are more pronounced.

12

Sistemi	Përshkrimi
Temperatura e sugjeruar °C	
Sistemi i furrës	
 180	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).
 180	NXEHËSI I POSHTËM Në ushqim do të rrezatojë nxehtësi vetëm nxehtësi në dyshtemenë e furrës. Përdoreni këtë nxehtës për të skuqur pjesën e poshtme të gjellës suaj.
 230	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 nxehtësis, do të aktivizohet edhe nxehtësi i sipërm. Ky kombinim përdoret për të pjekur në zgarë pjesë të vogla të sanduicheve të hapur ose sallamrave dhe mishit dhe për të thekur bukën.
 230	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 sanduicheve të hapur ose sallamrave dhe për të thekur bukën.
 170	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.
 170	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.
 200	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Do të operojnë nxehtësi i poshtëm, nxehtësi anësor dhe ventilatori. Kjo përdoret për të pjekur pica, brumëra të lëngshëm, kekë me fruta, brumë me maja dhe biskota në disa nivele njëherësh.

Sistemi	Përshkrimi
Temperatura e sugjeruar °C	
Sistemi i furrës	
 180	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.
 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 nxehtësat 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 tharrë fruta dhe perime.
 60	NGROHËSI I PLLAKËS Përdoreni këtë funksion për të ringrohur në të darkën (pjatat, gotat) përpara se të servieret, që ushqimi të rrijë i ngrohtë më gjatë.
 180	PJEKJE E BUTË * Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadalit 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.
 -	SHKRIRJA E USHQIMEVE Ajri qarkullon pa nxehtësi të aktivizuar. Do të aktivizohet vetëm ventilatori. Kjo përdoret për të shkrirë me ngadalë ushqimin e ngrirë.
 70	PASTRIMI I UJIT (AQUA CLEAN) Nxehtësia do të rrezatohet vetëm nga nxehtësi në dyshtemenë. Përdoreni këtë funksion për të hequr mbetjet e lëngut dhe ushqimit nga furra. Programi zgjat 30 minuta.

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

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE

Nxehja e një furre bosh konsumon shumë energji. Prandaj, pjekja e disa llojeve të brumërave ose disa picae njëra pas tjetrës do të kursejë shumë energji, pasi furra tashmë do të jetë e parangxhur.

Përdorni fletë dhe tava pjekjeje të errëta, me veshje silikoni nga mbrapa ose të veshura me emalim, pasi ato e përcjellin nxehtësinë shumë mirë.

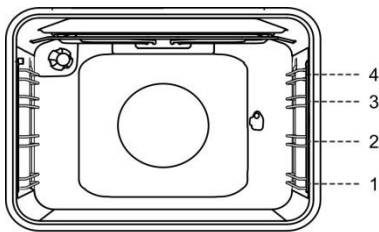
Kur përdorni letër pergamenti, sigurohuni që është rezistente ndaj temperaturës së lartë.

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).

Udhëzim për nivelet e gatimit



SISTEMI I FURRËS

NDRIÇIMI I FURRËS

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



PARANXEHJA E SHPEJTË

Përdorni këtë funksion për ta nxehur furrën sa më shpejt të jetë e mundur. Kjo mënyrë nuk është e përshtatshme për gatim.

- Kthejeni "çelësin e funksionit të furrës" në pozicionin "paranxehje e shpejtë".
- Vendoseni furrën në temperaturën e dëshiruar duke përdorur "çelësin e rregullimit të temperaturës".

— NXEHËSI I SIPËRM DHE I POSHTËM

Nxehësat 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.

Pjekja e mishit

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

Pjekja e brumërave

Përdorni vetëm një nivel dhe fletë pjekjeje ose tava me ngjyra të errëta. Në fletët ose tavat e pjekjes me ngjyra të çelura skuqja e ushqimit do të jetë e lehtë, 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 nxehtet më përpara.



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 vetëm nxehtësi i sipërm dhe nxehtësi i vendosur në tavanin e hapësirës së furrës.

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

Nxeheni paraprakisht nxehtësinë infrared (zgarën) për pesë minuta.

Maksimumi i temperaturës gjatë përdorimit të zgarës dhe zgarës së gjerë është 230°C.

Mbikëqyreni procesin e gatimit gjatë gjithë kohës. Mishi mund të digjet shpejt nga temperatura e lartë.

Pjekja me zgarën nxehtëse 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, aksesoret dhe mjetet.

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.

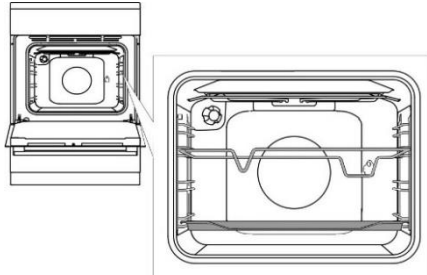


Zgara do të operojë vetëm kur dera e furrës të jetë e mbyllur.

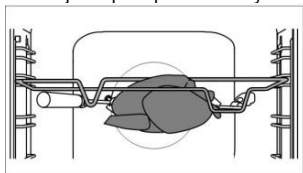
Nxehësi i zgarës, rrjeta dhe të gjithë aksesoret e furrës nxehen shumë gjatë pjekjes në zgarë. Për këtë arsye, përdorni doreza furre dhe mashë mishi.

Gatimi në hell (në varësi të modelit)

Temperatura maksimale 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.



Futni mishin në hell dhe shtrëngojni vidhat.

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

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.



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.)



NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI

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.



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 aliazhve 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 mbulon.

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 pjekjesqë 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 fletë të gatshme pjekjeje, hiqeni zgarën.

Edhe për t'i skuqur, sugurohuni që biskotat janë të së njëjtës trashësi.



Mos e fusni tavën e thellë në udhëzuesin e parë.



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. 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 ose 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 litëresh në tavë. Vëreni tavën në furrë në udhëzuesin e dytë.

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



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 paranaxhur, prisni që drita të fiket për herë të parë. Për rezultate më të mira, piqui vetëm në një raft (nivel).

Furra duhet të jetë e paranaxhur. Përdoreni udhëzuesin e dytë ose të katërt, duke filluar nga poshtë lart.



SHKRIRJA E USHQIMEVE

Në këtë mënyrë, ajri do të qarkullojë pa operimin e ndonjë nxehtësi.

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.



NGROHËSI I PLLAKËS

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



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.



PASTRIMI I UJIT (AQUA CLEAN)

Vetëm nga nxehtësi në dyshe me do të rrezatojë 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.

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

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

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

Mos i pastroni çelësat dhe butonat, dorezat e dyerve, ngjitësat dhe pllakat e normave/llojeve me pastruesë gërryese apo me materiale pastruese gërryese, me pastruesë me bazë alkooli ose me alkool.

Hiqini menjëherë të gjitha njollat me një leckë jo-gërryese dhe me pak ujë, në mënyrë që të shmangni dëmtimin e sipërfaqes.

Ju mund të përdorni edhe pastruesë dhe materiale pastrimi të synuar për këto lloj sipërfaqesh sipas udhëzimit nga prodhuesit e tyre përkatës.

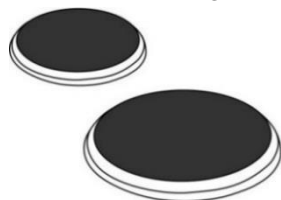
Sipërfaqet e emaluara (furra, pllaka e gatimit)

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

Sipërfaqet prej xhami

Mos përdorni agentë pastrimi të ashpër gërryese 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. Pastrojeni sipërfaqet e xhamit me mjete speciale për xham, pasqyra dhe dritare.

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 pastrojeni gjithmonë.

Përdorni pastruesë të zakonshme 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 pastruesë të zakonshme

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

PASTRIMI I SIPËRFAQES PREJ XHAMI QERAMIKE

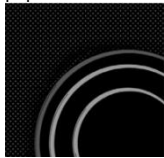
Pas çdo përdorimi, prisni që sipërfaqja e xhamit prej qeramike të ftohet dhe pastrojeni. Në të kundërt, të gjitha papastërtitë e mbetura do të digjen mbi sipërfaqen e nxehtë herën tjetër që do të përdorni pllakën e gatimit. Për mirëmbajtjen normale të pllakës së gatimit prej xhami qeramike, përdorni produkte speciale të cilat krijojnë një film mbrojtës mbi sipërfaqe, për të mos i lejuar pislëqet të ngjiten mbi të.



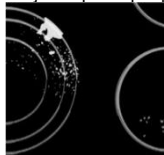
Përpara çdo përdorimi të sipërfaqes prej xhami qeramike, fshijeni pluhurin ose të gjitha papastërtitë e tjera të cilat mund të gërvishin sipërfaqen, si nga pllaka ashtu edhe nga fundi i tiganit.



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



Përdorimi i pastruesave agresivë apo gërryes ose enëve të gatimit me fund të ashpër apo të dëmtuar mund të lerë shenja. Përdorni një leckë të butë të lagur për të hequr papastërtitë e vogla. Pastaj fshijeni sipërfaqen për ta tharrë.



Qiqini njollat e ujit me një tretësirë të hoolë uthulli. Megjithatë, mos e përdorni këtë tretësirë për të fshirë kornizën (vetëm në disa modele) pasi ajo mund të humbasë shkëlqimin. Mos përdorni pastrues sprej agresivë ose agjentë zhblokues. Përdorni pastrues specialë për xhamin prej qeramike për pislëqet e forta. Shikoni udhëzimet e prodhuesit. Sigurohuni që të hiqni krejtësisht çdo mbetje pastruesi pas procesit të pastrimit, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e xhamit prej qeramike kur të nxehtet zona e gatimit.



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



Përdorni kruajtësin kur papastërtia nuk mund të hiqet me një leckë të lagur ose me pastrues 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 rreshqiteni 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 të gjithë sheqerin ose ushqimet që përbajnë sheqer nga pllaka e qeramikes, edhe sikur pllaka të jetë ende e nxehtë, pasi sheqeri mund të dëmtojë përgjithnjë sipërfaqen e xhamit prej qeramike.



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

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

FURRA

Pastrojeni 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.

Pastrojeni furrën vetëm kur të jetë krejtësisht e ftohtë.

Mos përdorni asnjëherë agjentë gërryes, sepse ata mund të gërvishin sipërfaqen e emaluar. Lajini aksesoret e furrës me sfungjer dhe me detergjent. Mund të përdorni gjithashtu edhe detergjentë specialë për të hequr njollat apo djegiet.



PËRDRORIMI 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 udhëzuasin më të poshtëm.

Pas 30 minutash, mбетjet 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 UDHËZUESAVE TELESKOPIKË TË ZGJATSHËM

Përdorni vetëm pastruesat 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.

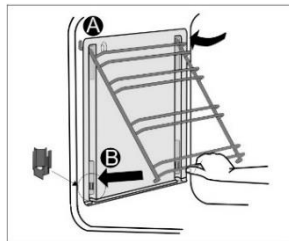
INSTALIMI I PJESËS SË FUTUR KATALITIKE

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

Llampa 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!

Hiqini kapakun e llampës dhe tërhiqini ose hiqini llampën.

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



Përdorni mbrojtje për të shmangur djegiet.

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.



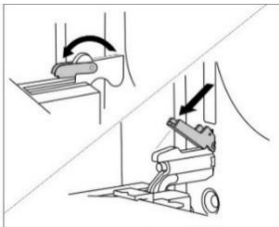
Nëse forca që aplikohet për të mbyllur derën është tepër e madhe, efikasiteti i sistemit mund të reduktohet ose mund të ketë ndikim në sigurinë e sistemit.

HEQJA DHE FUTJA E DERËS SË FURRËS

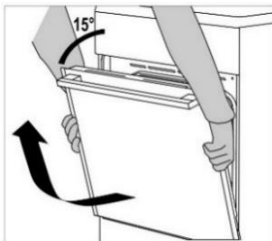
(në varësi të modelit)

1. Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
2. Rrotullojini kllapat e menteshave të derës (në rastin e mbylljes tradicionale).

Në sistemin e mbylljes COMFORT, rrotullojini kllapat me 90°.



3. Mbylleni derën me ngadalë derisa kllapat të puthiten së bashku me menteshat në faqet anësore të derës. Në këndin 15° (në lidhje me pozicionin e mbyllur të derës), mbylleni derën lehtësisht dhe tërhiqeni atë nga të dyja menteshat e pajisjes elektroshtëpiake.



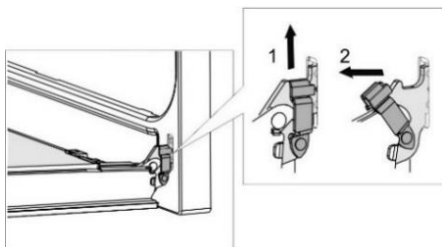
Përpara se të rivendosni derën, kontrolloni gjithmonë që kllapat e menteshave të jenë vendosur siç duhet në faqet anësore të derës. Duhet të parandaloni mbylljen me forcë të menteshës, e cila është e lidhur me një sustë të fortë. Lëshimi i kllapës shkakton dëmtimin e derës dhe rrezikun e plagosjes.



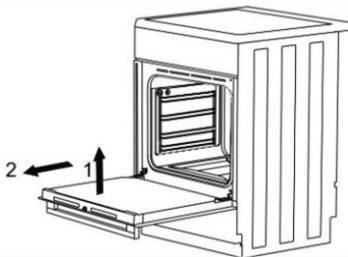
HEQJA DHE FUTJA E DERËS SË FURRËS

(në varësi të modelit)

1. Hapeni derën e furrës (deri në fund të pozicionit).
2. Ngrijini dhe kthejini kllapat.



3. Mbylleni derën me ngadalë, ngrijeni me kujdes dhe tërhiqeni atë nga të dyja menteshat e pajisjes elektroshtëpiake.

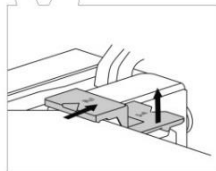
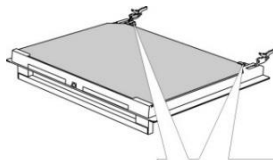


Për të rivendosur derën, ndiqini këto hapa në drejtim të kundërt. Në qoftë se dera nuk hapet ose mbyllet siç duhet, sigurohuni që menteshat janë vendosur në rregull në kapëset e tyre.

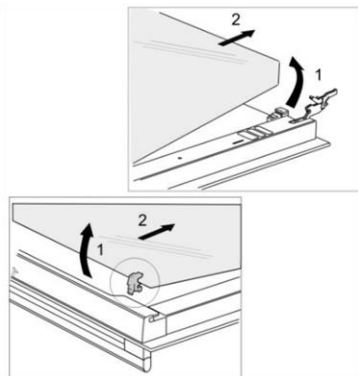
HEQJA DHE VENDOSJA E PANELIT TË XHAMIT NË DERËN E FURRËS

(në varësi të modelit)

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



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



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

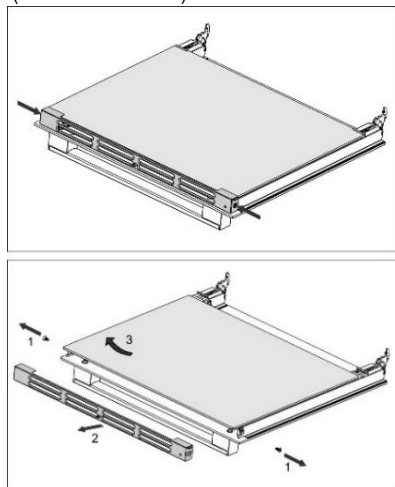
Për të hequr panelin e tretë të xhamit (vetëm në disa modele), ngrijeni atë dhe hiqeni. Hiqini gjithashtu edhe gominat mbyltese në panelin e xhamit.



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)



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



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

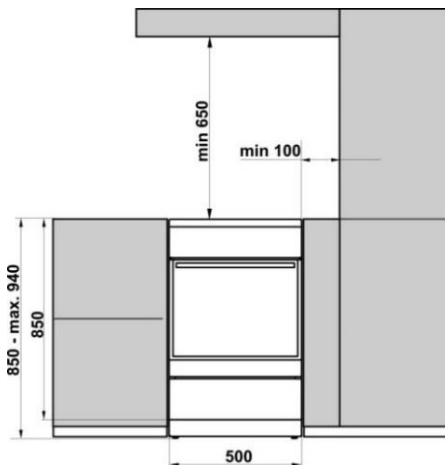
TABELA E ZGJIDHJES SË PROBLEMEVE

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

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

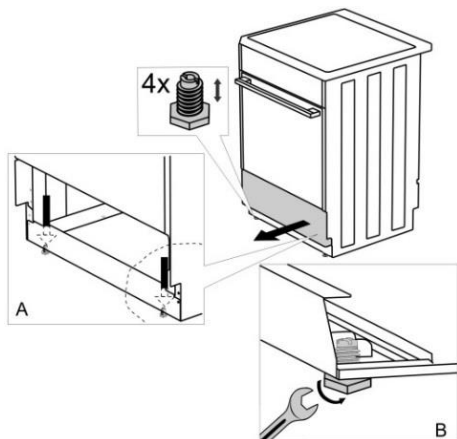
UDHËZIMET E INSTALIMIT DHE TË LIDHJES

VENDOSJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE (mm)



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.

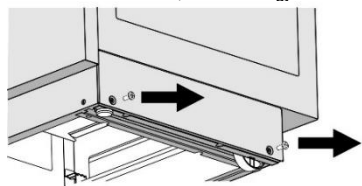
NIVELIMI I PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE DHE MBËSHTETJA SHITESË (në varësi të modelit)



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

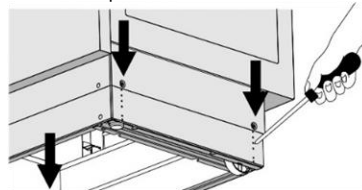
Lartësia e sobës së gatimit është 900 mm. Ju mund ta rregulloni lartësinë e pajisjes elektroshtëpiake nga 850 deri në 940 mm.

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



Torx T20

3. Vendoseni lartësinë e dëshiruar.
4. Vidhosini përsëri vidhat së bashku.

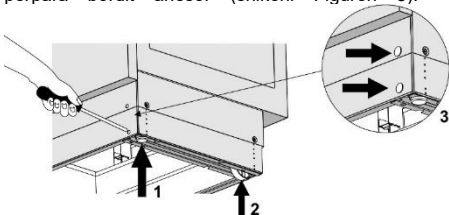


Ndiqui këto hapa:

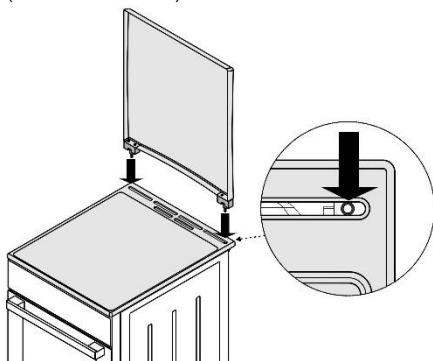
1. Rrotullojini vidhat e rregullimit të lartësisë (shikoni Figurën 1) për të rregulluar lartësinë e sobës së gatimit në pozicionin e duhur.
2. Rregullojini rrotat (shikoni Figurën 2) duke i vidhosur ato me dy vidhat nga përpara bordit anësor. Kontrollojeni pozicionin horizontal të

sobës së gatimit duke përdorur një nivelator me bulëz.

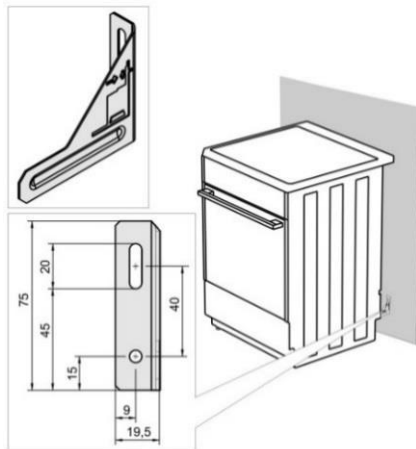
3. Vendosini tapat për mbylljen e vrimave nga përpara bordit anësor (shikoni Figurën 3).

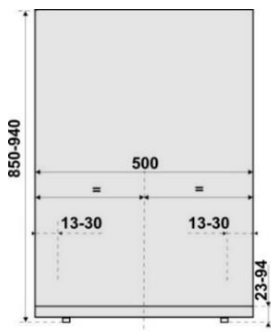


INSTALIMI I KAPAKUT (në varësi të modelit)



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





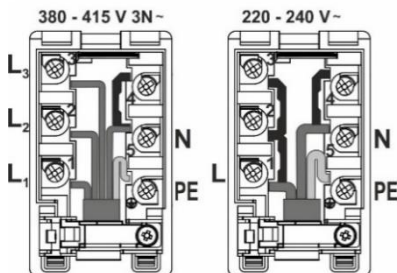
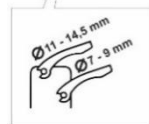
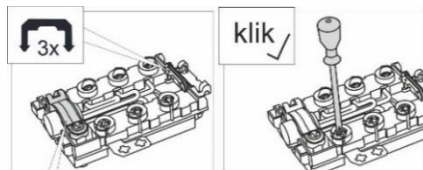
Sipas skicës, ngjiteni mbajtësen në mur me vidhat dhe upat shtesë. Në qoftë se vidhat dhe upat e dhëna nuk mund të përdoren, përdorni të tjera, të cilat do të sigurojnë një instalim të sigurt në mur.

LIDHJA E PAJISJES ELEKTROSHTËPIAKE ME RRJETIN ELEKTRIK

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



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



Pajisja që e shkëput pajisjen elektroshtëpiake nga rrjeti elektrik, cepat e të gjitha kontakteve të së cilës janë në një distancë minimale prej 3 mm, duhet të

vendoset në shpërndarjen e stabilizuar të energjisë elektrike përpara pajisjes elektroshtëpiake.

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

Rekomandohet lidhja tre fazore e sobës me ndihmën e një kabllit lidhës të llojit H05VV-F5G-1,5 (më përpara CGLG 5Cx1,5) (shkëputës i qarkut i llojeve 3x16 A).

Për lidhjen një fazore përdorni një H05VV-F3G-4 (më përpara GGLG 3Cx4) (shkëputës i qarkut i llojeve 32 - 40 A).

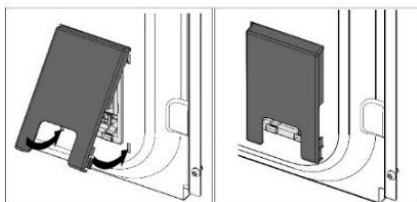
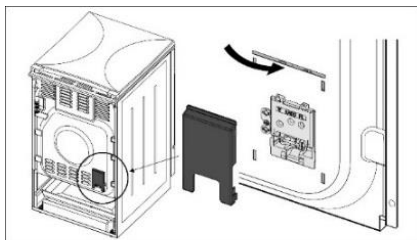
Është e nevojshme të shtrëngohen fundet e përcjellësit me terminale të presuara kundër tensionit.

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



NJOFTIM I RËNDËSISHËM

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

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

- Verifikimi i korrektesisë së lidhjes me rrjetin elektrik.
- Kontrolli i funksionimit të nxehësive, elementet e kontrollit dhe të vënies në punë.

- Paraqitja te klienti e të gjitha funksioneve të pajisjes elektroshtëpiake dhe familjarizimi me shërbimin dhe mirëmbajtjen e saj.

NJOFTIM

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

HEDHJA



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

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

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

TESTIMI I GATIMIT

Testuar në përputhje me standardin EN 60350-1.

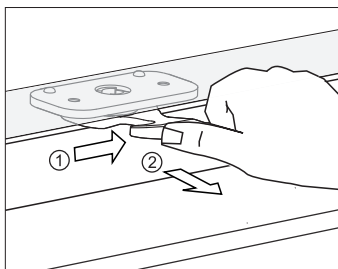
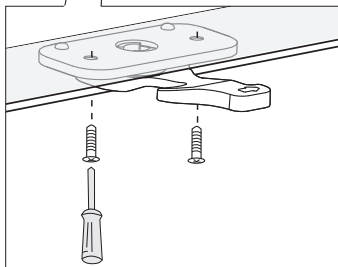
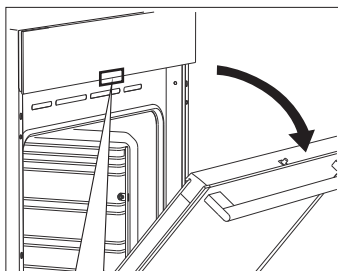
PJEKJA

Gjella	Pajisja	Udhëzuesi (nga fundi)	Sistemi	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (minuta)
Biskotat një nivel	tavë pjekëse e cekët e emaluar	3	==	140-150*	25-40
Biskotat një nivel		3	⊕	140-150*	25-40
Biskotat dy nivele		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Biskotat tre nivele		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kek të vegjël një nivel	tavë pjekëse e cekët e emaluar	3	==	150-160	25-40
Kek të vegjël një nivel		3	⊕	150-160	25-40
Kek të vegjël dy nivele		1,3	⊕	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)	1	==	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	55-75
Strudel me mollë		2	⊕	170-180	45-65
Tost	raft teli/grilë	4	▼▼▼	230	1-4
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.

Ne rezervojmë të drejtën për çdo ndryshim dhe gabim në udhëzimet e përdorimit.

ID 801894

A**B**