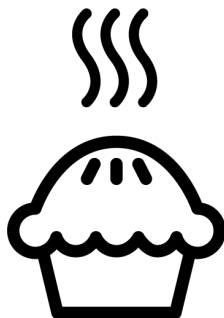




ჩაშენებული ღუმელი
 მომხმარებლის სახელმძღვანელო
Furra e integruar
 Manuali i Përdoruesit



BCBIE17300KSB

385443997_5/ KA/ SQ/ R.AH/ 28.05.25 12:21
 7768288337

მოგესალმებით!

ძვირფასო მომხმარებელო,

ბმადლობთ, რომ აირჩიეთ Beko პროდუქტი. ჩვენ გვსურს, რომ თქვენი პროდუქტი, რომელიც წარმოებულია მაღალი ხარისხითა და ტექნოლოგიით, შემოგთავაზოთ საუკეთესო ეფექტურობა. ამიტომ, ყურადღებით წაიკითხეთ ეს სახელმძღვანელო და ნებისმიერი სხვა დოკუმენტაცია, რომელიც მოწოდებულია პროდუქტის გამოყენებამდე.

მათავალისწინეთ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში მითითებული ყველა ინფორმაცია და გაფრთხილება. ამგვარად, თქვენ დაიცავთ საკუთარ თავს და თქვენს პროდუქტს იმ საფრთხეებისგან, რომლებიც შეიძლება შეიქმნას.

შეინახეთ მომხმარებლის ცნობარი. თუ პროდუქტს გადასცემთ სხვას, მიეცით სახელმძღვანელო მასთან ერთად. თქვენი პროდუქტის საგარანტიო პირობები, გამოყენება და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდები მოცემულია ამ სახელმძღვანელოში.

სიბოლოები და მათი აღწერილობა მომხმარებლის სახელმძღვანელოში:



საფრთხე, რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს სიკვდილი ან დაზიანება.



მნიშვნელოვანი ინფორმაცია ან სასარგებლო რჩევები.



მაეცანით მომხმარებლის ცნობარს.



ზედაპირის ცხელი გაფრთხილება.

**შეტყობი
ნება**

საფრთხე, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის ან მისი გარემოს მატერიალური ზიანი.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

სარჩევი

1 უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	4
1.1 დანიშნულებისამებრ გამოყენება.....	4
1.2 ბავშვთა, სოციალურად დაუცველთა და შინაური ცხოველების უსაფრთხოება...	5
1.3 ელექტროუსაფრთხოება.....	7
1.4 ტრანსპორტის უსაფრთხოება	9
1.5 მონტაჟის უსაფრთხოება.....	10
1.6 გამოყენების უსაფრთხოება...	11
1.7 ტემპერატურის გაფრთხილება	12
1.8 აქსესუარების გამოყენება	13
1.9 საჭმლის მომზადების უსაფრთხოება.....	13
1.10 ტექნიკური და დასუფთავების უსაფრთხოება.....	15
2 მარემოსდაცვითი ინსტრუქციები.....	16
2.1 ნარჩენების დირექტივა	16
2.1.1 WEEE დირექტივის დაცვა და ნარჩენების პროდუქტის განკარგვა	16
2.2 ინფორმაცია პაკეტის შესახებ	16
2.3 რეკომენდაციები ენერგიის დაზოგვისთვის	16
3 ტექვნი პროდუქტი	18
3.1 პროდუქტის შესავალი.....	18
3.2 პროდუქტის კონტროლის პანელის შესავალი და გამოყენება.....	18
3.2.1 მართვის პანელი.....	19
3.2.2 ღუმელის მართვის პანელის დანერგვა.....	19
3.3 ღუმელის მუშაობის ფუნქციები	20
3.4 პროდუქტის აქსესუარები.....	21
3.5 პროდუქტის აქსესუარების გამოყენება.....	21

3.6 ტექნიკური მახასიათებლები.	24
4 პირველი გამოყენება	25
4.1 პირველი ტაიმერის დაყენება	25
4.2 პირველადი დასუფთავება.....	25
5 ღუმელის გამოყენება.....	26
5.1 ზოგადი ინფორმაცია ღუმელის გამოყენების შესახებ	26
5.2 ღუმელის მართვის ბლოკის ექსპლუატაცია.....	26
5.3 პარამეტრები	29
6 ზოგადი ინფორმაცია კულინარიის შესახებ.....	31
6.1 ზოგადი გაფრთხილებები ღუმელში ცხობის შესახებ	31
6.1.1 საკონდიტრო ნაწარმი და ღუმელის საკვები	32
6.1.2 ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი	34
6.1.3 მრილი	35
6.1.4 საკვების ტესტირება	37
7 მოვლა და დასუფთავება	38
7.1 ინფორმაცია ზოგადი დასუფთავების შესახებ	38
7.2 საწმენდი აქსესუარები	41
7.3 მართვის პანელის გაწმენდა...	41
7.4 ღუმელის შიგნიდან გაწმენდა (საჭმლის მოსამზადებელი ზონა).....	41
7.5 ორთქლის მარტივი გაწმენდა	42
7.6 ღუმელის კარის გაწმენდა	43
7.7 ღუმელის კარის შიდა მინის მოხსნა	44
7.8 ღუმელის ნათურის გაწმენდა	45
8 ხარვეზების აღმოფხვრა	46



1 უსაფრთხოების ინსტრუქციები

KA

- ეს ნაწილი მოიცავს უსაფრთხოების ინსტრუქციებს, რომლებიც აუცილებელია პირადი ან მატერიალური დაზიანების რისკის თავიდან ასაცილებლად.
- თუ პროდუქტი გადაეცემა სხვას პირადი მოხმარების ან მეორადი გამოყენების მიზნით, ასევე უნდა მიეცეს მომხმარებლის სახელმძღვანელო, პროდუქტის ეტიკეტები და სხვა შესაბამისი დოკუმენტები და ნაწილები.
- ჩვენი კომპანია არ აგებს პასუხს ზიანზე, რომელიც შეიძლება წარმოიშვას, თუ ეს ინსტრუქციები არ იქნება დაცული.
- ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობა აუქმებს გარანტიას.
- ყოველთვის იქონიეთ მწარმოებლის, უფლებამოსილი სამსახურის ან იმპორტიორი კომპანიის მიერ შესრულებული სამონტაჟო და სარემონტო სამუშაოები.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები და აქსესუარები.
- არ შეაკეთოთ ან შეცვალოთ პროდუქტის რომელიმე კომპონენტი, თუ ეს მკაფიოდ არ არის მითითებული მომხმარებლის სახელმძღვანელოში.
- არ განახორციელოთ ტექნიკური ცვლილებები პროდუქტზე.

1.1



დანიშნულებისამებრ გამოყენება

- ეს პროდუქტი განკუთვნილია სახლის პირობებში გამოსაყენებლად. ის არ არის შესაფერისი კომერციული გამოყენებისთვის.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი ბაღებში, აივნებზე ან ღია ცის ქვეშ. ეს პროდუქტი განკუთვნილია

შინამეურნეობებში და
მაღაზიების, ოფისებისა და
სხვა სამუშაო გარემოს
პერსონალის
სამზარეულოებში
გამოსაყენებლად.

- **ბაფრთხილება:** ეს პროდუქტი უნდა იქნას გამოყენებული მხოლოდ საჭმლის მოსამზადებლად. ის არ უნდა იქნას გამოყენებული სხვადასხვა მიზნებისთვის, მაგალითად, ოთახის გათბობისთვის.
- ღუმელის გამოყენება შესაძლებელია საკვების გასაღობად, გამოსაცხობად, შესაწვავად და შესაწვავად.
- ეს პროდუქტი არ უნდა იქნას გამოყენებული ფირფიტების გასათბობად, გაშრობისთვის სახელურზე პირსახოცების ან ტანსაცმლის დაკიდებით.

1.2 ბავშვთა, სოციალურად დაუცველთა და შინაური ცხოველების უსაფრთხოება



- ამ პროდუქტის გამოყენება შეუძლიათ 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებს და ფიზიკურ, სენსორულ ან გონებრივ უნარებში განუვითარებელ ადამიანებს, ან გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობას, თუ მათზე ზედამხედველობა ან მომზადება ხდება პროდუქტის უსაფრთხო გამოყენებისა და საფრთხეების შესახებ.
- ბავშვებმა არ უნდა იტამაშონ პროდუქტით. დასუფთავება და მომხმარებლის მოვლა არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, თუ მათზე ზედამხედველი პირი არ არის.
- ეს პროდუქტი არ უნდა გამოიყენონ შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე

- ადამიანებმა (მათ შორის ბავშვებმა), გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც ისინი ინახება ზედამხედველობის ქვეშ ან იღებენ საჭირო ინსტრუქციებს.
- ბავშვებს უნდა ჩაუტარდეთ ზედამხედველობა, რათა დარწმუნდნენ, რომ ისინი არ თამაშობენ პროდუქტით.
 - ელექტრო პროდუქტები საშიშია ბავშვებისა და შინაური ცხოველებისთვის. ბავშვებმა და შინაურმა ცხოველებმა არ უნდა ითამაშონ, გაიარონ ასვლა ან შეიტანონ პროდუქტი.
 - არ განათავსოთ ნივთები, რომლებსაც ბავშვებმა შეიძლება მიაღწიონ პროდუქტზე.
 - **ბაფრთხილება:** მამოყენების დროს პროდუქტის ხელმისაწვდომი ზედაპირები ცხელია. მოარიდეთ ბავშვებს პროდუქტს.
 - შეინახეთ შესაფუთი მასალები ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას. არსებობს ტრავმისა და გაგუდვის საშიშროება.
 - როდესაც კარი ღიაა, არ მოათავსოთ მასზე მძიმე საგნები და არ მისცეთ ბავშვებს მასზე ჯდომის უფლება. თქვენ შეიძლება გამოიწვიოთ ღუმელის გადაბრუნება ან კარის ანჯამების დაზიანება.
 - **მაცვეთილი და უსარგებლო პროდუქტების გადაგდებად:**
 1. ბამორთეთ დენის შტეფსელი და ამოიღეთ ის ბუდედან.
 2. ბამორთეთ კვების კაბელი და გამორთეთ ის შტეფსელით პროდუქტიდან.
 3. მიიღეთ სიფრთხილის ზომები, რათა თავიდან აიცილოთ ბავშვების შეყვანა პროდუქტში.
 4. არ მისცეთ ბავშვებს საშუალება, ითამაშონ პროდუქტით, როდესაც ის მოჩვენებით რეჟიმში იმყოფება.

1.3



ელექტროუსაფრთხოება

- შეაერთეთ პროდუქტი დასაბუთებულ შტეფსელში, რომელიც დაცულია მცველით, რომელიც შეესაბამება ტიპის ეტიკეტზე მითითებულ მიმდინარე შეფასებებს. გქონდეთ კვალიფიციური ელექტრიკოსის მიერ დამზადებული დამიწების მონტაჟი. არ გამოიყენოთ პროდუქტი დამიწების გარეშე ადგილობრივი / ეროვნული რეგულაციების შესაბამისად.
- მოწყობილობის შტეფსელი ან ელექტრო შეერთება უნდა იყოს ადვილად ხელმისაწვდომ ადგილას. თუ ეს შეუძლებელია, ელექტრულ მონტაჟზე უნდა არსებობდეს მექანიზმი (მცველი, ჩამრთველი, გასაღების ჩამრთველი და ა.შ.), რომელზეც მიერთებულია პროდუქტი, ელექტრული

რეგულაციების დაცვით და ქსელისგან ყველა ბოძის გამიჯვნით.

- ბამოართეთ პროდუქტი ან გამორთეთ მცველი რემონტის, ტექნიკური მომსახურებისა და გაწმენდის დაწყებამდე.
- შეაერთეთ პროდუქტი შტეფსელში, რომელიც აკმაყოფილებს ტიპის ეტიკეტზე მითითებულ ძაბვისა და სიხშირის მნიშვნელობებს.
- (თუ თქვენს პროდუქტს არ აქვს ქსელის კაბელი) გამოიყენეთ მხოლოდ "ტექნიკური მახასიათებლების" განყოფილებაში აღწერილი დამაკავშირებელი კაბელი.
- არ დააბლენდეროთ კვების კაბელი პროდუქტის ქვეშ და მის უკან. არ მოათავსოთ მძიმე საგანი დენის კაბელზე. დენის კაბელი არ უნდა იყოს მოხრილი, დამსხვრეული და კონტაქტში შევიდეს სითბოს ნებისმიერ წყაროსთან.

- აწყობის ან გაწმენდის შემდეგ პროდუქტის ადგილზე მოთავსებისას დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი არ არის ჩახერგილი.
- ღუმელის უკანა ზედაპირი ცხელდება მისი გამოყენების დროს. კვების კაბელები არ უნდა ეხებოდეს პროდუქტის უკანა ზედაპირს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ის შეიძლება დაზიანდეს.
- არ შეაერთოთ ელექტრო კაბელები ღუმელის კარში და არ გადაიტანოთ ცხელ ზედაპირებზე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მოკლე ჩართვის შედეგად კაბელის იზოლაცია შეიძლება დაზიანდეს და იწვევდეს ხანძარს.
- მამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი კაბელი. არ გამოიყენოთ გაჭრილი ან დაზიანებული კაბელები.
- არ გამოიყენოთ დამაგრებელი კაბელი ან მულტი-ჩართვა თქვენი პროდუქტის ექსპლუატაციისთვის.
- დაუკავშირდით უფლებამოსილ სერვისცენტრს ან იმპორტიორს, რათა გამოიყენოთ დამტკიცებული ადაპტერი იმ შემთხვევებში, როდესაც აუცილებელია კონვერტორული ადაპტერის გამოყენება (შტეფსელის ტიპისთვის).
- დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს, თუ ელექტროგადამცემი ხაზის სიგრძე არასაკმარისია.
- პორტატული კვების წყაროები ან რამდენიმე შტეფსელი შეიძლება გადახურდეს და ხანძარი გაჩნდეს. მოარიდეთ პროდუქტს რამდენიმე შტეფსელი და პორტატული კვების წყარო.
- იმ შემთხვევაში, თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, ის უნდა ჩაანაცვლოს მწარმოებელმა, უფლებამოსილმა სამსახურმა ან პირმა, რომელიც მითითებული

უნდა იყოს იმპორტიორი კომპანიის მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული შესაძლო საფრთხეები.

- **ბაფრთხილება:** ღუმელის ნათურის შეცვლამდე, ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, აუცილებლად გამორთეთ პროდუქტი ქსელის წყაროდან. გამორთეთ პროდუქტი ან გამორთეთ მცველი მცველის კოლოფიდან.

თუ თქვენს პროდუქტს აქვს კვების კაბელი და შესაერთებელი:

- არასოდეს მოათავსოთ პროდუქტის შესაერთებელი გატეხილ, ფხვიერ ან მოუხსნელ შესაერთებელში. დარწმუნდით, რომ საცობი სრულად არის ჩასმული ბუდეში. წინააღმდეგ შემთხვევაში კავშირები შეიძლება გადახურდეს და გამოიწვიოს ხანძარი.
- მოერიდეთ მოწყობილობის მოთავსებას ცხიმთან, უწყინდურ ან

პოტენციურად წყალში მოხვედრილ შტეფსელებში (მაგალითად, სამუშაო ზედაპირთან, სადაც შეიძლება წყალი გაქრეს). წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს მოკლე ჩართვის და ელექტროკვების რისკი.

- არასოდეს შეეხოთ საცობს სველი ხელებით!
- ბამოიღეთ შტეფსელიდან შტეფსელის სხეულის გამოყენებით და არა თავად კაბელით.



1.4 ტრანსპორტის უსაფრთხოება

- პროდუქტის ტრანსპორტირებამდე გამოაერთეთ პროდუქტი ქსელიდან.
- პროდუქტი მძიმეა, თან იქონიეთ პროდუქტი მინიმუმ ორ ადამიანთან ერთად.
- არ გამოიყენოთ კარი ან/და სახელური პროდუქტის ტრანსპორტირებისთვის ან გადასაადგილებლად.
- არ მოათავსოთ ნივთები მოწყობილობაზე. ატარეთ მოწყობილობა ვერტიკალურად.

- როდესაც პროდუქტის ტრანსპორტირება დაგჭირდებათ, შეფუთეთ ის ბუშტის შესაფუთი მასალით ან სქელი მუყაოთი და ფირზე მჭიდროდ დაჭერით. მტკიცედ დაიცავით პროდუქტის მოძრავი ნაწილები, რათა თავიდან აიცილოთ დაზიანება.
- პროდუქტის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ პროდუქტი ტრანსპორტირების შემდეგ დაზიანებაზე. დაზიანების შემთხვევაში დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

1.5 მონტაჟის უსაფრთხოება

- მონტაჟის დაწყებამდე მოახდინეთ ელექტროგადამცემი ხაზის დეენერგიზაცია, რომელზეც პროდუქტი მიერთებული იქნება მცველის გამორთვით.
- ტრანსპორტირებისა და მონტაჟის დროს ყოველთვის ატარეთ დამცავი ხელთათმანები. წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს მკვეთრი კიდების დაზიანების რისკი!
- პროდუქტის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ პროდუქტი დაზიანების შესახებ. არ გქონდეთ დამონტაჟებული, თუ პროდუქტი დაზიანებულია.
- მოერიდეთ თბოსაიზოლაციო მასალების გამოყენებას დამონტაჟებული ავეჯის ინტერიერის დასაფარად.
- მზის პირდაპირი სხივები და სითბოს წყაროები, როგორიცაა ელექტრო ან გაზის გამათბობლები, არ უნდა იყოს წარმოდგენილი იმ ადგილას, სადაც პროდუქტია დამონტაჟებული.
- შეინახეთ პროდუქტის ყველა სავენტილაციო სადინარის შემოგარენი ღია სივრცეში.
- ბადახურების თავიდან ასაცილებლად, პროდუქტის მონტაჟი არ

უნდა განხორციელდეს დეკორატიული საფარის მიღმა.

- იმ შემთხვევებში, როდესაც პროდუქციისთვის განკუთვნილი სამონტაჟო მოედნის უკან განთავსებულია გაზის შლანგი/მილი ან პლასტმასის წყლის მილი, აუცილებელია იმის გარანტია, რომ პროდუქტსა და ამ კომუნალურ ხაზებს შორის კონტაქტი არ არსებობს. წინააღმდეგ შემთხვევაში შლანგი/მილი შეიძლება დამსხვრეული იყოს.
- იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტის დამონტაჟების ადგილის უკან არის ბუდე, უნდა იყოს უზრუნველყოფილი, რომ პროდუქტი არ შევიდეს კონტაქტში არც ბუდესთან და არც მტეფსელში შესაერთებელთან.



1.6 გამოყენების უსაფრთხოება

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- თუ პროდუქტს დიდი ხნის განმავლობაში არ გამოიყენებთ, გამორთეთ ან გამორთეთ სიმძლავრე მცველის ყუთიდან.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი, თუ ის გაფუჭდება ან დაზიანდება გამოყენების დროს. გათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან. დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი, თუ შესასვლელი კარის მინა ამოღებულია ან დაზიანებულია. წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს დაზიანებისა და გარემოს დაზიანების რისკი.
- არ ჩართოთ მოწყობილობა რაიმე მიზეზით.

- არასოდეს გამოიყენოთ პროდუქტი, როდესაც თქვენი გადაწყვეტილება ან კოორდინაცია დარღვეულია ალკოჰოლის ან/და ნარკოტიკების გამოყენებით.
- აალებადი საგნები არ უნდა ინახებოდეს საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში და მის გარშემო. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ამან შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- ღუმელის სახელური არ არის პირსახოცის საშრობი. პროდუქტის გამოყენებისას არ ჩამოკიდოთ სახელურზე პირსახოცები, ხელთათმანები ან მსგავსი ქსოვილები.
- პროდუქტის კარის ანჯამები გადაადგილდება კარის გაღებისას და დაკეტვისას და შეიძლება დაირღვეს. კარის გაღებისას / დაკეტვისას არ დაიჭიროთ ნაწილი ანჯამებით.



1.7 ტემპერატურის გაფრთხილება

- **გაფრთხილება:** როდესაც პროდუქტი გამოიყენება, პროდუქტი და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელი იქნება. საჭიროა სიფრთხილის გამოჩენა, რათა თავიდან იქნას აცილებული პროდუქტთან და გამათბობელ ელემენტებთან შეხება. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები უნდა მოარიდოთ პრეპარატს, თუ მუდმივად არ ხდება ზედამხედველობა.
- არ მოათავსოთ აალებადი / ფეთქებადი მასალები პროდუქტთან ახლოს, რადგან ზედაპირები ცხელი იქნება მისი მუშაობის დროს.
- დაიცავით დისტანცია ღუმელის კარის გაღებისას საჭმლის მომზადებისას ან საჭმლის მომზადების დასრულებისას. ორთქლმა შეიძლება დაწვას თქვენი ხელი, სახე ან/და თვალები.
- მუშაობის დროს პროდუქტი ცხელია. საჭიროა სიფრთხილე,

რათა თავიდან იქნას
 აცილებული ცხელ
 ნაწილებთან, ღუმელის
 შიგნით და გამაცხელებელ
 ელემენტებთან შეხება.

- პროდუქტის
 დამუშავებისას
 ყოველთვის ატარეთ
 სითბოსადმი მდგრადი
 ღუმელის ხელთათმანები.

1.8 აქსესუარების გამოყენება

- მნიშვნელოვანია
 პროდუქტთან ერთად
 მოწოდებული
 აქსესუარების სწორად
 გამოყენება. დეტალური
 ინფორმაციისთვის
 იხილეთ სექცია
**"აქსესუარების
 გამოყენება"**.
- დახურეთ ღუმელის კარი
 მას შემდეგ, რაც
 აქსესუარები მთლიანად
 მოხვდება საჭმლის
 მოსამზადებელ სივრცეში,
 წინააღმდეგ შემთხვევაში
 ისინი შეიძლება დაარტყან
 კარის მინას და დააზიანონ
 ის.

1.9 საჭმლის მომზადების უსაფრთხოება



- სიფრთხილე გმართებთ
 ჭურჭელში ალკოჰოლური
 სასმელების
 გამოყენებისას. ალკოჰოლი
 ორთქლდება მაღალ
 ტემპერატურაზე და
 შეიძლება გამოიწვიოს
 ხანძარი, რადგან ის
 შეიძლება ააღდეს ცხელ
 ზედაპირებთან
 კონტაქტისას.
- საჭმლის ნარჩენები
 საჭმლის მოსამზადებელ
 ზონაში, მაგალითად,
 ზეთი, შეიძლება ააღდეს.
 მომზადებამდე
 გაასუფთავეთ ნარჩენები.
- საკვებით მოწამვლის
 საშიშროება: არ დაუშვათ
 საკვები ღუმელში საჭმლის
 მომზადებამდე ან
 მომზადების შემდეგ 1
 საათზე მეტ ხანს.
 წინააღმდეგ შემთხვევაში,
 ამან შეიძლება
 გამოიწვიოს საკვებით
 მოწამვლა ან დაავადებები.
- არ გააცხელოთ
 დახურული თუნუქები და
 მინის ქილები ღუმელში.

წნევამ, რომელიც წარმოიქმნება თუნუქში/ ქილაში, შეიძლება გამოიწვიოს მისი ადიდება.

- ღუმელის გამოყენებისას, არასდროს დადოთ საცხობი ფორმა, ჭურჭელი ან ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღუმელის ძირზე. სითბოს დაგროვებამ შეიძლება დააზიანოს ღუმელის ძირი და ღუმელის კარადის ან სამზარეულოს იატაკის დაზიანებაც კი გამოიწვიოს.

ბაითვალისწინეთ შემდეგი სიფრთხილის ზომები ცხიმიანი პერგამენტის ქაღალდის ან მსგავსი მასალების გამოყენებისას:

- მოათავსეთ ცხიმწასმული ქაღალდი ჭურჭელში ან ღუმელის აქსესუარზე (ლანგარი, მავთულის გრილი და ა.შ.) საკვებთან ერთად და მოათავსეთ გაცხელებულ ღუმელში.
- ღუმელის გამათბობელ ელემენტებთან შეხებისა და ცხელი ჰაერის ნაკადის შეფერხების რისკის თავიდან ასაცილებლად,

მოაშორეთ ცხიმდამჭერი ქაღალდის ზედმეტი ნაწილები, რომლებიც ჩამოკიდებულია აქსესუარებიდან ან კონტეინერებიდან. არ გამოიყენოთ ცხიმდამჭერი ქაღალდი ღუმელის ტემპერატურაზე უფრო მაღალი, ვიდრე მწარმოებლის მიერ მითითებული მაქსიმალური გამოყენების ტემპერატურა. არასოდეს მოათავსოთ ცხიმწასმული ქაღალდი ღუმელის ძირზე.

- არ მოათავსოთ ის აქსესუარების თავზე წინასწარი გაცხელების დროს.
- ყოველთვის დააწეით თეფშს ან მსგავს საგანს, რათა თავიდან აიცილოთ მასალის ფრენა ღუმელში ჰაერის ცირკულაციის გამო.
- დაფარეთ მხოლოდ საჭირო ზედაპირი უჯრის შიგნით.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ ლანგარი უნდა გაიწმინდოს, ხოლო ლანგარში გამოყენებული ნებისმიერი ცხიმგამძლე

ქალაქი ან მსგავსი მასალა უნდა შეიცვალოს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ლანგარზე ჩამოსხმულმა სითხეებმა შეიძლება გამოიწვიოს მოწვევა ან ცეცხლის ანთებაც კი.

- პროდუქტის სახურავის გახსნისას წარმოიქმნება ჰაერის ნაკადი.

ცხიმგამძლე ქალაქი შეიძლება კონტაქტში შევიდეს გამათბობელ ელემენტებთან და ააღდეს.

- მეთვალის გრილის გამოყენებისას, ქვედა თაროზე უნდა მოათავსოთ ლანგარი. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ღუმელის ძირზე ჩამოწვეთებულმა საკვებმა ზეთმა და სხვა კომპონენტებმა შეიძლება წარმოქმნას ძლიერი კვამლი და გამოიწვიოს ალი.
- შეწვის დროს დახურეთ ღუმელის კარი. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!
- შეწვისთვის შეუფერებელი საკვები ხანძრის საშიშროებას შეიცავს. შეწვით მხოლოდ

საკვები, რომელიც შესაფერისია ძლიერი გრილის ცეცხლისთვის. არ მოათავსოთ საკვები ძალიან შორს გრილის უკანა მხარეს. ეს არის ყველაზე ცხელი ადგილი და ცხიმინმა საკვებმა შეიძლება ცეცხლი წააქციოს.

1.10 ტექნიკური და დასუფთავების უსაფრთხოება

- დაელოდეთ პროდუქტის გაგრილებას პროდუქტის გაწმენდამდე. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!
- არასოდეს გარეცხოთ პროდუქტი შესხურებით ან წყლის დასხმით! არსებობს ელექტროშოკის რისკი!
- ნუ გამოიყენებთ ორთქლის საწმენდ საშუალებებს პროდუქტის გასაწმენდად, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი.
- ღუმელის შესასვლელი კარის მინის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ მკაცრი აბრაზიული საწმენდები,

ლითონის საფხეკები,
მავთულის ბამბა ან
მათეთრებული მასალები.
ამ მასალებმა შეიძლება

გამოიწვიოს მინის
ზედაპირების დაკაწვრა და
გაფუჭება.

2 მარემოსდაცვითი ინსტრუქციები

2.1 ნარჩენების დირექტივა

2.1.1 WEEE დირექტივის დაცვა და ნარჩენების პროდუქტის განკარგვა

ეს პროდუქტი შეესაბამება
ევროკავშირის WEEE დირექტივას
(2012/19/EU). ეს პროდუქტი ატარებს
ელექტრო და ელექტრონული
მოწყობილობების ნარჩენების
კლასიფიკაციის სიმბოლოს (WEEE).



ეს პროდუქტი
დამზადებულია მაღალი
ხარისხის ნაწილებითა და
მასალებით, რომელთა
ხელახალი გამოყენება
შესაძლებელია და

ვარგისია გადამუშავებისთვის.
ამიტომ, ნუ გადაყრით ნარჩენ
პროდუქტს ნორმალურ შიდა და სხვა
ნარჩენებთან მისი მომსახურების
ვადის ბოლოს. გადაიყვანეთ
შეგროვების პუნქტში ელექტრო და
ელექტრონული მოწყობილობების
გადამუშავებისთვის. შეგიძლიათ
ჰკითხოთ ადგილობრივ
ადმინისტრაციას ამ საკოლექციო
პუნქტების შესახებ. მოწყობილობის
სათანადოდ გადამგება ხელს უწყობს
გარემოსა და ადამიანის
ჯანმრთელობაზე უარყოფითი
შედეგების თავიდან აცილებას.

RoHS

:

თქვენ მიერ შეძენილი პროდუქტი
შეესაბამება ევროკავშირის RoHS
დირექტივას (2011/65/EU). იგი არ
შეიცავს დირექტივაში მითითებულ
მაღვ და აკრძალულ მასალებს.

2.2 ინფორმაცია პაკეტის შესახებ

პროდუქტის შესაფუთი მასალები
დამზადებულია გადამუშავებადი
მასალებისგან ჩვენი გარემოს
ეროვნული რეგულაციების
შესაბამისად. არ გადაყაროთ
შეფუთვის ნარჩენები
საყოფაცხოვრებო ან სხვა ნარჩენებით,
გადაიტანეთ შეფუთვის მასალის
შეგროვების პუნქტებში, რომლებიც
დანიშნულია ადგილობრივი
ხელისუფლების მიერ.

2.3 რეკომენდაციები ენერგიის დაზოგვისთვის

ევროკავშირის 66/2014 თანახმად,
ენერგოეფექტურობის შესახებ
ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ
პროდუქტის ქვითარზე, რომელიც
მოწოდებულია პროდუქტით.
შემდეგი რჩევები დაგეხმარებათ
გამოიყენოთ თქვენი პროდუქტი
ეკოლოგიური და ენერგოეფექტური
გზით:

- მამოალღვეთ გაყინული საკვები
გამოცხობამდე.

- ღუმელში გამოიყენეთ მუქი ან ემალირებული კონტეინერები, რომლებიც უკეთესად გადასცემენ სითბოს.
- რეცეპტში ან მომხმარებლის ცნობარში მითითების შემთხვევაში, ყოველთვის წინასწარ გააცხელეთ. ცხობის დროს ხშირად არ გააღოთ ღუმელის კარი.
- ბამორთეთ პროდუქტი ცხობის დასრულებამდე 5-10 წუთით ადრე გახანგრძლივებულ ცხობებში.

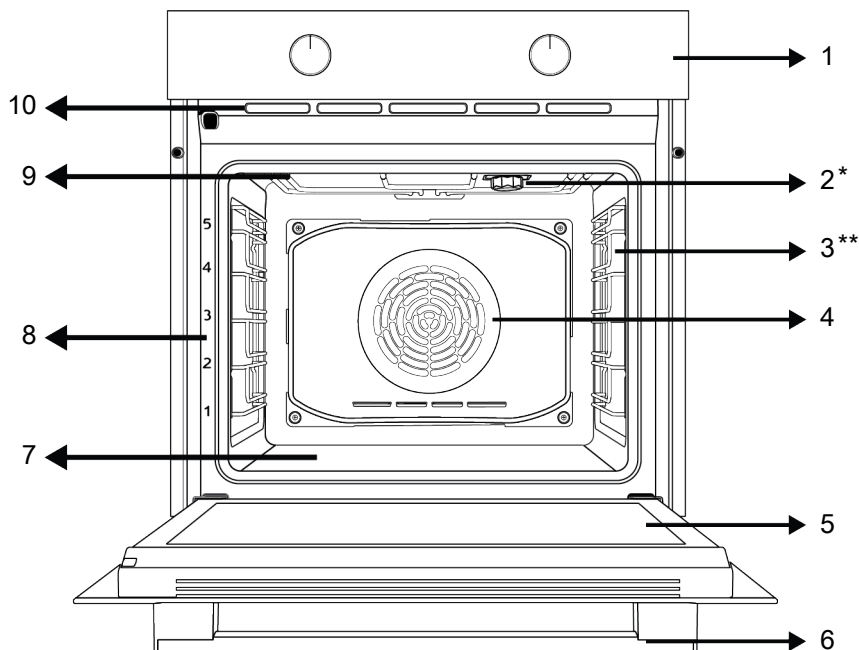
ნარჩენი სითბოს გამოყენებით შეგიძლიათ დაზოგოთ 20% -მდე ელექტროენერგია.

- ეცადეთ, ღუმელში ერთდროულად ერთზე მეტი კერძი მოამზადოთ. შეგიძლიათ ერთდროულად მოამზადოთ მავთულის ცხაურაზე ორი გაზქურის მოთავსებით. გარდა ამისა, თუ კერძებს ერთმანეთის მიყოლებით მოამზადებთ, ის დაზოგავს ენერგიას, რადგან ღუმელი არ დაკარგავს სითბოს.

3 თქვენი პროდუქტი

KA

3.1 პროდუქტის შესავალი



1 მართვის პანელი

3 მავთულის თაროები

5 პარი

7 ძვედა გამაცხელებელი
(ფოლადის ფირფიტის ქვეშ)

9 ზედა გამაცხელებელი

2 ნათურა

4 პენტილატორის ძრავა
(ფოლადის ფირფიტის უკან)

6 სახელური

8 თაროს პოზიციები

10 სავენტილაციო ხვრელები

* იცვლება მოდელის მიხედვით. თქვენი პროდუქტი შეიძლება არ იყოს აღჭურვილი ნათურით, ან ნათურის ტიპი და მდებარეობა შეიძლება განსხვავდებოდეს ილუსტრაციისგან.

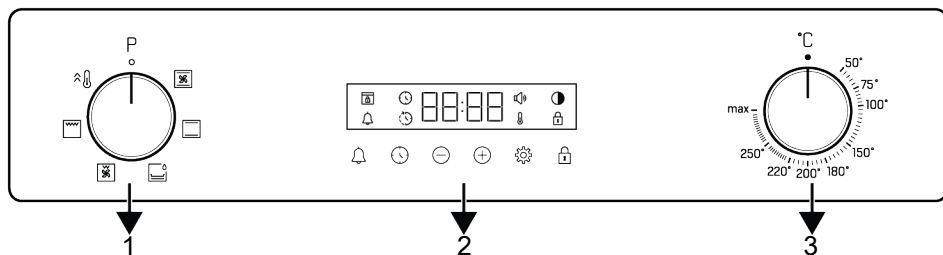
** იცვლება მოდელის მიხედვით. თქვენი პროდუქტი, შესაძლოა, არ იყოს აღჭურვილი სადენის ცხაურით. სურათზე, მაგალითად, ნაჩვენებია პროდუქტი მავთულის ცხაურით.

3.2 პროდუქტის კონტროლის პანელის შესავალი და გამოყენება

ამ სექციაში შეგიძლიათ გაეცნოთ პროდუქტის მართვის პანელის მიმოხილვასა და ძირითად გამოყენებებს. სურათებსა და

ზოგიერთ მახასიათებელში შეიძლება იყოს განსხვავებები პროდუქტის ტიპის მიხედვით.

3.2.1 მართვის პანელი



- 1 ფუნქციის არჩევის მარეგულირებელი სახელური
- 2 ტაიმერი
- 3 ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელური

თუ არსებობს მარეგულირებელი სახელური(ები), რომელიც აკონტროლებს თქვენს პროდუქტს, ზოგიერთ მოდელში ეს/ეს მარეგულირებელი სახელური(ები) შეიძლება იყოს ისე, რომ ამოვიდეს დაწოლისას (დამარხული მარეგულირებელი სახელურები). ამ მარეგულირებელი სახელურებით გასაკეთებელი პარამეტრებისთვის, პირველ რიგში, დააწეით შესაბამის მარეგულირებელ სახელურს და გამოწეით მარეგულირებელი სახელური. კორექტირების განხორციელების შემდეგ, კვლავ მიაწეით მას და შეცვალეთ მარეგულირებელი სახელური.

3.2.2 ღუმელის მართვის პანელის დანერგვა

თქვენ შეგიძლიათ აირჩიოთ ღუმელის მუშაობის ფუნქციები ფუნქციის შერჩევის ლილაკით.

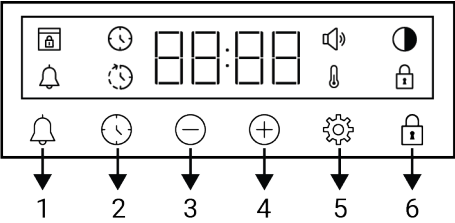
ასარჩევად მოუხვიეთ მარცხნივ/ მარჯვნივ დახურული (ზედა) პოზიციიდან.

ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელური

ტემპერატურის ლილაკით შეგიძლიათ აირჩიოთ ტემპერატურა, რომლის მომზადებაც გსურთ. ასარჩევად შეუხვიეთ საათის ისრის მიმართულებით დახურული (ზედა) პოზიციიდან.

ღუმელის შიდა ტემპერატურის გაგება შეგიძლიათ ტაიმერის ეკრანზე არსებული ტემპერატურის სიმბოლოდან. ტემპერატურის სიმბოლო გამოჩნდება ეკრანზე საჭმლის მომზადების დაწყებისას, ხოლო ტემპერატურის სიმბოლო ქრება, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას. როდესაც ღუმელში ტემპერატურა დაყენებულ ტემპერატურაზე დაბლა ეცემა, ტემპერატურის სიმბოლო კვლავ გამოჩნდება.

ტაიმერი



- 1 მანგაშის ღილაკი
- 2 ღილაკის დაყენების დრო
- 3 ღილაკის შემცირება
- 4 მასალების გაზრდა
- 5 პარამეტრების გასაღები
- 6 ღილაკების დაბლოკვის ღილაკი

სიმბოლოების ჩვენება

- : ცხოვრების დროის სიმბოლო
- : ცხოვრების დასრულების დროის სიმბოლო *
- : მანგაშის სიმბოლო
- : სიკაშკაშის სიმბოლო

- : ღილაკების დაბლოკვის სიმბოლო
- : ტემპერატურის სიმბოლო
- : ხმის დონის სიმბოლო
- : პარის საკეტის სიმბოლო *

*ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

3.3 ღუმელის მუშაობის ფუნქციები

ფუნქციების ცხრილში ნაჩვენებია სამუშაო ფუნქციები, რომლებიც შეგიძლიათ გამოიყენოთ თქვენს ღუმელში და ყველაზე მაღალი და დაბალი ტემპერატურა, რომელიც შეიძლება დაყენდეს ამ ფუნქციებისთვის. აქ ნაჩვენებია ოპერაციული რეჟიმების თანმიმდევრობა შეიძლება განსხვავდებოდეს თქვენი პროდუქტის განლაგებისგან.

ფუნქციის სიმბოლო	ფუნქციის აღწერა	ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	აღწერა და გამოყენება
	ზედა და ქვედა გათბობა	*	საკვები ცხელდება ზემოდან ქვემოთ ერთდროულად. შესაფერისია ნამცხვრებისთვის, საკონდიტრო ნაწარმისთვის ან ნამცხვრებისთვის და საცხობ ფორმებში არსებული ჩალაგებისთვის. საჭმლის მომზადება ხდება ერთი ლანგრით.
	ქვედა გათბობა	*	ჩართულია მხოლოდ ქვედა გათბობა. ის შესაფერისია საკვებისთვის, რომელსაც ძირში შეღებვა სჭირდება. ეს ფუნქცია ასევე უნდა იქნას გამოყენებული ორთქლით გაწმენდისთვის.
	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	*	ზედა და ქვედა გამათბობლებით გაცხელებული ცხელი ჰაერი თანაბრად და სწრაფად ნაწილდება მთელ ღუმელში ვენტილატორით. მომზადება ხდება ერთი უჯრით.

	სრული გრილი	*	ღუმელის ჭერზე დიდი გრილი მუშაობს. განკუთვნილია დიდი რაოდენობით გრილზე შესაწვავად.
	პენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი	*	პატარა გრილით გაცხელებული ცხელი ჰაერი სწრაფად ნაწილდება ღუმელში პენტილატორით. შესაფერისია მცირე რაოდენობით გრილისთვის.
	ბამაძლიერებელი	-	მუშაობს ღუმელის ყველა გამათბობელი. ეს ოპერაციული ფუნქცია გამოიყენება ღუმელის სასურველ ტემპერატურამდე სწრაფად მოსაყვანად (წინასწარ გახურებისთვის). არ გამოიყენოთ იგი საჭმლის მოსამზადებლად.

* თქვენი პროდუქტი მუშაობს ტემპერატურის მარეგულირებელ სახელურზე მითითებულ ტემპერატურულ დიაპაზონში.

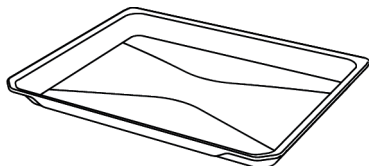
3.4 პროდუქტის აქსესუარები

თქვენს პროდუქტში არის სხვადასხვა აქსესუარი. ამ ნაწილში ხელმისაწვდომია აქსესუარების აღწერა და სწორი გამოყენების აღწერილობები. პროდუქტის მოდელის მიხედვით, მიწოდებული აქსესუარი იცვლება. მომხმარებლის ცნობარში აღწერილი ყველა აქსესუარი, შესაძლოა, არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

i მოწყობილობის შიგნით არსებული ლანგრები, შესაძლოა, დეფორმირებული იყოს სითბოს ზემოქმედებით. ეს არ ახდენს გავლენას ფუნქციონირებაზე. დეფორმაცია ქრება, როდესაც ლანგარი გაცივდება.

სტანდარტული ლანგარი

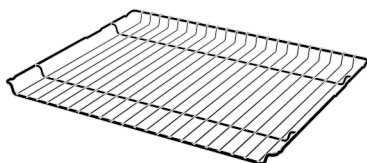
ის გამოიყენება საკონდიტრო ნაწარმის, გაყინული საკვებისა და დიდი ნაჭრების შესაწვავად.



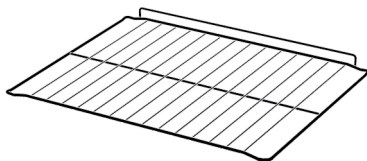
მავთულის გრილი

იგი გამოიყენება გამოსაცხობი, შესაწვავი და შესაწვავი საკვების სასურველ თაროზე შესაწვავად ან განსათავსებლად.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :



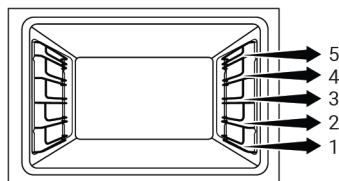
მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :



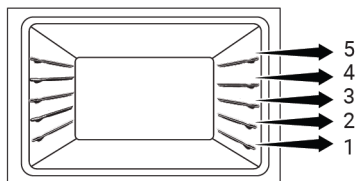
3.5 პროდუქტის აქსესუარების გამოყენება

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში შენახვის 5 დონეა. ასევე შეგიძლიათ იხილოთ თაროების მიმდევრობა ღუმელის წინა ჩარჩოზე მოცემულ ნომრებში.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

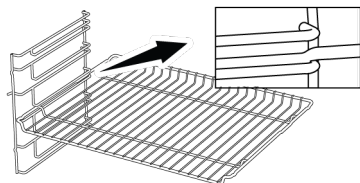


მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :



მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

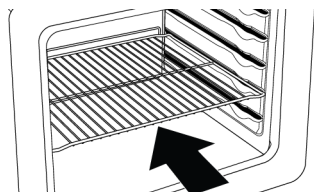
მავთულის გვერდითა თაროებზე მავთულის გრილი სწორად უნდა მოათავსოთ. მავთულის გრილის სასურველ თაროზე მოთავსებისას ღია მონაკვეთი უნდა იყოს წინა მხარეს. უკეთესი მომზადებისთვის მავთულის გრილი უნდა იყოს დაცული მავთულის თაროს გაჩერების წერტილზე. ის არ უნდა გავიდეს გაჩერების წერტილზე ღუმელის უკანა კედელთან დასაკავშირებლად.



მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :

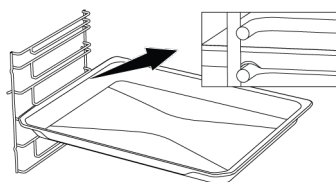
მნიშვნელოვანია, რომ მავთულის გრილი სწორად მოთავსდეს გვერდითა თაროებზე. მავთულის გრილს აქვს ერთი მიმართულება

თაროზე მოთავსებისას. მავთულის გრილის სასურველ თაროზე მოთავსებისას ღია მონაკვეთი უნდა იყოს წინა მხარეს.



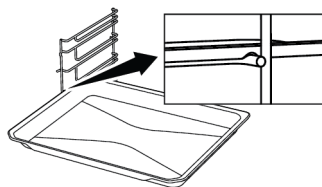
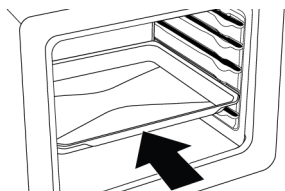
მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

ასევე მნიშვნელოვანია ლანგრების სათანადოდ მოთავსება მავთულის გვერდითა თაროებზე. ლანგრის სასურველ თაროზე მოთავსებისას, მისი მხარე, რომელიც განკუთვნილია დასაჭერად, უნდა იყოს წინა მხარეს. უკეთესი მომზადებისთვის ლანგარი უნდა იყოს დამაგრებული სადენის თაროზე არსებულ შემაჩერებელ ბუდეზე. ის არ უნდა გავიდეს შემაჩერებელ ბუდეზე ღუმელის უკანა კედელთან დასაკავშირებლად.



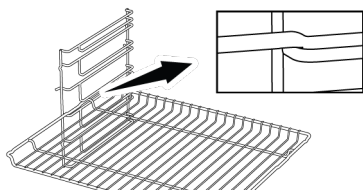
მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :

ასევე მნიშვნელოვანია ლანგრების სწორად განთავსება გვერდითა თაროებზე. ლანგარს აქვს ერთი მიმართულება თაროზე მოთავსებისას. ლანგრის სასურველ თაროზე მოთავსებისას მისი მხარე, რომელიც განკუთვნილია დასაჭერად, უნდა იყოს წინა მხარეს.

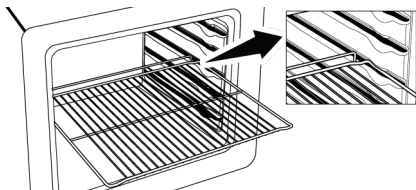


არსებობს გაჩერების ფუნქცია, რათა თავიდან აიცილოთ მავთულის გრილი მავთულის თაროდან. ამ ფუნქციით მარტივად და უსაფრთხოდ შეძლებთ საკვების ამოღებას. მავთულის გრილიდან მოხსნისას შეგიძლიათ წინ გაწიოთ, სანამ არ მიაღწევს გაჩერების წერტილს. თქვენ უნდა გაიაროთ ეს პუნქტი, რომ სრულად წაშალოთ ის.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :



მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :



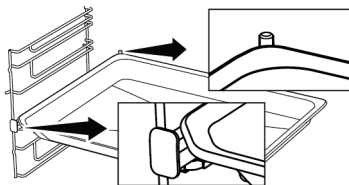
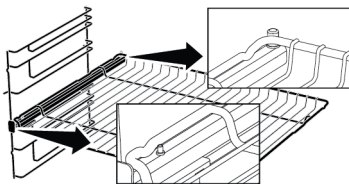
- მავთულის თაროების

მქონე მოდელებზე

ასევე არსებობს შეჩერების ფუნქცია, რათა თავიდან აიცილოთ ლანგრის მავთულის თაროდან გადმოყრა. ლანგრის მოხსნისას გაათავისუფლეთ ის უკანა შესაჩერებელი ბუდედან და მოქაჩეთ ის საკუთარი თავისკენ, სანამ წინა მხარეს არ მიაღწევს. თქვენ უნდა გაიაროთ ეს გაჩერების ბუდე, რომ სრულად ამოიღოთ ის.

მოდელებზე მავთულის თაროებით და ტელესკოპური მოდელებით

ტელესკოპური რელსების წყალობით, ლანგრების ან მავთულის გრილის დამონტაჟება და მოშორება მარტივია. ტელესკოპურ ლიანდაგთან ერთად ლანგარისა და მავთულის გრიალების გამოყენებისას სიფრთხილეა საჭირო, რომ ტელესკოპური რელსების წინა და უკანა მხარეს მდებარე ქინძისთავები მოთავსდეს გრილისა და ლანგრის კიდეებზე (ნაჩვენებია სურათზე).



3.6 ტექნიკური მახასიათებლები

ზოგადი სპეციფიკაციები	
პროდუქტის გარე ზომები (სიმაღლე/სიგანე/სიღრმე) (მმ)	595 /594 /567
ღუმელის მონტაჟის ზომები (სიმაღლე / სიგანე / სიღრმე) (მმ)	590-600 /560 /min. 550
ძაბვა/სიხშირე	220-240 V ~; 50 Hz
პაბელის ტიპი და სექცია, რომელიც გამოიყენება/ვარგისია პროდუქტში გამოსაყენებლად	მინ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
მთლიანი ენერგომომხმარება (კვტ)	2,4
ღუმელის ტიპი	პენტილატორის დამხმარე ღუმელი

საფუძვლები: ინფორმაცია სახლის ტიპის ელექტრო ღუმელების ენერგეტიკული ეტიკეტის შესახებ მოცემულია EN 60350-1 / IEC 60350-1 სტანდარტის შესაბამისად. მნიშვნელობები განისაზღვრება ზედა და ქვედა გათბობა ან (თუ არსებობს) პენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა ფუნქციებში სტანდარტული დატვირთვით.

ენერგოეფექტურობის კლასი განისაზღვრება შემდეგი პრიორიტეტულობის შესაბამისად იმის მიხედვით, არსებობს თუ არა შესაბამისი ფუნქციები პროდუქტზე. 1-ჰკო პენტილატორის გათბობა, 2-პენტილატორის გათბობა , 3-პენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი, 4-ზედა და ქვედა გათბობა.

-  ტექნიკური მახასიათებლები შეიძლება შეიცვალოს წინასწარი შეტყობინების გარეშე, პროდუქტის ხარისხის გასაუმჯობესებლად.
-  ამ სახელმძღვანელოში მოცემული ფიგურები სქემატურია და შეიძლება ზუსტად არ შეესაბამებოდეს თქვენს პროდუქტს.
-  პროდუქტის ეტიკეტებზე ან მის თანმხლებ დოკუმენტაციაში მითითებული ღირებულებები მიიღება ლაბორატორიულ პირობებში შესაბამისი სტანდარტების შესაბამისად. პროდუქტის საექსპლუატაციო და გარემო პირობებიდან გამომდინარე, ეს მაჩვენებლები შეიძლება განსხვავდებოდეს.

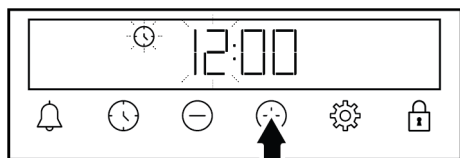
4 პირველი გამოყენება

პრეპარატის გამოყენების დაწყებამდე რეკომენდებულია, შეასრულოთ შემდეგი მითითებები ქვემოთ მოცემულ სექციებში შესაბამისად.

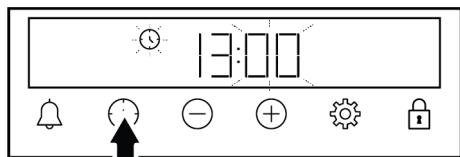
4.1 პირველი ტაიმერის დაყენება

i ღუმელის გამოყენებამდე ყოველთვის დააყენეთ დღის მონაკვეთი. თუ არ დააყენებთ, ვერ მოამზადებთ ღუმელის ზოგიერთ მოდელში.

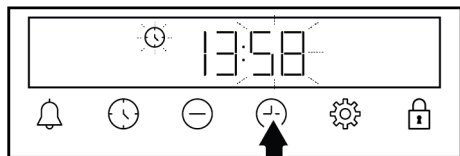
1. როდესაც ღუმელი პირველად გაეშვება, ეკრანზე აციმციმდება "12:00" და  სიმბოლო.
2. დააყენეთ დღის დრო $\oplus/\ominus$ ღილაკებზე შეხებით.



3. წუთის ველის გასააქტიურებლად შეეხეთ  ან  ღილაკს.



4. წუთის დასაყენებლად შეეხეთ $\oplus/\ominus$ ღილაკებს.



5. დაადასტურეთ  ან  ღილაკზე შეხებით.

⇒ დაყენებულია დღის დრო და ეკრანზე ქრება  სიმბოლო.

i თუ პირველი ტაიმერი არ არის დაყენებული, "12:00" და  სიმბოლო აგრძელებს ციმციმს და თქვენი ღუმელი არ გაეშვება. იმისათვის, რომ ღუმელმა იმუშაოს, თქვენ უნდა დაადასტუროთ დღის მონაკვეთი დღის დროის დაყენებით ან შეეხეთ  ღილაკს, როდესაც ის არის "12:00". დღის პარამეტრების შეცვლა მოგვიანებით შეგიძლიათ, როგორც ეს „პარამეტრების“ სექციაშია აღწერილი.

i ელექტროენერგიის გათიშვის შემთხვევაში, დღის პარამეტრები უქმდება. ის ხელახლა უნდა დაყენდეს.

4.2 პირველადი დასუფთავება

1. მოხსენით ყველა შესაფუთი მასალა.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი ღუმელიდან, რომელიც მოწოდებულია პროდუქტით.
3. ამუშავეთ პროდუქტი 30 წუთის განმავლობაში და შემდეგ გამორთეთ. ამგვარად, ნარჩენები და ფენები, რომლებიც შეიძლება დარჩენილიყო ღუმელში წარმოების დროს, იწვის და იწმინდება.
4. პროდუქტის მუშაობისას აირჩიეთ უმაღლესი ტემპერატურა და ფუნქციონირების ფუნქცია, რომლითაც მუშაობს თქვენი პროდუქტის ყველა გამათბობელი. იხილეთ „ღუმელის მუშაობის“

ფუნქციები". ლუმელის მუშაობის წესი შეგიძლიათ გაიგოთ შემდეგ განყოფილებაში.

5. დაელოდეთ ლუმელის გაგრილებას.
6. ბაწმინდეთ პროდუქტის ზედაპირები სველი ქსოვილით ან ღრუბლით და გაამშრალეთ ქსოვილით.

:

ბაწმინდეთ ლუმელიდან გამოღებული აქსესუარები სარეცხი წყლითა და რბილი საწმენდი ღრუბლით.

5 ლუმელის გამოყენება

5.1 ზოგადი ინფორმაცია ლუმელის გამოყენების შესახებ

(ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.)

თქვენს პროდუქტს აქვს გამაგრილებელი ვენტილატორი. გაგრილების ვენტილატორი ავტომატურად აქტიურდება საჭიროების შემთხვევაში და აგრილებს როგორც პროდუქტის წინა მხარეს, ასევე ავეჯს. გაგრილების პროცესის დასრულების შემდეგ ის ავტომატურად ითიშება. ლუმელის კართან ცხელი ჰაერი ჩნდება. თავი შეიკავოთ ამ სავენტილაციო ღიობების დაფარვისგან. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ლუმელი შეიძლება გადახურდეს. გამაგრილებელი ვენტილატორი აგრძელებს მუშაობას ლუმელის მუშაობის დროს ან ლუმელის გამორთვის შემდეგ (დაახლოებით 20-30 წუთი). თუ

შეტყობინება: ზედაპირის დაზიანება შეიძლება გამოიწვიოს ზოგიერთმა სარეცხმა ან საწმენდმა საშუალებამ. დასუფთავებისას არ გამოიყენოთ აბრაზიული სარეცხი საშუალებები, საწმენდი ფხვნილები, საწმენდი კრემები ან ბასრი საგნები.

შეტყობინება: პირველი გამოყენების დროს კვამლი და სუნი შეიძლება გაჩნდეს რამდენიმე საათის განმავლობაში. ეს ნორმალურია და მის მოსაშორებლად მხოლოდ კარგი ვენტილაცია გჭირდებათ. მოერიდეთ კვამლისა და სუნის უშუალოდ შესუნთქვას.

ლუმელის ტაიმერის დაპროგრამებით ამზადებთ, ცხობის დროის ბოლოს გაგრილების ვენტილატორი ითიშება ყველა ფუნქციით. გამაგრილებელი ვენტილატორის მუშაობის დრო ვერ განისაზღვრება მომხმარებლის მიერ. ავტომატურად ირთვება და ითიშება. ეს შეცდომა არ არის.

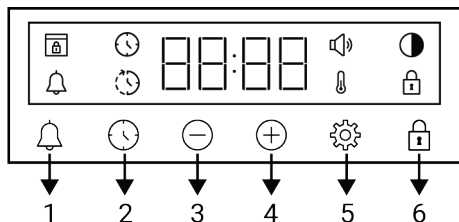
ლუმელის განათება ირთვება, როდესაც ლუმელი იწყებს ცხობას. ზოგიერთ მოდელში განათება ჩართულია ცხობის დროს, ზოგიერთ მოდელში კი გარკვეული დროის შემდეგ ითიშება.

5.2 ლუმელის მართვის ბლოკის ექსპლუატაცია

- ცხობის პროცესის დაყენების მაქსიმალური დრო არის 5 საათი 59 წუთი. ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტის შემთხვევაში პროგრამა უქმდება. გადაპროგრამება მოგიწევთ.

- ნებისმიერი კორექტირების განხორციელებისას ეკრანზე შესაბამისი სიმბოლოები ციმციმებს. მცირე დრო უნდა დაელოდოთ პარამეტრების შენახვას.
- თუ საჭმლის მომზადების რომელიმე პარამეტრი გაკეთდა, დღის დროის კორექტირება შეუძლებელია.
- თუ საჭმლის მომზადების დაწყებისას დაყენებულია საჭმლის მომზადების დრო, დარჩენილი დრო გამოჩნდება ეკრანზე.
- იმ შემთხვევებში, როდესაც დაყენებულია საჭმლის მომზადების დრო ან საჭმლის მომზადების დასრულების დრო; გაუქმება ავტომატურად შეგიძლიათ ⌚ ღილაკზე დიდი ხნით შეხებით.

ტაიმერი



- 1 ბანგაშის ღილაკი
- 2 ღილაკის დაყენების დრო
- 3 ღილაკის შემცირება
- 4 ბასალების გაზრდა
- 5 პარამეტრების გასაღები
- 6 ღილაკების დაბლოკვის ღილაკი

სიმბოლოების ჩვენება

- ⌚ : ცხოხის დროის სიმბოლო
- ⌚ : ცხოხის დასრულების დროის სიმბოლო *
- 🔔 : ბანგაშის სიმბოლო
- 🌙 : სიკაშკაშის სიმბოლო
- 🔒 : ღილაკების დაბლოკვის სიმბოლო
- 🔊 : ტემპერატურის სიმბოლო
- 🔊 : ხმის დონის სიმბოლო
- 🏠 : პარის საკეტის სიმბოლო *

*ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

როდესაც აირჩევთ მუშა ფუნქციას, რომლის მომზადებაც გსურთ ფუნქციის შერჩევის მარეგულირებელი სახელურით და დააყენებთ გარკვეულ ტემპერატურას ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურით, ღუმელი იწყებს მუშაობას.

ღუმელის გამორთვა შეგიძლიათ ფუნქციის შერჩევის მარეგულირებელი სახელურისა და ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურის გამორთულ (ზემოთ) პოზიციაზე ჩართვით.

საჭმლის მომზადება შეგიძლიათ ხელით მართვის (საკუთარი მართვის) საშუალებით, საჭმლის მომზადების დროის დაყენების გარეშე, თქვენი საკვებისთვის დამახასიათებელი ტემპერატურისა და მუშაობის ფუნქციის არჩევით.



1. აირჩიეთ ფუნქცია, რომლის მომზადებაც გსურთ ფუნქციის არჩევის მარეგულირებელი სახელურით.

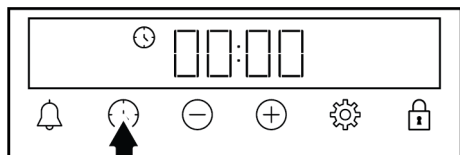
2. დააყენეთ ტემპერატურა, რომლის მომზადებაც გსურთ ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურით.

⇒ თქვენი ღუმელი დაუყოვნებლივ დაიწყებს მუშაობას არჩეულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე, ხოლო ეკრანზე გამოჩნდება ♪ სიმბოლო. როდესაც ღუმელში ტემპერატურა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, ♪ სიმბოლო ქრება. ღუმელი ავტომატურად არ ითიშება, რადგან ხელით მომზადება ხდება საჭმლის მომზადების დროის დაყენების გარეშე. თქვენ უნდა აკონტროლოთ საჭმლის მომზადება და თავად გამორთოთ. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ გამორთეთ ღუმელი ფუნქციის შერჩევის მარეგულირებელი სახელურით და ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურით გამორთულ (ხემათ) პოზიციაზე.

:

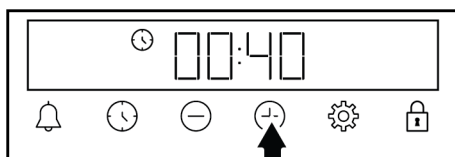
ღუმელი შეგიძლიათ ავტომატურად გამორთოთ დროის ბოლოს, თქვენი საკვებისთვის სპეციფიკური ტემპერატურისა და მუშაობის ფუნქციის არჩევით და ტაიმერზე საჭმლის მომზადების დროის დაყენებით.

1. აირჩიეთ საჭმლის მომზადების საოპერაციო ფუნქცია.
2. შეეხეთ ⌚ ლილაკს, სანამ ⌚ სიმბოლო არ გამოჩნდება ეკრანზე საჭმლის მომზადების დროისთვის.



❶ მუშაობის ფუნქციისა და ტემპერატურის დაყენების შემდეგ, შეგიძლიათ დააყენოთ საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთის განმავლობაში, შეეხეთ ⊕ ლილაკს უშუალოდ საჭმლის მომზადების დროის სწრაფი დაყენებისთვის და შეცვალოთ დრო ⊕/⊖ ლილაკებით.

3. დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო ⊕/⊖ ლილაკებით.



❶ საჭმლის მომზადების დრო პირველ 15 წუთში 1 წუთით იზრდება, 15 წუთის შემდეგ კი 5 წუთით იზრდება.

4. მოათავსეთ საკვები ღუმელში და დააყენეთ ტემპერატურა ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურით.

⇒ თქვენი ღუმელი დაუყოვნებლივ დაიწყებს მუშაობას არჩეულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე. დაყენებული საჭმლის მომზადების დრო იწყებს ათვლას და ეკრანზე გამოჩნდება ♪ სიმბოლო. როდესაც ღუმელში ტემპერატურა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, ♪ სიმბოლო ქრება.

5. დაყენებული მომზადების დროის დასრულების შემდეგ, ეკრანზე გამოჩნდება „დასასრული“, ⌚ სიმბოლო ციმციმებს და ტაიმერის ხმებს.

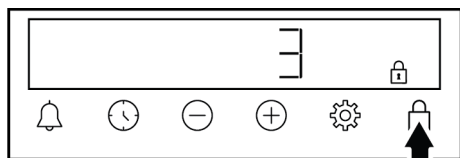
6. გაფრთხილება ჟღერს ორი წუთის განმავლობაში. დაჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს გაფრთხილების შესაჩერებლად. გაფრთხილება ჩერდება და ეკრანზე დღის მონაკვეთი ჩნდება.

i თუ ხმოვანი გაფრთხილების ბოლოს რომელიმე ღილაკი ჩაირთვება, ღუმელი კვლავ დაიწყებს მუშაობას. გაფრთხილების ბოლოს ღუმელის მუშაობის თავიდან ასაცილებლად, გამორთეთ ღუმელი ტემპერატურის მარეგულირებელი სახელურით და ფუნქციის მარეგულირებელი სახელურით "0" (off) პოზიციაზე.

5.3 პარამეტრები

ღილაკების დაბლოკვის ფუნქციის გამოყენებით შეგიძლიათ დაიცვათ ტაიმერი ჩარევისგან.

1. შეეხეთ ღილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება  სიმბოლო.



- ⇒  სიმბოლო ნაჩვენებია ეკრანზე და იწყება 3-2-1 თვლა ქვემოთ. ღილაკის დაბლოკვა აქტიურდება უკუთვლის დასრულების შემდეგ. როდესაც რომელიმე ღილაკს შეეხებით ღილაკის დაბლოკვის დაყენების შემდეგ, ტაიმერი ხმოვან სიგნალს გაისმის და  სიმბოლო ციმციმებს.

i თუ უკუთვლის დასრულებამდე გაუშვებთ ღილაკს, ღილაკის დაბლოკვა არ გააქტიურდება.

i ტაიმერის ღილაკების გამოყენება შეუძლებელია, როდესაც ღილაკის საკეტი ჩართულია. გასაღების დაბლოკვა არ გაუქმდება ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტის შემთხვევაში.

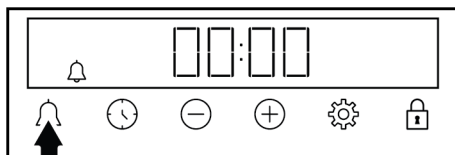
1. შეეხეთ ღილაკს, სანამ  სიმბოლო არ გაქრება ეკრანიდან.

⇒  სიმბოლო ქრება ეკრანიდან და ღილაკის დაბლოკვა გამორთულია.

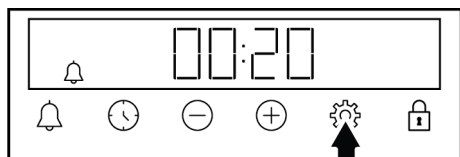
ასევე, შეგიძლიათ გამოიყენოთ პროდუქტის ტაიმერი ნებისმიერი გაფრთხილებისთვის ან შეხსენებისთვის, გარდა ცხობისა. მალვიდარას არ აქვს გავლენა ღუმელის მუშაობის ფუნქციებზე. ის გამოიყენება გამაფრთხილებელი მიზნებისთვის. მაგალითად, შეგიძლიათ გამოიყენოთ მალვიდარა, როდესაც გსურთ, რომ საკვები ღუმელში მოაქციოთ გარკვეულ დროს. თქვენ მიერ მითითებული დროის ამოწურვისთანავე ტაიმერი გაფრთხილებთ.

i მამაფრთხილებელი სიგნალის მაქსიმალური დრო შეიძლება იყოს 23 საათი 59 წუთი.

1. შეეხეთ -ს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება ღილაკი .



2. დააყენეთ გამაფრთხილებელი სიგნალის დრო $\oplus/\ominus$ ლილაკებით.



⇒ გამაფრთხილებელი სიგნალის დროის დაყენების შემდეგ, Δ სიმბოლო რჩება განათებული და გამაფრთხილებელი სიგნალის დრო იწყებს ეკრანზე უკუთვლას. თუ გამაფრთხილებელი სიგნალის დრო და ცხოვის დრო ერთდროულად არის დაყენებული, ეკრანზე ნაჩვენებია უფრო მოკლე დრო.

3. გამაფრთხილებელი სიგნალის დროის დასრულების შემდეგ, Δ სიმბოლო იწყებს ციმციმს და გაძლევთ ხმოვან გაფრთხილებას.

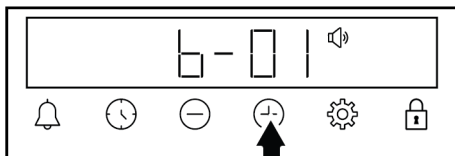
1. გამაფრთხილებელი სიგნალის პერიოდის დასასრულს, გაფრთხილება გაისმის ორი წუთის განმავლობაში. შეეხეთ ნებისმიერ ლილაკს, რომ შეაჩეროთ ხმოვანი გაფრთხილება.

⇒ გაფრთხილება ჩერდება და ეკრანზე დღის მონაკვეთი ჩნდება.

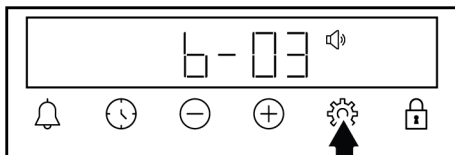
;

1. შეეხეთ Δ ლილაკს, სანამ Δ სიმბოლო არ გამოჩნდება ეკრანზე განგაშის დროის გადასაყენებლად. შეეხეთ $\ominus$ ლილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება სიმბოლო **“00:00”**.
2. გამაფრთხილებელი სიგნალის გაუქმება ასევე შეგიძლიათ Δ ლილაკზე დიდი ხნით შეხებით.

1. შეეხეთ Δ ლილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება Δ სიმბოლო.

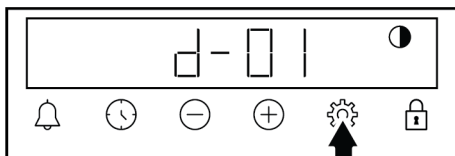


2. დააყენეთ სასურველი დონე $\oplus/\ominus$ ლილაკებით. **(b-01-b-02-b-03)**

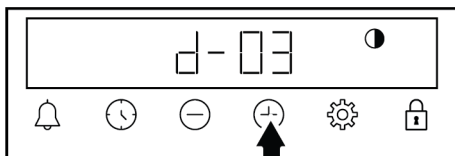


3. დადასტურებისთვის შეეხეთ Δ ლილაკს ან დაელოდეთ ნებისმიერ ლილაკზე შეხების გარეშე. ხმის კომპლექტი აქტიურდება გარკვეული დროის შემდეგ.

1. შეეხეთ Δ ლილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება Δ სიმბოლო.



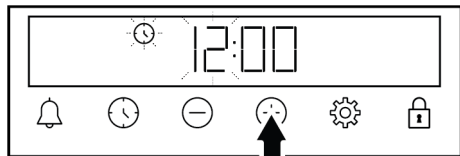
2. დააყენეთ სასურველი სიკაშკაშე $\oplus/\ominus$ ლილაკებით. **(d-01-d-02-d-03)**



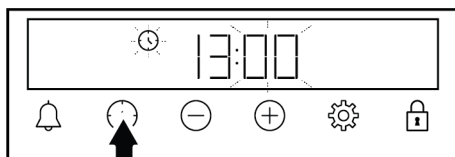
3. დადასტურებისთვის შეეხეთ Δ ლილაკს ან დაელოდეთ ნებისმიერ ლილაკზე შეხების გარეშე. სიკაშკაშის ნაკრები აქტიურდება გარკვეული დროის შემდეგ.

თქვენს ღუმელში, რათა შეცვალოთ დღის დრო, რომელიც ადრე დააყენეთ:

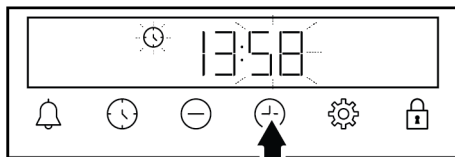
1. შეეხეთ ღილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება სიმბოლო.
2. დააყენეთ დღის დრო $\oplus/\ominus$ ღილაკებზე შეხებით.



3. წუთის ველის გასააქტიურებლად შეეხეთ $\odot$ ან $\odot$ ღილაკს.



4. წუთის დასაყენებლად შეეხეთ $\oplus/\ominus$ ღილაკებს.



5. დაადასტურეთ $\odot$ ან $\odot$ ღილაკზე შეხებით.

⇒ დაყენებულია დღის დრო და ეკრანზე ქრება $\odot$ სიმბოლო.

6 ზოგადი ინფორმაცია კულინარიის შესახებ

ამ სექციაში შეგიძლიათ გაეცნოთ რჩევებს საჭმლის მომზადებისა და მომზადების შესახებ.

ბარდა ამისა, ამ ნაწილში აღწერილია ზოგიერთი საკვები, რომელიც შემოწმებულია, როგორც მწარმოებლები და ამ საკვების ყველაზე შესაფერისი პარამეტრები. ასევე მითითებულია ღუმელის შესაბამისი პარამეტრები და აქსესუარები ამ საკვებისთვის.

6.1 ზოგადი გაფრთხილებები ღუმელში ცხობის შესახებ

- ცხობის დროს ან მის შემდეგ ღუმელის კარის გაღებისას შეიძლება გაჩნდეს ცხელი წვის ორთქლი. ორთქლმა შეიძლება დაწვას თქვენი ხელი, სახე ან/და თვალები. ღუმელის კარის გაღებისას მოერიდეთ.
- ცხობის დროს წარმოქმნილმა ინტენსიურმა ორთქლმა შეიძლება წარმოქმნას შედედებული წყლის წვეთები ღუმელის შიდა და გარე ნაწილებზე და ავეჯის ზედა

ნაწილებზე ტემპერატურული სხვაობის გამო. ეს ნორმალური და ფიზიკური მოვლენაა.

- საკვებისთვის მოცემული მომზადების ტემპერატურა და დროის მაჩვენებლები შეიძლება განსხვავდებოდეს რეცეპტისა და ოდენობის მიხედვით. ამ მიზეზით, ეს მნიშვნელობები მოცემულია დიაპაზონების სახით.
- მომზადების დაწყებამდე ყოველთვის მოხსენით გამოუყენებელი აქსესუარები ღუმელიდან. ღუმელში დარჩენილი აქსესუარები, შესაძლოა, ხელს უშლიდეს საკვების სწორად მომზადებას.
- იმ საკვებისთვის, რომელსაც საკუთარი რეცეპტის მიხედვით მოამზადებთ, შეგიძლიათ მოიხსენიოთ საჭმლის მომზადების ცხრილებში მოცემული მსგავსი საკვები.
- მოწოდებული აქსესუარების გამოყენებით თქვენ მიიღებთ საუკეთესო მომზადების

- ეფექტურობას. ყოველთვის დაიცავით მწარმოებლის მიერ მოწოდებული გაფრთხილებები და ინფორმაცია გარე ჭურჭლისთვის, რომელსაც გამოიყენებთ.
- გამოჭერით ცხიმწასმული ქაღალდი, რომელსაც საჭმლის მომზადებისას გამოიყენებთ შესაფერისი ზომებით იმ კონტეინერზე, რომელსაც მოამზადებთ. ცხიმდამჭერი ქაღალდები, რომლებიც კონტეინერიდან გადმოდის, შეიძლება შეიქმნას დამწვრობის რისკი და გავლენა მოახდინოს თქვენი ცხოვრების ხარისხზე. გამოიყენეთ ცხიმგამძლე ქაღალდი, რომელსაც გამოიყენებთ მითითებულ ტემპერატურულ დიაპაზონში.
 - ცხოვრების კარგი ეფექტურობისთვის საკვები მოათავსეთ რეკომენდებულ სწორ თაროზე. ცხოვრების დროს არ შეცვალოთ თაროს პოზიცია.

6.1.1 საკონდიტრო ნაწარმი და ლუმელის საკვები

- ბირჩევთ, პროდუქტის აქსესუარები კარგი მომზადებისთვის გამოიყენოთ. თუ გარე ჭურჭელს გამოიყენებთ, უპირატესობა მიანიჭეთ მუქ, არამკაფიო და სითბოსადმი მდგრად ნაწარმს.
- თუ წინასწარ გაცხელება რეკომენდებულია საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილში, წინასწარ გაცხელების შემდეგ საკვები აუცილებლად შედგით ლუმელში.
- თუ მოამზადებთ ჭურჭლის გამოყენებით მავთულის გრილზე, მოათავსეთ ის მავთულის გრილის შუაში და არა უკანა კედელთან.
- საკონდიტრო ნაწარმის დამზადებისას გამოიყენებული ყველა მასალა უნდა იყოს ახალი და ოთახის ტემპერატურაზე.
- საკვების მომზადების სტატუსი შეიძლება განსხვავდებოდეს საკვების რაოდენობისა და ჭურჭლის ზომის მიხედვით.
- ლითონის, კერამიკული და მინის ყალიბები ახანგრძლივებს მომზადების დროს და საკონდიტრო საკვების ქვედა ზედაპირები თანაბრად არ ყავისფერდება.
- თუ იყენებთ საცხობ ქაღალდს, საკვების ქვედა ზედაპირზე შეინიშნება მცირე ზომის მოყავისფრო შეფერილობა. ამ სიტუაციაში, შესაძლოა, საჭმლის მომზადების პერიოდის დაახლოებით 10 წუთით გახანგრძლივება მოგიწიოთ.
- საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილებში მითითებული მნიშვნელობები განისაზღვრება ჩვენს ლაბორატორიებში ჩატარებული ტესტების შედეგად. თქვენთვის შესაფერისი ფასეულობები შეიძლება განსხვავდებოდეს ამ ფასეულობებისგან.
- მოათავსეთ საკვები სამზარეულოს ცხრილში რეკომენდებულ შესაბამის თაროზე. ლუმელის ქვედა თარო იხილეთ, როგორც თარო 1.
- მოზარშეთ რეკომენდებული კერძები სამზარეულოს მაგიდაზე ერთი უჯრით.
- თუ ნამცხვარი ძალიან მშრალია, გაზარდეთ ტემპერატურა 10°C-ით და შეამცირეთ ცხოვრების დრო.

- თუ ნამცხვარი ტენიანია, გამოიყენეთ მცირე რაოდენობის სითხე ან შეამცირეთ ტემპერატურა 10°C-ით.
- თუ ნამცხვრის ზედა ნაწილი დამწვარია, მოათავსეთ ქვედა თაროზე, შეამცირეთ ტემპერატურა და გაზარდეთ ცხობის დრო.
- თუ ნამცხვრის შიგნითა ნაწილი კარგად მზადდება, მაგრამ გარეთ წებოვანია, გამოიყენეთ ნაკლები სითხე, შეამცირეთ ტემპერატურა და გაზარდეთ მომზადების დრო.
- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ძალიან მშრალია, გაზარდეთ ტემპერატურა 10 °C-ით და შეამცირეთ მომზადების დრო. დაასველეთ ცომის ფურცლები სოუსით, რომელიც შედგება რძის, ზეთის, კვერცხისა და იოგურტის ნარევისგან.
- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ნელა მზადდება, დარწმუნდით, რომ თქვენ მიერ მომზადებული საკონდიტრო ნაწარმის სისქე არ გადაედო ლანგარს.
- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ზედაპირზე მოყავისფროა, მაგრამ ფსკერზე არ იხარშება, დარწმუნდით, რომ საკონდიტრო ნაწარმისთვის გამოყენებული სოუსის რაოდენობა საკონდიტრო ნაწარმის ფსკერზე ძალიან არ არის. შეეცადეთ, სოუსი თანაბრად გაანაწილოთ ცომის ფურცლებსა და საკონდიტრო ნაწარმს შორის.
- მამოაცხვეთ საკონდიტრო ნაწარმი სამზარეულოს მაგიდასთან შესაბამის მდგომარეობაში და ტემპერატურაზე. თუ ქვედა ნაწილი ჯერ კიდევ არ არის საკმარისად მოყავისფრო, მოათავსეთ ის ქვედა თაროზე შემდეგი მომზადებისთვის.

საჭმლის მოსამზადებელი მაგიდა საკონდიტრო ნაწარმისა და ღუმელის საკვებისთვის

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხობის დრო (წთ) (დაახლ.)
ნამცხვარი ლანგარზე	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	180	30 ... 45
ნამცხვარი ყალიბში	ნამცხვრის ყალიბი მავთულის გრილზე** **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	180	30 ... 40
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	160	25 ... 35
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ჰენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	150	20 ... 30
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	160	30 ... 40

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	160	20 ... 30
ძუქი-ჩანაწერი	საკონდიტრო ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	170	25 ... 40
მდიდარი საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	200	30 ... 40
ცომის საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	2	200	20 ... 35
მთლიანი პური	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	200	30 ... 45
ლაზანია	მინა / ლითონის მართკუთხა კონტეინერი მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2 ან 3	200	30 ... 45
ვაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	180	50 ... 70
პიცა	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	2	250	5 ... 15

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მიითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

6.1.2 ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი

- მთლიანი ქათმის ხორცის, ინდაურისა და ხორცის დიდი ნაჭრების მომზადებამდე მისი ლიმონის წვენი და პილპილით შეზავება გაზრდის მომზადების ეფექტურობას.

- ძვლოვანი ხორცის შესაწვავად ფილეზე 15-30 წუთით მეტია საჭირო.
- თქვენ უნდა გამოთვალოთ მომზადების დროის დაახლოებით 4-5 წუთი ხორცის სისქის თითო სანტიმეტრზე.
- მომზადების დროის ამოწურვის შემდეგ ხორცი შეინახეთ ღუმელში დაახლოებით 10 წუთის

განმავლობაში. ხორცის წვენი უკეთესად ნაწილდება შემწვარ ხორცზე და არ გამოდის ხორცის დაჭრის შემდეგ.

- თევზი უნდა მოთავსდეს საშუალო ან დაბალი დონის თაროზე სითბოსადმი მდგრად ფირფიტაში.
- მოამზადეთ რეკომენდებული კერძები სამზარეულოს მაგიდაზე ერთი ლანგრით.

ხორცის, თევზისა და ფრინველის ხორცის მოსამზადებელი მაგიდა

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოზის დრო (წთ) (დაახლ.)
სტეიკი (მთლიანი) / შემწვარი (1 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	15 წთ. 250/max, შემდეგ 180 ... 190	60 ... 80
ბატენის კანჭი (1,5-2 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	15 წთ. 250/max, შემდეგ 170	110 ... 120
შემწვარი ქათამი (1,8-2 კგ)	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	15 წთ. 250/max, შემდეგ 190	60 ... 80
თურქეთი (5.5 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	1	25 წთ. 250/max, შემდეგ 180 ... 190	150 ... 210
თევზი	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	200	20 ... 30

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

6.1.3 ბრილი

წითელი ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი სწრაფად ყავისფერდება გრილზე, უჭირავს ლამაზი ქერქი და არ შრება. გრილზე შესაწავად განსაკუთრებით ვარგისია ფილის ხორცი, შამფურის ხორცი, ძეხვეული, ასევე წვნიანი ბოსტნეული (პომიდორი, ხახვი და ა.შ.).

- შეწვისთვის შეუფერებელი საკვები ხანძრის საშიშროებას შეიცავს. შეწვით მხოლოდ საკვები, რომელიც შესაფერისია ძლიერი გრილის ცეცხლისთვის. ასევე, არ მოათავსოთ საკვები ძალიან შორს გრილის უკანა მხარეს. ეს არის ყველაზე ცხელი ადგილი და ცხიმინამა საკვებმა შეიძლება ცეცხლი წააქციოს.

- როდესაც გრილის რეჟიმში წინასწარი გაცხელების დრო 5 წუთია, გამოტოვეთ წინასწარი გაცხელება, არ დაელოდოთ წინასწარი გაცხელების მთელი დროის გასვლას.
- **შეწვის დროს დახურეთ ღუმელის კარი. არასოდეს შეწვათ გრილზე ღუმელის კარის გაღებით. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!**
- მრილისთვის მაქსიმალურად მოამზადეთ მსგავსი სისქისა და წონის საკვები.
- მოათავსეთ შესაწვავი ნაჭრები მავთულის გრილზე ან მავთულის გრილის ლანგარზე მათი განაწილებით გამათბობლის ზომების გადაჭარბების გარეშე.
- შესაწვავი ნაჭრების სისქის მიხედვით, ცხრილში მოცემული მომზადების დრო შეიძლება განსხვავდებოდეს.
- შეაცურეთ მავთულის გრილი ან მავთულის გრილი ლანგარი სასურველ დონეზე ღუმელში. თუ მავთულის გრილზე ამზადებთ, ზეთების შესაგროვებლად ღუმელის ლანგარი ქვედა თაროზე გადააცურეთ. ღუმელის ლანგარი, რომელსაც თქვენ გაასრიალებთ, უნდა იყოს ზომის, რომ დაფაროს გრილის მთლიანი ადგილი. ეს ლანგარი არ შეიძლება მიეწოდოს პროდუქტს. მარტივად გასაწმენდად ღუმელის ლანგარში ჩაყარეთ წყალი.

მრილის მაგიდა

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხობის დრო (წთ) (დაახლ.)
თევზი	მავთულის გრილი	4 - 5	250	20 ... 25
ძათმის ნაჭრები	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 35
ხორცსაკები (ხბოს ხორცი) - 12 თანხა	მავთულის გრილი	4	250	20 ... 30
ბატკნის ხორცსაკები	მავთულის გრილი	4 - 5	250	20 ... 25
სტეიკი - (ხორცის კუბები)	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 30
ხბოს ხორცის ნაჭერი	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 30
ბოსტნეულის გრეტინი	მავთულის გრილი	4 - 5	220	20 ... 30
ტოსტის პური	მავთულის გრილი	4	250	1 ... 4
შემწვარი საკვებისთვის რეკომენდებულია წინასწარ გაცხელება 5 წუთის განმავლობაში.				
მდაბარუნეთ საჭმლის ნაჭრები გრილზე შეწვის მთლიანი დროის ნახევრის შემდეგ.				

ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
თევზი	მავთულის გრილი	ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი	4	200	30 ... 35
ძათმის ნაჭრები	მავთულის გრილი	ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი	4	250	25 ... 35
ხორცსაკები (ხბოს ხორცი) - 12 თანხა	მავთულის გრილი	ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი	4	250	30 ... 40
სტეიკი (მთლიანი) / შემწვარი (1 კგ)	მავთულის გრილი - მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი	3	15 წთ. 250, შემდეგ 180 ... 190	90 ... 110

არ გააცხელოთ გრილის ამ გრაფიკში რეკომენდებული ჭურჭელი.

6.1.4 საკვების ტესტირება

- საჭმელი ამ საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილში მზადდება EN 60350-1 სტანდარტის

მიხედვით, რათა ხელი შეუწყოს პროდუქტის ტესტირებას საკონტროლო ინსტიტუტებისთვის.

- მოხარშეთ რეკომენდებული კერძები სამზარეულოს მაგიდაზე ერთი უჯრით.

საჭმლის მოსამზადებელი მაგიდა სატესტო კვებისთვის

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
მოკლე პური (ტკბილი ფუნთუშა)	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	140	20 ... 30
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	160	25 ... 35
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	150	20 ... 30

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	160	30 ... 40
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	პენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	160	20 ... 30
პაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	180	50 ... 70

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

ბრილი

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
ხორცსაკეპი (ხბოს ხორცი) - 12 თანხა	მავთულის გრილი	4	250	20 ... 30
ტოსტის პური	მავთულის გრილი	4	250	1 ... 4

შემწვარი საკვებისთვის რეკომენდებულია წინასწარ გაცხელება 5 წუთის განმავლობაში.
მადაბრუნეთ საჭმლის ნაჭრები გრილზე შეწვის მთლიანი დროის ნახევრის შემდეგ.

7 მოვლა და დასუფთავება

7.1 ინფორმაცია ზოგადი დასუფთავების შესახებ

- დაელოდეთ პროდუქტის გაგრილებას პროდუქტის გაწმენდამდე. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!

- არ გამოიყენოთ სარეცხი საშუალებები პირდაპირ ცხელ ზედაპირებზე. ამან შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- პროდუქტი კარგად უნდა გაიწმინდოს და გაშრეს ყოველი ოპერაციის შემდეგ. ამრიგად, საკვების ნარჩენები ადვილად უნდა გაიწმინდოს და ეს ნარჩენები თავიდან უნდა იქნას აცილებული, როდესაც პროდუქტი მოგვიანებით

კვლავ გამოიყენება. ამრიგად, მოწყობილობის მომსახურების ვადა ვრცელდება და ხშირად ექმნებათ პრობლემები.

- დასუფთავებისთვის არ გამოიყენოთ ორთქლით საწმენდი საშუალებები.
- ზოგიერთი სარეცხი საშუალება ან საწმენდი საშუალება აზიანებს ზედაპირს. უვარგისი საწმენდი საშუალებებია: მათეთრებელი, ამიაკის, მჟავას ან ქლორიდის შემცველი საწმენდი საშუალებები, ორთქლით საწმენდი საშუალებები, ნადების საწინააღმდეგო საშუალებები, ლაქებისა და ჟანგის ამომყვანი საშუალებები, აბრაზიული საწმენდი საშუალებები (კრემის საწმენდები, საწმენდი ფხვნილი, საწმენდი კრემი, აბრაზიული და ნაკაწრი სკრაბერი, მავთული, ღრუბლები, ჭუჭყისა და სარეცხი საშუალებების ნარჩენების შემცველი საწმენდი ქსოვილები).
- ყოველი გამოყენების შემდეგ დამზადებულ დასუფთავებაში სპეციალური საწმენდი მასალა არ არის საჭირო. გაწმინდეთ მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- მაწმენდის შემდეგ სრულად გაწმინდეთ დარჩენილი სითხე და საჭმლის მომზადების დროს დაუყოვნებლივ გაასუფთავეთ მისასხურებელი საკვები.
- არ გარეცხოთ თქვენი მოწყობილობის რომელიმე კომპონენტი ჭურჭლის სარეცხ

მანქანაში, თუ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში სხვა რამ არ არის მითითებული.

-

- არ გამოიყენოთ მჟავას ან ქლორის შემცველი საწმენდი საშუალებები უჟანგავი ინოქსის ზედაპირებისა და სახელურების გასაწმენდად.
- უჟანგავი ინოქსის ზედაპირმა შეიძლება დროულად შეცვალოს ფერი. ეს ნორმალურია. ყოველი ოპერაციის შემდეგ გაწმინდეთ უჟანგავი ან ინოქსის ზედაპირისთვის შესაფერისი სარეცხი საშუალებით.
- მაწმინდეთ რბილი საპნიანი ქსოვილითა და თხევადი (არაგაფხვიური) სარეცხი საშუალებით, რომელიც შესაფერისია ინოქსის ზედაპირებისთვის, იზრუნეთ ერთი მიმართულებით წმენდაზე.
- დაუყოვნებლივ მოხსენით კირის, ზეთის, სახამებლის, რძისა და ცილის ლაქები მინისა და ინოქსის ზედაპირებზე ლოდინის გარეშე. ლაქებმა შეიძლება ჟანგი გამოიწვიოს ხანგრძლივი დროის განმავლობაში.
- ზედაპირზე შესხურებული/ დატანილი საწმენდი საშუალებები დაუყოვნებლივ უნდა გაიწმინდოს. ზედაპირზე დარჩენილი აბრაზიული საწმენდები იწვევენ ზედაპირის თეთრ ფერს.
- ღუმელი უნდა გაცივდეს საჭმლის მოსამზადებელი ადგილის გაწმენდამდე. ცხელ ზედაპირებზე გაწმენდამ უნდა შექმნას როგორც ხანძრის საშიშროება, ასევე დააზიანოს ემალის ზედაპირი.

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ ემალის ზედაპირები ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- თუ თქვენს პროდუქტს აქვს მარტივი ორთქლით წმენდის ფუნქცია, შეგიძლიათ გამოიყენოთ მარტივი ორთქლით წმენდა მსუბუქი, არამუდმივი დაბინძურებისთვის. (იხილეთ „მარტივი ორთქლით წმენდა“.)
- რთული ლაქებისთვის შეგიძლიათ გამოიყენოთ თქვენი პროდუქტის ბრენდის ვებსაიტზე რეკომენდებული ლუმელი და გრილის საწმენდი საშუალება და დასაფხეკი ბალიში. არ გამოიყენოთ ლუმელის გარე საწმენდი საშუალება.
- საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში გვერდითი კედლები შეიძლება დაფარული იყოს მხოლოდ მინანქრით ან კატალიზური კედლებით. ის განსხვავდება მოდელის მიხედვით.
- კატალიზურ კედლებს აქვთ მსუბუქი გლუვი და ფოროვანი ზედაპირი. არ უნდა გაიწმინდოს ლუმელის კატალიზური კედლები.
- კატალიზური ზედაპირები შთანთქავენ ხეტს მისი ფოროვანი სტრუქტურის წყალობით და იწყებენ ბრწყინვალეობას, როდესაც ზედაპირი გაჯერებულია ხეტით, ამ შემთხვევაში რეკომენდებულია ნაწილების შეცვლა.
- მინის ზედაპირების გაწმენდისას არ გამოიყენოთ მყარი ლითონის საფხეკები და აბრაზიული საწმენდი მასალები. მათ შეუძლიათ დააზიანონ მინის ზედაპირი.
- მაწმინდეთ მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და მიკროფიბრის ქსოვილის გამოყენებით, რომელიც სპეციფიკურია მინის ზედაპირებისთვის და გაამშრალეთ ის მშრალი მიკროფიბრის ქსოვილით.
- თუ გაწმენდის შემდეგ არსებობს ნარჩენი სარეცხი საშუალება, გაწმინდეთ ის ცივი წყლით და გააშრეთ სუფთა და მშრალი მიკროფიბრის ტილოთი. შემდეგ ჯერზე ნარჩენმა სარეცხმა საშუალებამ შეიძლება დააზიანოს მინის ზედაპირი.
- არავითარ შემთხვევაში არ უნდა გაიწმინდოს გამხმარი ნარჩენები მინის ზედაპირზე სერირებული დანებით, მავთულის შალითით ან მსგავსი ნაკაწრი ხელსაწყოებით.
- თქვენ შეგიძლიათ მოაშოროთ კალციუმის ლაქები (ყვითელი ლაქები) მინის ზედაპირზე კომერციულად ხელმისაწვდომი ნადების მოსაშორებელი აგენტით, ნადების მოსაშორებელი აგენტით, როგორიცაა ძმარი ან ლიმონის წვენი.
- თუ ზედაპირი ძლიერ დაბინძურებულია, წაისვით საწმენდი საშუალება ლაქაზე ღრუბლით და დაელოდეთ მის გამართულად მუშაობას. შემდეგ გაწმინდეთ მინის ზედაპირი სველი ტილოთი.

- შუშის ზედაპირზე არსებული გაუფერულებები და ლაქები ნორმალურია და არა დეფექტური.
- მაწმინდეთ პლასტმასის ნაწილები და შეღებილი ზედაპირები ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- არ გამოიყენოთ მყარი ლითონის საფხეკები და აბრაზიული საწმინდეები. მათ შეიძლება დააზიანონ ზედაპირები.
- დარწმუნდით, რომ პროდუქტის კომპონენტების სახსრები არ დარჩება ნესტიანი და სარეცხი საშუალებებით. წინააღმდეგ შემთხვევაში, კოროზია შეიძლება განვითარდეს ამ სახსრებზე.

7.2 საწმინდე აქსესუარები

არ მოათავსოთ პროდუქტის აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, თუ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში სხვა რამ არ არის მითითებული.

7.3 მართვის პანელის გაწმენდა

- პანელების მარეგულირებელი სახელურით გაწმენდისას გაწმინდეთ პანელი და მარეგულირებელი სახელურები ნესტიანი რბილი ქსოვილით და გაიმშრალეთ მშრალი ქსოვილით. პანელის გასაწმენდად არ მოიხსნათ მარეგულირებელი სახელურები და შუასადებები. მართვის პანელი და მარეგულირებელი სახელურები შეიძლება დაზიანდეს.

- ინოქსის პანელების მარეგულირებელი სახელურით გაწმენდისას არ გამოიყენოთ ინოქსის საწმინდე საშუალებები მარეგულირებელი სახელურის გარშემო. მარეგულირებელი სახელურის გარშემო ინდიკატორები შეიძლება წაიშალოს.
- სენსორული მართვის პანელები გაწმინდეთ ნესტიანი რბილი ქსოვილით და გაიმშრალეთ მშრალი ქსოვილით. თუ თქვენს პროდუქტს აქვს ღილაკების დაბლოკვის ფუნქცია, დააყენეთ ღილაკების დაბლოკვა მართვის პანელის გაწმენდის ჩატარებამდე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, გასაღებებზე შეიძლება მოხდეს არასწორი გამოვლენა.

7.4 ღუმელის შიგნიდან გაწმენდა (საჭმლის მოსამზადებელი ზონა)

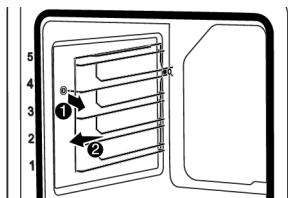
მიჰყევით "ზოგადი დასუფთავების ინფორმაცია" სექციაში აღწერილ დასუფთავების ეტაპებს თქვენი ღუმელის ზედაპირის ტიპების მიხედვით.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში გვერდითი კედლები შეიძლება დაფარული იყოს მხოლოდ მინანქრით ან კატალიზური კედლებით. ის განსხვავდება მოდელის მიხედვით. თუ არსებობს კატალიზური კედელი, ინფორმაციისთვის იხილეთ "კატალიზური ზედაპირები" სექცია. თუ თქვენი პროდუქტი მავთულის თაროების მოდელია, მოაშორეთ მავთულის თაროები გვერდითა კედლების გაწმენდამდე. შემდეგ დაასრულეთ გაწმენდა, როგორც

აღწერილია ""ზოგადი დასუფთავების ინფორმაცია"" სექციაში გვერდითი კედლის ზედაპირის ტიპის მიხედვით.

ბვერდითი მავთულის თაროების მოსაშორებლად:

1. მოხსენით მავთულის თაროს წინა მხარე გვერდითა კედელზე საპირისპირო მიმართულებით მოქაჩვით.
2. მოქაჩეთ მავთულის თარო თქვენკენ, რომ სრულად მოაშოროთ.



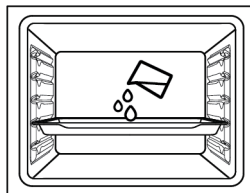
3. თაროების ხელახლა დასამაგრებლად, მათი მოხსნისას გამოყენებული პროცედურები უნდა განმეორდეს ბოლოდან დასაწყისამდე, შესაბამისად.

7.5 ორთქლის მარტივი გაწმენდა

ეს საშუალებას იძლევა, გაწმინდოთ ჭუჭყი (რომელიც დიდი ხნის განმავლობაში არ რჩება), რომელიც ორთქლით რბილდება ღუმელში და წყლის წვეთებით ადვილად კონდენსირდება ღუმელის შიდა ზედაპირებზე.

1. გამოიღეთ ყველა აქსესუარი ღუმელში.
2. დაამატეთ 500 მლ წყალი ლანგარში და მოათავსეთ ღუმელის მე-2 თაროზე.

- i** არ გამოიყენოთ გამოხდილი ან გაფილტრული წყალი. გამოიყენეთ მხოლოდ მზა წყლები. არ გამოიყენოთ აალებადი, ალკოჰოლური ან მყარი ნაწილაკების ხსნარები წყლის ნაცვლად.



3. დააყენეთ ღუმელი ორთქლით წმენდის მარტივ რეჟიმზე და იმუშავეთ 100°C ტემპერატურაზე 15 წუთის განმავლობაში.

დაუყოვნებლივ გააღეთ კარი და გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი სველი ღრუბლით ან ქსოვილით. კარის გაღებისას ორთქლი გამოთავისუფლდება. ეს შეიძლება წარმოადგენდეს დამწვრობის რისკს. ფრთხილად იყავით კარის გაღებისას. ჯიუტი ჭუჭყისთვის გაწმინდეთ პროდუქტი ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.

i ორთქლით წმენდის მარტივ ფუნქციაში მოსალოდნელია, რომ დამატებული წყალი აორთქლდება და კონდენსირდება ლუმელისა და ლუმელის კარის შიგნით, რათა დარბილდეს თქვენს ლუმელში წარმოქმნილი მსუბუქი ჭუჭყი. ლუმელის კარზე წარმოქმნილი კონდენსაცია შეიძლება წვეთოვანი იყოს ლუმელის კარის გაღებისას. ლუმელის კარის გაღებისთანავე გაწმინდეთ კონდენსაცია.

ლუმელში კონდენსაციის შემდეგ, ლუმელის ქვეშ აუზის არხში შეიძლება მოხდეს გუბე ან ტენიანობა. გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ აუზის არხი ნესტიანი ტილოთი და გაამშრალეთ.

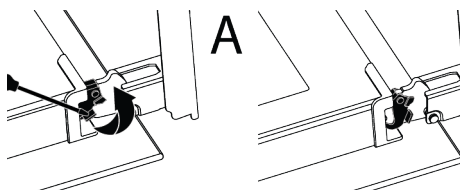


7.6 ლუმელის კარის გაწმენდა

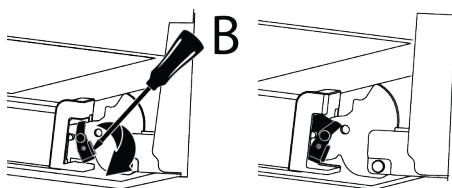
შეგიძლიათ მოხსნათ ლუმელის კარი და კარის მინები მათ გასაწმენდად. კარ-ფანჯრის მოხსნის წესი განმარტებულია სექციებში „ლუმელის კარის მოხსნა“ და „კარის შიდა მინების მოხსნა“. კარის შიდა სათვალეების მოხსნის შემდეგ გაწმინდეთ ისინი ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და მშრალი ქსოვილით გააშრეთ. კირის ნარჩენებისთვის, რომლებიც შეიძლება წარმოიქმნას ლუმელის მინაზე, გაწმინდეთ ჭიქა ძმრით და ჩამოიბანეთ.

i ლუმელის კარის და მინის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ მკაცრი აბრაზიული საწმენდები, ლითონის საფხეკები, მავთულის ბამბა ან მათეთრებელი მასალები.

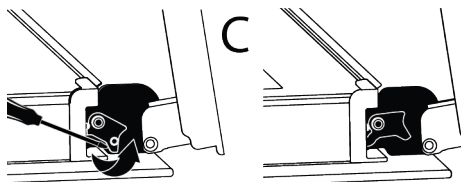
1. ბააღეთ ლუმელის კარი.
2. მახსენით სამაგრები შესასვლელი კარის ანჯამის ბუდეში მარჯვნივ და მარცხნივ და დააწექით მათ ქვემოთ, როგორც ნაჩვენებია სურათზე.
3. ანჯამის ტიპები განსხვავდება, როგორც (A), (B), (C) ტიპები პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ქვემოთ მოცემულ ფიგურებში ნაჩვენებია, თუ როგორ უნდა გაიხსნას თითოეული ტიპის ანჯამა.
4. (A) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია კარის ნორმალურ ტიპებში.



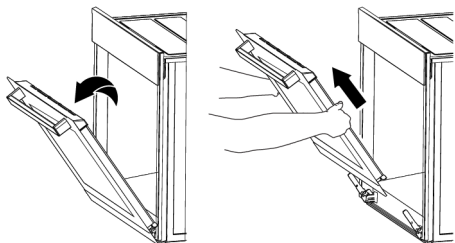
5. (B) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია რბილი დახურვის კარის ტიპებში.



6. (გ) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია რბილად გაღების/დახურვის კარის ტიპებში.



7. მიიყვანეთ ღუმელის კარი ნახევრად ღია მდგომარეობაში.



8. მოხსნილი კარი ზემოთ აწიეთ, რომ გაათავისუფლოთ მარჯვენა და მარცხენა ანჯამებიდან და მოაშორეთ.

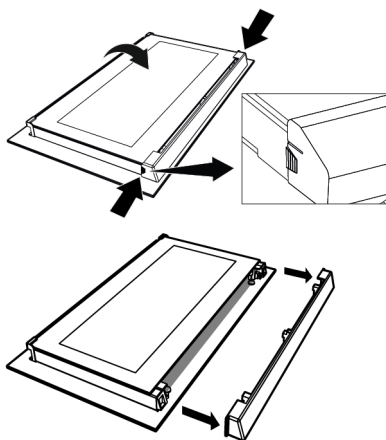
i კარის ხელახლა დასამაგრებლად, მისი მოხსნისას გამოყენებული პროცედურები უნდა განმეორდეს ბოლოდან დასაწყისამდე, შესაბამისად. კარის დამონტაჟებისას აუცილებლად დახურეთ სამაგრები ანჯამის ბუდეზე.

7.7 ღუმელის კარის შიდა მინის მოხსნა

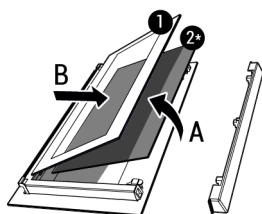
პროდუქტის შესასვლელი კარის შიდა მინა შეიძლება ამოღებულ იქნას გასაწმენდად.

1. მაღლეთ ღუმელის კარი.
2. გამოწიეთ პლასტმასის კომპონენტი, რომელიც მიმაგრებულია შესასვლელი კარის ზედა მონაკვეთზე, საკუთარი თავისკენ, ერთდროულად

დააწეით წნევის წერტილებს კომპონენტის ორივე მხარეს და მოაშორეთ იგი.



3. როგორც სურათზეა ნაჩვენები, ნაზად ასწიეთ ყველაზე შიდა მინა (1) „A“-სკენ და შემდეგ ამოიღეთ ის „B“-სკენ მოქაჩვით.



1 შიდა მინა

2* შიდა მინა
(შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენი პროდუქტისთვის)

4. თუ თქვენს პროდუქტს აქვს შიდა მინა (2), გაიმეორეთ იგივე პროცესი მის მოსაშორებლად (2).
5. კარის გადაჯგუფების პირველი საფეხურია შიდა მინის ხელახლა აწყობა (2). მოათავსეთ მინის bevelled კიდე, რათა დააკმაყოფილოთ პლასტმასის ჭრილის bevelled კიდე. (თუ თქვენს პროდუქტს აქვს შიდა მინა). შიდა

მინა (2) უნდა იყოს მიმაგრებული პლასტმასის ჭრილზე, რომელიც ყველაზე ახლოსაა შიდა მინაზე (1).

6. შიდა მინის ხელახლა აწყობისას (1), ყურადღება მიაქციეთ, რომ მინის დაბეჭდილი მხარე მოათავსოთ შიდა მინაზე. უმნიშვნელოვანესია შიდა მინის ქვედა კუთხეების მოთავსება (1) ქვედა პლასტმასის ჭრილების დასაკმაყოფილებლად.
7. მიაწეით პლასტმასის კომპონენტს ჩაჩრისკენ, სანამ არ გაისმის „დაწკაპუნების“ ხმა.

7.8 ღუმელის ნათურის გაწმენდა

იმ შემთხვევაში, თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ღუმელის ნათურის მინის კარი ჭუჭყიანი გახდება; გაწმინდეთ ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და მშრალი ქსოვილით გაამშრალეთ. ღუმელის ნათურის გაუმართაობის შემთხვევაში, შეგიძლიათ შეცვალოთ ღუმელის ნათურა შემდეგ სექციებზე დაკვირვებით.

- ღუმელის ნათურის შეცვლამდე ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, გათიშეთ პროდუქტი და დაელოდეთ ღუმელის გაგრილებას. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!
- ეს ღუმელი აღჭურვილია ვარვარების ნათურით 40 ვტ-ზე ნაკლები სიმძლავრით, 60 მმ-ზე ნაკლები სიმაღლით, 30 მმ-ზე ნაკლები დიამეტრით, ან

ჰალოგენური ნათურით G9 როზეტებით 60 ვტ-ზე ნაკლები სიმძლავრით. ნათურები განკუთვნილია 300 °C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე მუშაობისთვის. ღუმელის ნათურები ხელმისაწვდომია ავტორიზებული მომსახურებების ან ლიცენზირებული ტექნიკოსებისგან. ეს პროდუქტი შეიცავს G ენერგიის კლასის ნათურას.

- ნათურის პოზიცია შეიძლება განსხვავდებოდეს მისგან, რომელიც ნაჩვენებია სურათზე.
- ამ პროდუქტში გამოყენებული ნათურა არ არის შესაფერისი სახლის ოთახების განათების დროს გამოსაყენებლად. ამ ნათურის მიზანია დაეხმაროს მომხმარებელს საკვები პროდუქტების დანახვაში.
- ამ პროდუქტში გამოყენებული ნათურები უნდა უძლებდეს ექსტრემალურ ფიზიკურ პირობებს, როგორიცაა 50 °C-ზე მაღალი ტემპერატურა.

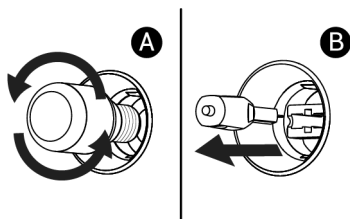
თუ თქვენს ღუმელს აქვს მრგვალი ნათურა,

1. მათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან.
2. მოხსენით მინის საფარი საათის ისრის საწინააღმდეგოდ.



3. თუ თქვენი ღუმელის ნათურა ტიპისაა (A), რომელიც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ სურათზე, გადაატრიალეთ ღუმელის ნათურა, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ის ახლით. თუ ეს ტიპი

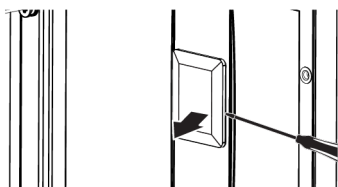
(B) მოდელია, გამოიღეთ ის, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ახლით.



4. შეცვალეთ მინის საფარი.

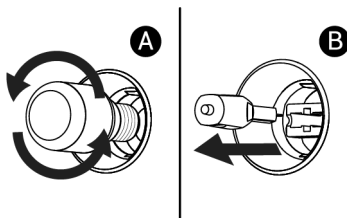
თუ თქვენს ღუმელს აქვს კვადრატული ნათურა,

1. მათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან.
2. მოხსენით მავთულის თაროები აღწერილობის შესაბამისად.



3. ასწიეთ ნათურის დამცავი მინის საფარი სახრახნისით. თავიდან მოხსენით ხრახნი, თუ თქვენს პროდუქტში არის ხრახნი კვადრატულ ნათურაზე.

4. თუ თქვენი ღუმელის ნათურა ტიპისაა (A), რომელიც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ სურათზე, გადაატრიალეთ ღუმელის ნათურა, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ის ახლით. თუ ეს ტიპი (B) მოდელია, გამოიღეთ ის, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ახლით.



5. შეაერთეთ მინის საფარი და მავთულის თაროები.

8 ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ ამ სექციაში მოცემული ინსტრუქციების შესრულების შემდეგ პრობლემა არ მოგვარდება, დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან ავტორიზებულ სამსახურს. არასოდეს სცადოთ თქვენი პროდუქტის შეკეთება.

- მუშაობის დროს ორთქლის დანახვა ნორმალურია. >>> ეს შეცდომა არ არის.
- საჭმლის მომზადების დროს წარმოქმნილი ორთქლი კონდენსირდება პროდუქტის გარეთ ცივ ზედაპირებთან კონტაქტისას და შეიძლება წარმოქმნას წყლის წვეთები. >>> ეს შეცდომა არ არის.

• მაცხელებისას მეტალის ნაწილები შეიძლება გაფართოვდეს და გამოსცეს ხმები. >>> ეს შეცდომა არ არის.

- მცველი შეიძლება იყოს გაუმართავი ან აფეთქებული. >>> შეამოწმეთ მცველები მცველის ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ ისინი ან ხელახლა გაააქტიურეთ.
- დაუშვებელია მოწყობილობის მიერთება (დამიწებული) შტეფსელზე. >>> შეამოწმეთ, ჩართულია თუ არა მოწყობილობა შტეფსელში.

- (თუ თქვენს მოწყობილობაში ტაიმერია) მართვის პანელზე ღილაკები არ მუშაობს. >>> თუ თქვენს პროდუქტს აქვს გასაღების დაბლოკვა, შესაძლოა, გააქტიურდეს გასაღების დაბლოკვა, გამორთეთ გასაღების დაბლოკვა.
- ღუმელის ნათურა შეიძლება გაუმართავი იყოს. >>> ჩაანაცვლეთ ღუმელის ნათურა.
- ელექტროენერგიის გარეშე. >>> დარწმუნდით, რომ ქსელი მუშაობს და შეამოწმეთ მცველები მცველების ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ მცველები ან ხელახლა გააქტიურეთ ისინი.
- ღუმელი არ შეიძლება იყოს დაყენებული საჭმლის მომზადების კონკრეტულ ფუნქციაზე ან/და

- ტემპერატურაზე. >>> დააყენეთ ღუმელი მომზადების კონკრეტულ ფუნქციაზე ან/და ტემპერატურაზე.
- ტაიმერის მქონე მოდელებისთვის დრო არ არის მითითებული. >>> დააყენეთ დრო.
- ელექტროენერგიის გარეშე. >>> დარწმუნდით, რომ ქსელი მუშაობს და შეამოწმეთ მცველები მცველების ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ მცველები ან ხელახლა გააქტიურეთ ისინი.
- ადრე ელექტროენერგიის გათიშვა იყო. >>> დააყენეთ დრო / გამორთეთ პროდუქტის ფუნქციის მარეგულირებელი სახელურები და კვლავ გადართეთ სასურველ პოზიციაზე.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, თურქეთი

დამზადებულია თურქეთში

იმპორტიორი რუსეთში: «BEKO LLC»

მისამართი: სელსკაიას ქუჩა, 49, სოფელი ფედოროვსკოე, პერშინსკოეს სასოფლო დასახლება, კირჟაჩის რაიონი, ვლადიმირის რეგიონი, რუსეთის ფედერაცია 601021

წარმოების თარიღი შეტანილია სარეიტინგო ეტიკეტზე მითითებული პროდუქტის სერიულ ნომერში, რომელიც განთავსებულია პროდუქტზე, კერძოდ: სერიული ნომრის პირველი ორი ციფრი მიუთითებს წარმოების წელს, ხოლო ბოლო ორი – თვეს. მაგალითად, „10- 100001-05“ მიუთითებს, რომ პროდუქტი დამზადდა 2010 წლის მაისში.

ატესტაციის ნომრის მოთხოვნა შეგიძლიათ ჩვენს საინფორმაციო ცენტრიდან 8-800-200-23-56

მწარმოებელი იტოვებს უფლებას, შეიტანოს ცვლილებები ელექტრომოწყობილობის მოდიფიკაციაში, დიზაინსა და სპეციფიკაციაში.

დამატებითი ინფორმაცია მომხმარებლის სახელმძღვანელოსთვის:	ტექნიკური ინფორმაცია მოქმედი დაბალი სიმძლავრის რეჟიმების შესახებ ევროკავშირის 2023/826 რეგულაციის შესაბამისად	
რეჟიმი	ენერგიის მოხმარება (WATT)	პერიოდი(წუთები)*
გამორთულია	-	-
ლოდინის რეჟიმში	-	-
ლოდინის რეჟიმი ინფორმაციის ან სტატუსის ჩვენებით	0,8	20
ქსელური ლოდინი	-	-

*: პერიოდი, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა ავტომატურად აღწევს ლოდინის რეჟიმს, გამორთვის რეჟიმს ან ქსელურ ლოდინის წუთებში და დამრგვალებს უახლოეს წუთამდე.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko. Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbron veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë	52
1.1	Përdorimi i planifikuar	52
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	52
1.3	Siguria elektrike	53
1.4	Siguria gjatë transportit	55
1.5	Siguria e instalimit.....	56
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	56
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	57
1.8	Përdorimi i aksesoreve	57
1.9	Siguria gjatë gatimit	58
1.10	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	59
2	Udhëzimet për ambientin	60
2.1	Direktiva për mbetjet	60
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	60
2.2	Informacionet për paketimin	60
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	60
3	Produkti juaj	61
3.1	Prezantimi i produktit.....	61
3.2	Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	61
3.2.1	Paneli i kontrollit	62
3.2.2	Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	62
3.3	Funksionet e përdorimit të furrës.	62
3.4	Aksesoret e produktit	63
3.5	Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	64
3.6	Specifikimet teknike.....	66
4	Përdorimi i parë	67
4.1	Cilësimi i kohëmatësit të parë	67
4.2	Pastrimi fillestar	67
5	Përdorimi i furrës.....	68
5.1	Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	68
5.2	Funksionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	68
5.3	Cilësimet	70

6	Informacione të përgjithshme rreth gatimit	72
6.1	Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	72
6.1.1	Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	72
6.1.2	Mishi, peshku dhe shpendët	74
6.1.3	Skarë	75
6.1.4	Ushqime të testuara.....	76
7	Mirëmbajtja dhe pastrimi	77
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	77
7.2	Aksesorët e pastrimit	79
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit	79
7.4	Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	79
7.5	Pastrim i lehtë me avull.....	80
7.6	Pastrimi i derës së furrës	80
7.7	Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	81
7.8	Pastrimi i llambës së furrës	82
8	Zgjidhja e problemeve.....	83

SQ



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzim.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose

mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që nuk luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.

- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytyjes.

- Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.

- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:

1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.

- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kabloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
- Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllave mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
- Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:** Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktjnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si

ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.

- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohej se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikenë energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është

plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç

duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.

1.8 Përdorimi i aksesoreve

- Është e rëndësishme të përdorni aksesoret e ofruar me produktin në mënyrë të përshtatshme. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesoreve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesoret në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.

1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
- Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
- Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
- Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
- Kur furra është në përdorim, ASNJËHERË mos vendosni tepsi pjekjeje, enë ose letër alumini direkt në fund të furrës. Akumulimi i nxehtësisë mund të dëmtojë fundin e furrës dhe madje mund të shkaktojë dëmtime në dollapin e furrës ose dyshe-menë e kuzhinës.

Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:

- Vendoseni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë, grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehtur paraprakisht.
- Për të parandaluar rrezikun e prekjës së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehtjes paraprake.
- Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.

SQ

- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.
- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni skarë teli, një tepsi duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë

në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e

hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për

mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

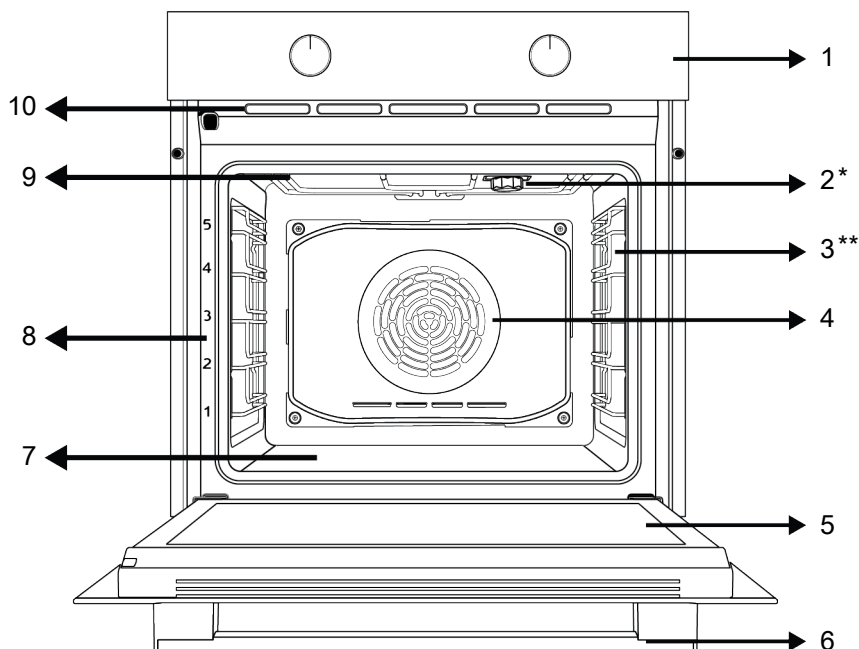
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpiquni të gatueri më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatueri në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatueri ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit

SQ



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilatorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

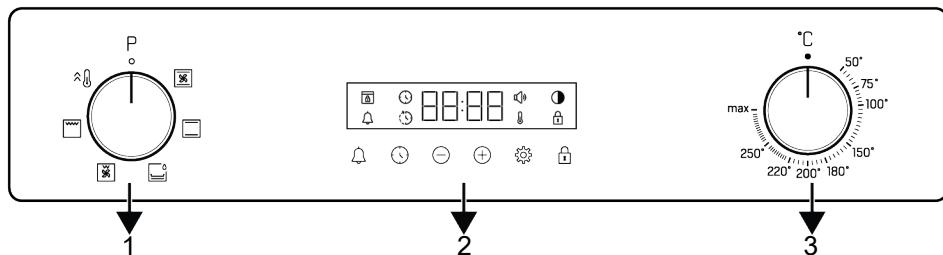
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.2.1 Paneli i kontrollit



- 1 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 3 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

- 2 Kohëmatësi

Nëse ka butona që kontrollojnë produktin tuaj, në disa modele këta butona mund të jenë të tilla që të dalin jashtë kur shtypen (butona të futur). Që të bëhen cilësimet me këta butona, fillimisht shtypni butonin përkatës dhe tërhiqeni çelësin. Pasi të bëni rregullimin, shtypeni përsëri dhe ndërroni çelësin.

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Doreza e zgjedhjes së funksionit

Mund të zgjidhni funksionet e funksionimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Ktheni majtas / djathtas nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

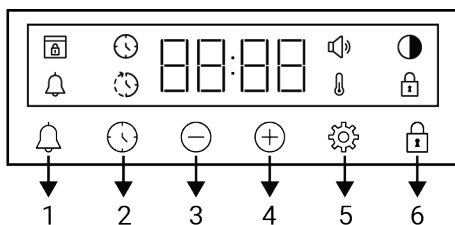
Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi të gatueri me çelësin e temperaturës. Kthejeni në drejtim të akrepave të orës nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës në ekranin e kohëmatësit. Simboli i temperaturës shfaqet në ekran kur fillon gatimi dhe simboli i temperaturës zhduket kur pajisja arrin temperaturën e caktuar. Kur temperatura brenda furrës bie nën temperaturën e caktuar, simboli i temperaturës rishfaqet.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

- : Simboli i kohës së pjekjes
- : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i ndriçimit
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i nivelit të vullmit
- : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i

modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	*	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	*	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i plotë	*	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga grila e vogël shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Ngrohje e shpejtë	-	Punojnë të gjithë ngrohësit e furrës. Ky funksion funksionimi përdoret për ta sjellë shpejt furrën në temperaturën e dëshiruar (ngrohje paraprake). Mos e përdorni për gatimin e ushqimit.

* Produkti juaj funksionon në intervalin e temperaturës të specifikuar në çelësin e temperaturës.

3.4 Aksesorët e produktit

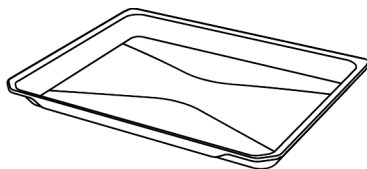
Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesoreve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.



Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

Tavë standarde

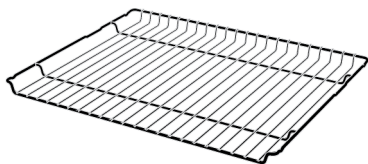
Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



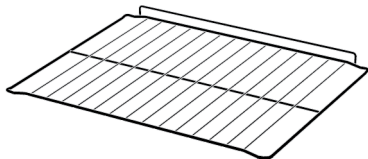
Grila e telit

Përdoret për skuqjen ose vendosjen e ushqimit që do të piqet, skuqet dhe zihet në raftin e dëshiruar.

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

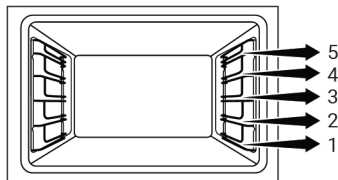


3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit

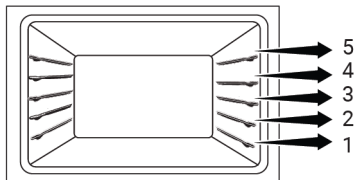
Raftet e gatimit

Ka 5 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

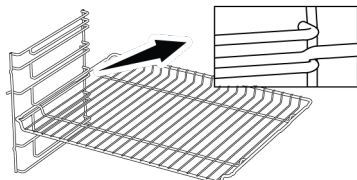


Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

Në modelet me rafte teli :

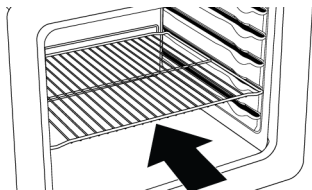
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e

ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi pikën e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

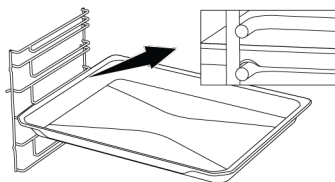
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

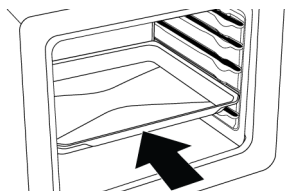
Në modelet me rafte teli :

Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

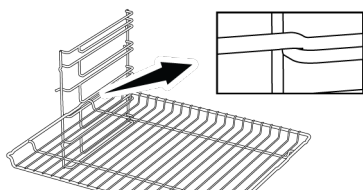
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakatë të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



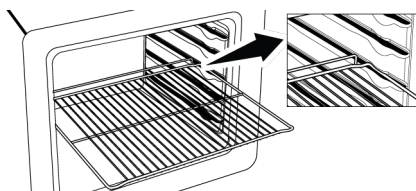
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

Në modelet me rafte teli :

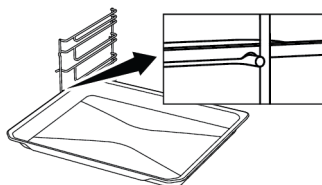


Në modelet pa rafte teli :



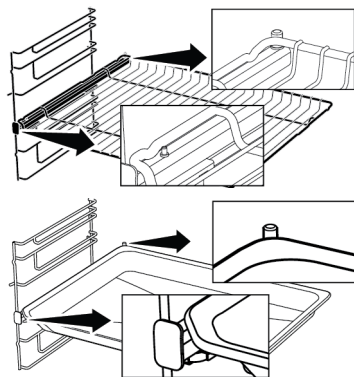
Funksioni i ndalimit të tavës -Në modelet me rafte teli

Ekziston gjithashtu një funksion ndalimi për të parandaluar që tava të dalë nga rafti i telit. Ndërsa hiqni tavën, lëshojeni nga kapësja e pasme e ndalimit dhe tërhiqeni drejt vetes derisa të arrijë në anën e përparme. Duhet të kaloni mbi këtë prizë ndaluese për ta hequr plotësisht.



Vendosja e duhur e skarës me tela dhe tavës në shinat zgjatuese - Në modelet me rafte teli dhe modele zgjatuese

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalojnë dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tava dhe grila me tela me shinën zgjatuese, duhet pasur kujdes që kunjat në pjesën e përparme dhe të pasme të shinave zgjatuese të qëndrojnë në skajet e skarës dhe tavës (treguar në figurë).



3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	2,4
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen në Ngrohja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm) Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

Klasa e efikasitetit të energjisë përcaktohet në përputhje me prioritizimin e mëposhtëm në varësi të faktit nëse funksionet përkatëse ekzistojnë në produkt apo jo. 1-Ngrohje me ventilator eko , 2-Ngrohje me ventilator , 3-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4-Ngrohja e sipërme dhe e poshtme.

-  Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.
-  Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.
-  Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

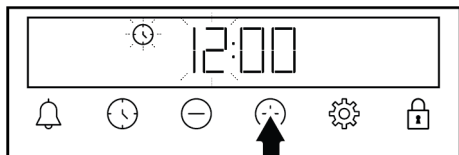
4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

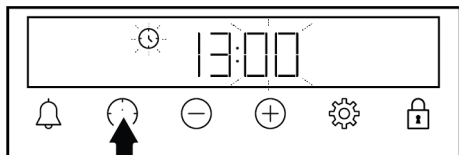
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë

i Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

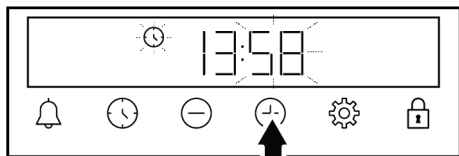
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli ⌚.
2. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖.



3. Prekni butonin ⌚ ose ⚙️ për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat ⊕ / ⊖ për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat ⌚ ose ⚙️.

⇒ Është caktuar ora dhe simboli ⌚ zhduket në ekran.

i Nëse kohëmatësi i parë nuk është vendosur, "12:00" dhe simboli ⌚ vazhdon të pulsojë dhe furra juaj nuk do të ndizet. Që furra juaj të funksionojë, duhet të konfirmoni orën duke vendosur orën ose duke prekur butonin ⌚ kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

i Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, cilësimet e orës anulohen. Ajo duhet të vendoset përsëri.

4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdoreni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni "Funksionet e përdorimit të furrës". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpara përdorimit të aksesorëve:

Pastroni aksesorët që hiqni nga furra me ujë, detergjent dhe një sfungjer të butë pastrimi.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë

gërres, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

SQ

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ventilatori ftohës (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Përmbahuni nga mbulimi i këtyre hapjeve të ventilimit. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuar duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.

Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës ndizet kur furra fillon të piqet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

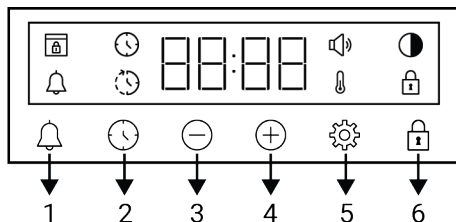
5.2 Funksionimi i njësies së kontrollit të furrës

Informacion i përgjithshëm për njësinë e kontrollit të furrës

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.

- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet pritur për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim gatimi, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e gatimit është caktuar kur fillon gatimi, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e gatimit ose koha e përfundimit të gatimit; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i ndriçimit
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i nivelit të volumit
-  : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë.

Fikja e furrës

Mund ta fikni furrën duke e rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Gatimi manual për të zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatuani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e gatimit duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja.



1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatuani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.

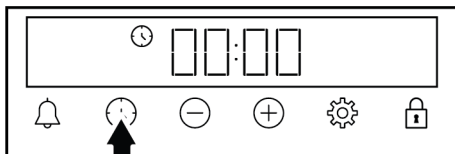
⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe simboli  do të shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket. Furra nuk fiket automatikisht pasi gatimi manual bëhet pa caktuar kohën e gatimit. Ju duhet ta kontrolloni gatimin dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar gatimi, fiken furrën duke rrotulluar çelësin e

zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Gatimi duke caktuar kohën e gatimit:

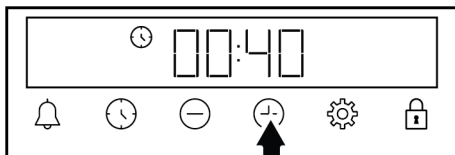
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e gatimit në kohëmatës.

1. Zgjidhni funksionin e përdorimit për gatim.
2. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për kohën e gatimit.



 Pas caktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, mund të caktoni kohën e gatimit për 30 minuta duke prekur butonin  direkt për përcaktimin e shpejtë të kohës së gatimit dhe ndryshoni kohën me butonat /.

3. Caktoni kohën e gatimit me butonat /.



 Koha e gatimit rritet me 1 minutë në 15 minutat e para, pas 15 minutash rritet me 5 minuta.

4. Futni ushqimin në furrë dhe caktoni temperaturën me çelësin e temperaturës.

⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e gatimit fillon të numërojë mbrapsht dhe simboli  shfaqet

në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket.

5. Pas përfundimit të kohës së caktuar të gatimit, në ekran shfaqet "End", simboli  pulson dhe dëgjohet sinjali i kohëmatësit.
6. Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Shtypni çdo buton për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

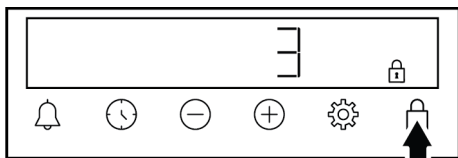
 Nëse në fund të paralajmërimit zanor shtypet ndonjë çelës, furra do të fillojë të funksionojë përsëri. Për të parandaluar që furra të punojë përsëri në fund të paralajmërimit, fiken i furrën duke rrotulluar çelësin e temperaturës dhe çelësin e funksionit në pozicionin "0" (fikur).

5.3 Cilësimet

Aktivizimi i kyçit të butonave

Duke përdorur veçorinë e bllokimit të çelësave, mund ta mbroni kohëmatësin nga ndërhyrjet.

1. Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli .



⇒ Simboli  shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i butonave aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur bllokimi i butonave, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli  pulson.

 Nëse e lëshoni butonin përpara përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i butonave nuk do të aktivizohet.

 Butonat e kohëmatësit nuk mund të përdoren kur bllokimi i butonave është aktiv. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

Çaktivizimi i kyçit të butonave

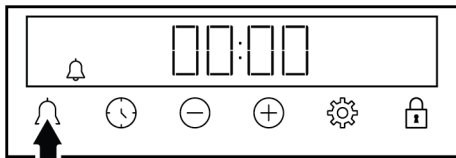
1. Prekni butonin derisa simboli  të zhduket nga ekrani.
⇒ Simboli  zhduket nga ekrani dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.

Vendosja e alarmit

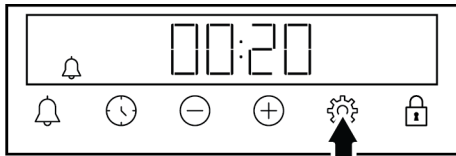
Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.

 Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

1. Prekni butonin  deri sa simboli  të shfaqet në ekran.



2. Vendosni kohën e alarmit me butonat  / .



⇒ Pas caktimit të kohës së alarmit, simboli  qëndron i ndezur dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e

alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.

3. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli 🔔 fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zazor.

Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zazor.

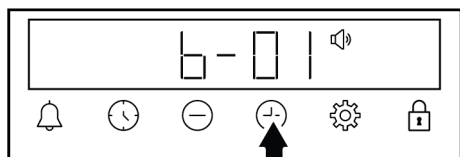
⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

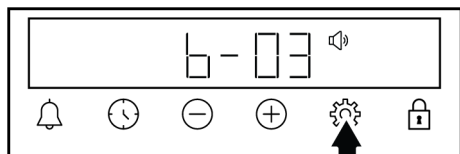
1. Prekni butonin 🔔 deri sa në ekran të shfaqet simboli 🔔 për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin ⊖ derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke prekur butonin 🔔 për një kohë të gjatë.

Rregullimi i volumit

1. Prekni butonin ⚙️ deri sa në ekran të shfaqet simboli 🔊.



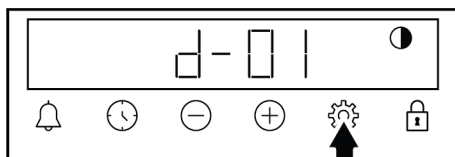
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat ⊕ / ⊖. (b-01-b-02-b-03)



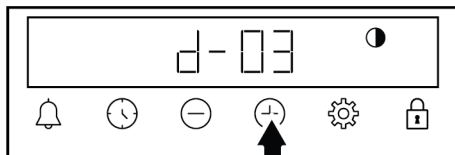
3. Prekni butonin ⚙️ për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Volumi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin ⚙️ deri sa në ekran të shfaqet simboli ☾.



2. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat ⊕ / ⊖. (d-01-d-02-d-03)

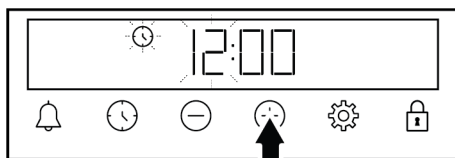


3. Prekni butonin ⚙️ për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

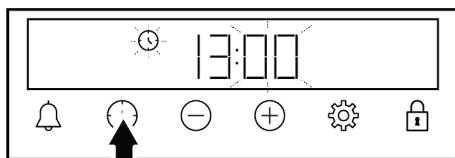
Ndryshimi i orës

Në furrën tuaj, për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

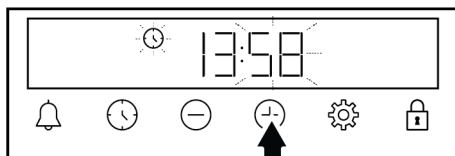
1. Prekni butonin ⚙️ deri sa në ekran të shfaqet simboli 🕒.
2. Vendosni orën duke prekur butonat ⊕ / ⊖.



3. Prekni butonin 🕒 ose ⚙️ për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat ⊕ / ⊖ për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat  ose .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  zhduket në ekran.

6 Informacione të përgjithshme rreth gatimit

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesoret për këto ushqime.

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesoret e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesoret që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesoreve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.

- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhet. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesoreve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqe e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.

- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatueri gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjyëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

- Nëse brumi është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit. Lagni fletët e brumit me një salcë me përzierje qumështi, vaji, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.
- Nëse brumi është skuqur në sipërfaqe, por fundi nuk është gatuar, sigurohuni që sasia e salcës që do të përdorni për brumin të mos jetë shumë në fund të brumit. Për një skuqje të njëtrajtshme, përpikuni ta shpërndani salcën në mënyrë të barabartë midis fletëve të brumit.
- Piqeni brumin në pozicionin dhe temperaturën e përshtatshme sipas tabelës së gatimit. Nëse pjesa e poshtme ende nuk është skuqur mjaftueshëm, vendoseni në një raft të poshtëm për gatimin e ardhshëm.

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	250	5 ... 15

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.
- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritet mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Biftekt (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30

Ngrohja paraprahe rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsicet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkaluar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatuni në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	200	30 ... 35
Copa pule	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	30 ... 40
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Grila e telit - Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250, pas 180 ... 190	90 ... 110

Mos i ngrohni paraprakisht enët e rekomanduara në këtë tabelë për skarë.

6.1.4 Ushqime të testuara

- Ushqimet në këtë tabelë gatimi përgatiten sipas standardit EN 60350-1 për të lehtësuar testimin e produktit për institutet e kontrollit.

- Gatuani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj.. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

Skarë

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4
Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.				
Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.				

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.

- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.

- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.

- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Nëse produkti juaj ka një funksion pastrimi të lehtë me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërti të lehta jo të përhershme. (Shihni "Pastrim i lehtë me avull".)
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe poroze. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës poroze dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.

- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Aksesorët e pastrimit

Mos i vendosni aksesorët e produktit në një lavastovilje, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe

gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)

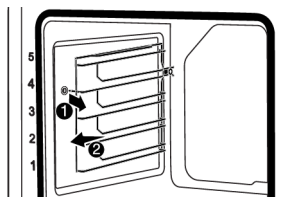
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione. Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

1. Hiqni pjesën e përparme të raftit të telit duke e tërhequr në murin anësor në drejtimin e kundërt.
2. Tërhiqeni raftin e telit drejt jush për ta hequr plotësisht.



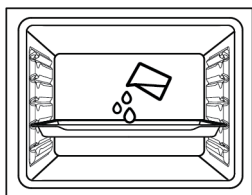
3. Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuar gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

7.5 Pastrim i lehtë me avull

Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

1. Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës.
2. Shtoni 500 ml ujë në tavë dhe vendoseni në raftin e dytë të furrës.

- i** Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni solucione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.



3. Vendoseni furrën në modalitetin e funksionimit të pastrimit të lehtë me avull dhe vendoseni në 100°C për 15 minuta.

Hapni menjëherë derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur. Avulli do të lëshohet kur hapni derën. Kjo mund të përbëjë rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën.

Për papastërtitë e forta, pastrojeni produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- i** Në funksionin e pastrimit të lehtë me avull, pritet që uji i shtuar të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe derës së furrës në mënyrë që të zbusë papastërtitë e lehta të formuara në furrën tuaj. Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.

Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanalin nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



7.6 Pastrimi i derës së furrës

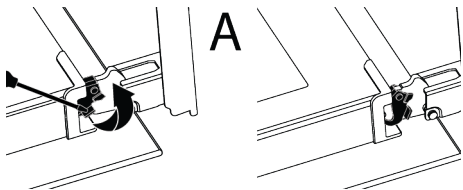
Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet **"Heqja e derës së furrës"** dhe **"Heqja e xhamave të brendshëm të derës"**. Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me uthull dhe shpëlajeni.

- i** Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

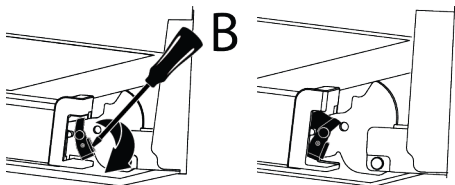
Heqja e derës së furrës

1. Hapni derën e furrës.
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.

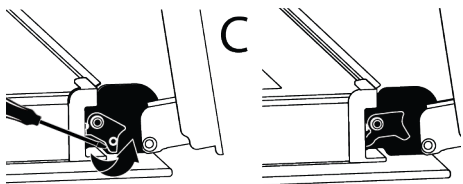
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj menteshe.
4. Mentesha e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të derye.



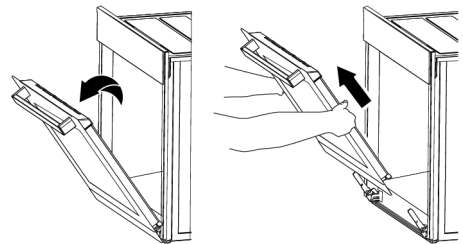
5. Mentesha e llojit (B) është e disponueshme në llojet e derye me mbyllje të butë.



6. Mentesha e tipit (C) është e disponueshme në llojet e derye me hapje/mbyllje të butë.



7. Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentesha e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

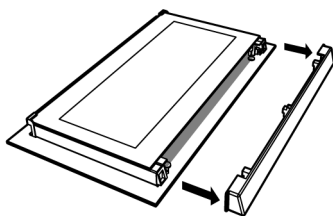
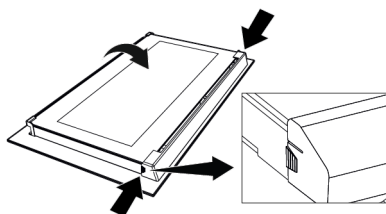


Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

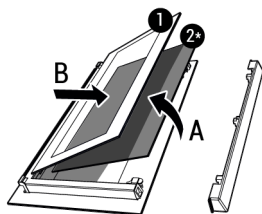
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

1. Hapni derën e furrës.
2. Tërhiqeni komponentin plastik, të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme, drejt vetes duke shtypur njëkohësisht pikat e presionit në të dy anët e komponentit dhe hiqeni atë.



3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm (1) drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



1 Xhami më i brendshëm

2* Xhami i brendshëm (mund të mos jetë i disponueshëm për produktin tuaj)

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të foletë plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).
6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

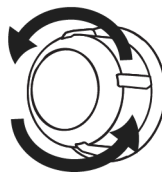
Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërimet e përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me folë G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuar ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

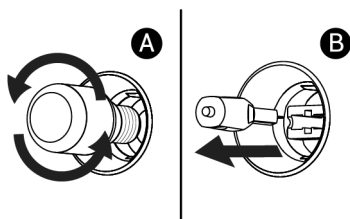
Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të

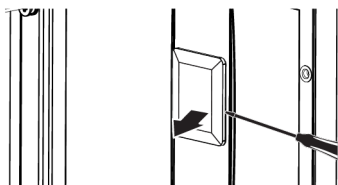
re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqni raftet e telit sipas përshkrimit.



8 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

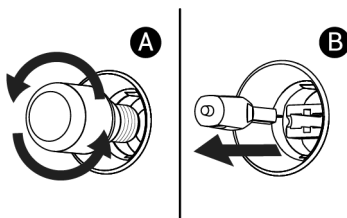
- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjohen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

- Pjesët metalike mund të zgjerohen dhe të lëshojnë tinguj kur nxehen. >>> Ky nuk është një gabim.

3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.

4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e

siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

(Për modelet me kohëmatës) Ekran i kohëmatësit pulson ose simboli i kohëmatësit është i hapur.

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosni kohën / Fikni butonat e funksioneve të produktit dhe kaloni përsëri në pozicionin e dëshiruar.

Informacion shtesë për manualin e përdoruesit:	Informacion teknik mbi modalitetet e funksionimit me fuqi të ulët në përputhje me Rregulloren e BE-së 2023/826	
Modaliteti	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA(MINUTA)*
Joaktiv	-	-
Në gatishmëri	-	-
Modaliteti i gatishmërisë me informacion ose shfaqje të statusit	0,8	20
Gatishmëria në rrjet	-	-

*:Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e çaktivizimit ose gatishmërinë në rrjet në minuta dhe rumbullakoset në minutën më të afërt.