

H6VMC6A GR
H6VMC6A.B GR

AL Shqip

Udhëzime për përdorim
PËRDORIMI
përmbledhje
Udhëzimet për përdorim,
KUJDES
Përshkrimi i pajisjes-Përmbledhje,
Përshkrimi i pajisjes-Pult,
Assistance,
Instalimi,
Nisja dhe përdorimi,
Përdorimi i zjarrit,
Përdorimi i furrës,
Masat paraprake dhe këshilla,
Pastrimi dhe mirëmbajtja,

 **Hotpoint**

ARISTON

KUJDES: Kjo njësi dhe pjesët e tij të përdorshme bëhen shumë të nxehtë gjatë përdorimit.

Kini kujdes të mos prekni elementet e ngrohjes.

Mos lejoni fëmijët nën moshën 8 vjeç të qasen

nëse nuk janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi moshën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesa e përvojës ose njohurive të nevojshme, me kusht që ato të jenë nën mbikëqyrje të mirë ose të kenë marrë udhëzimet e nevojshme për përdorimin e sigurt të aparatit dhe me kusht që ata të jenë në dijeni të rreziqeve të përfshira.

Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Operacionet e pastrimit dhe mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijët e pa mbikëqyrur.

KUJDES: Lënia e një enë gatimi që përmban vaj ose yndyrat në fireplace është e rrezikshme dhe mund të rezultojë në zjarr.

Asnjëherë mos u mundoni të shuani një flakë ose zjarr me ujë! Fikni pajisjen dhe mbuloni flakën me një mbulesë, për shembull, ose me batanije kundër-zjarri.

Mos përdorni produkte gërryese ose spatula të mprehta metalike për të pastruar derën e furrës së qelqit, pasi kjo do të heqë sipërfaqen dhe do ta thyejë qelqin.

Sipërfaqet e brendshme të sirtarëve (nëse janë të pranishme) mund të nxehen.

Asnjëherë mos e pastroni njësinë me avull ose pastrues me presion të lartë.

Fshni çdo lëng që mund të jetë në kapak para hapjes.

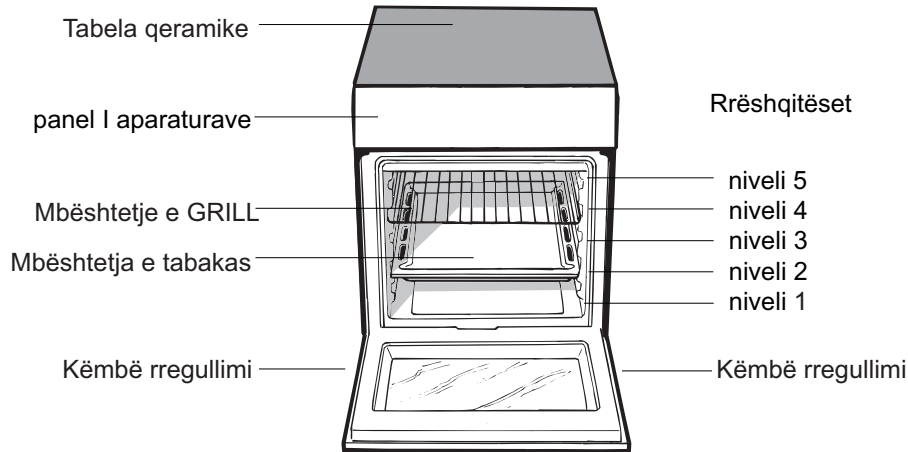
KUJDES: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur para se të zëvendësoni llambën, për të shmangur çdo rrezik i elektroshokut.

KUJDES: Rreziku i zjarrit: Mos lini objekte në sipërfaqet e gatimit.

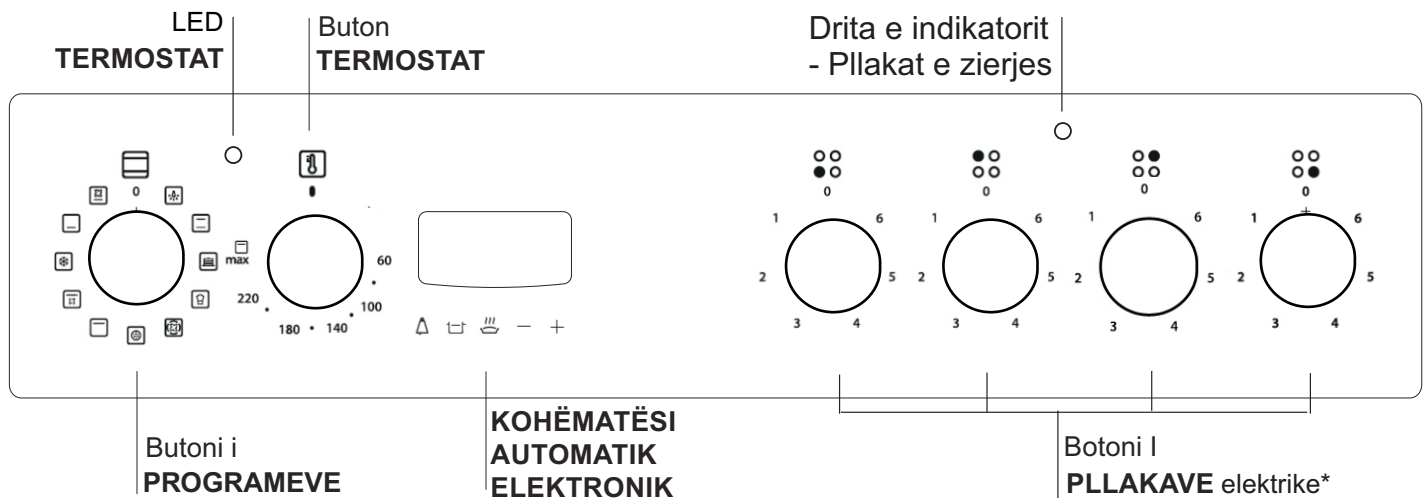
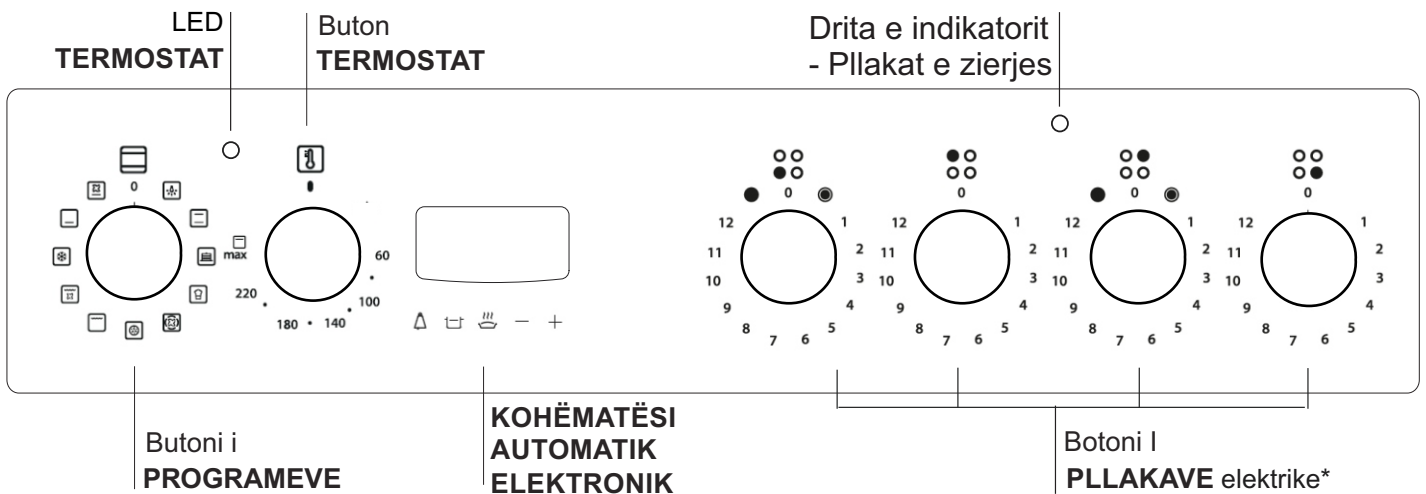
KUJDES: Nëse sipërfaqja e qelqit prej qeramike është plasaritur, fiken pajisjen për të parandaluar goditjen elektrike. ! Kur futni grilën, sigurohuni që ndalesja të jetë lart dhe të jetë në pjesën e pasme të mbylljes.

Përshkrimi I pajisjes

Përshkrimi I pajisjes Përmbledhje



Përshkrimi I pajisjes paneli i aparaturave



* Ekziston vetëm në modele të caktuara

Instalimi

FR

! Mbajeni këtë manual për referencë të ardhshme. Në rast të shitjes, caktimit ose largimit, sigurohuni që ai të ndjekë udhëzimin.

! Lexoni me kujdes udhëzimet: ato përmbajnë këshilla të rëndësishme për instalimin, përdorimin dhe sigurinë e pajisjes

! Instalimi i pajisjes duhet të kryhet nga një profesionist në zonë, në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.

! Çdo rregullim ose veprim i mirëmbajtjes duhet të kryhet pas shkëputjes së prizës nga njësia.

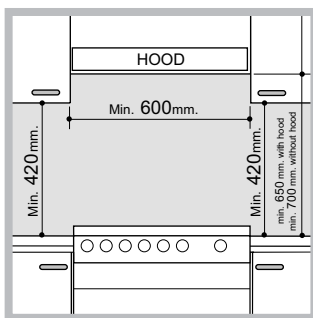
Pozicionimi dhe nivelimi

! Aparati mund të instalohet pranë mobiljeve, lartësia e të cilit nuk e kalon atë të pllakës.

! Sigurohuni që muri në kontakt me muret e pasme të pajisjes të jetë material i qëndrueshëm ndaj nxehtësisë (T 90 ° C).

Për një instalim korrekt:

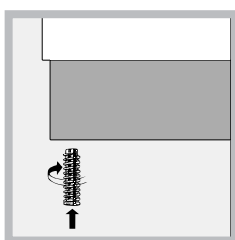
- instaloni këtë njësi në një kuzhinë, dhomë ngrënieje ose studio (kurrë në banjë);
- Nëse pjesa e sipërme e kunjit tejkalon sipërfaqen e mobileve, duhet të vendoset tavani i vogël në të paktën 200 mm nga pajisja.



- Nëse pajisja vendoset nën elementin e murit, duhet të ketë hapësirë prej së paku 420 mm ndërmjet elementit dhe pjesës së sipërme të furrës.

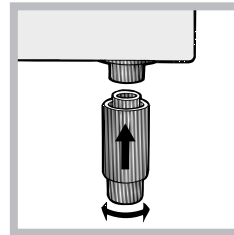
Kjo distancë duhet të rritet në 700 mm nëse elementët e murit janë të materialit të ndezshëm (shih figurën).

- Mos e vendosni roletat mbrapa furrës ose më afër se 200 mm nga anët e saj.
- Aspiratori duhet të vendoset sipas udhëzimeve të tij.

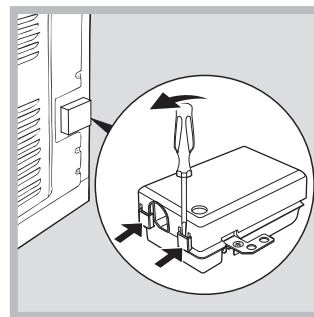


NIVELIMI

Nëse keni nevojë për të lidhur pajisjen, rrotulloni këmbët e rregullueshme që janë të vendosura në çdo cep të bazës pajisjes (shih figurën).



Këmbë në rritje * furnizuar me njësinë duke zhytur nën bazën.



Lidhni furnizimin me energji elektrike.

Instalimi i kordonit të rrymës

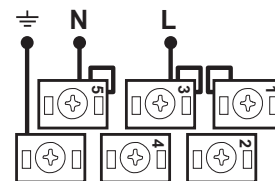
Hapja e terminalit:

- Futni kaçavidin në futjet anësore pllaka e mbuluar.
- Tërhiqeni kapakun për ta hapur.

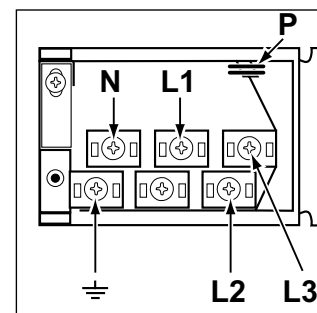
Për të instaluar kablлон, ndiqni këto udhëzime:

- Lironi pirunin dhe lidhni vidhet e telit.
- ! Kërçyesit janë të montuara në fabrikë për një fazë të vetme prej 230 V (shih figurën).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

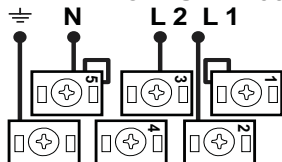


- Për të bërë lidhjen si në foto, përdorni dy shkurtesat brenda kutisë (shih imazhin - shënuar "p").

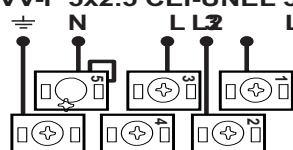


* Ekziston vetëm në modele të caktuara

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Për të bërë lidhjen si në foto, përdorni dy shkurtesat brenda kutisë (shih imazhin - shënuar "p").

Lidhja e kabllit të energjisë në rrjetin elektrik

Në rastin e lidhjes së drejtpërdrejtë me rrjetin, vendosni midis pajisjes dhe rrjetit një ndërprerës omnipolar me një distancë prej të paktën 3 mm ndërmjet kontakteve, të dimensionuar në ngarkesë dhe në përputhje në standardet në fuqi (teli i terrenit nuk duhet të ndërpritet nga ndërprerësi). Kabloja e energjisë nuk duhet të arrijë në asnjë moment një temperaturë që të tejkalon 50 ° C temperaturën e ambientit.

Para lidhjes, sigurohuni që:

- priza është e pajisur mirë me një terren të ligjshëm;
- foleja është e përshtatshme për të përballuar fuqinë

maksimale të pajisjes, të treguar në pllakën e vlerësimit;

- Tensioni i furnizimit është brenda vlerave të treguara në tabelën e shënimit;

- Mos përdorni kablo zgjatimi ose priza të shumta.

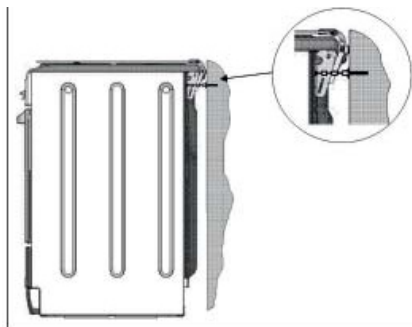
Pas instalimit të pajisjes, kabllot elektrike dhe foleja duhet të jenë lehtësisht të aksesueshme. Kabloja nuk duhet të copëtohet ose të shtypet tepër.

Kablli duhet të kontrollohet në mënyrë periodike dhe mund të zëvendësohet vetëm nga një teknik i autorizuar.

! Ne refuzojmë të gjitha përgjegjësitë në rast të mosrespektimit të normave të renditura më lart.

Etiketa ngjitëse është brenda derës ose në mur të majtë (të dukshme pas heqjes së sirtarit të ngrohjes).

Zinxhiri I sigurisë






! Për të parandaluar që pajisja të kalojë, për shembull, nëse një fëmijë ngjitet në derën e furrës, zinxhiri i sigurisë duhet të instalohet!

Gama është e pajisur me një zinxhir sigurie i cili duhet të sigurohet me një vidë (që nuk është furnizuar me pajisjen) në mur pas pajisjes, në të njëjtën lartësi si diapazoni. Zgjidhni një vidë dhe një sistem ankorimi që është i përshtatshëm për muret kundër të cilës ndodhet pajisja. Nëse vidhosja ka diametër më të vogël se 9 mm, përdorni një "Shajme" Në prani të një muri betoni, vidhosja duhet të jetë së paku 8 mm në diametër dhe 60 mm e gjatë.

Sigurohuni që zinxhiri është vendosur pas pajisjes dhe në mur, siç tregohet në ilustrim, në mënyrë që të jetë i tendosur dhe paralel me dyshemenë kur instalimi është i plotë.

KARAKTERISTIKAT TEKNIKE

Dimensionet e katër HxLxP	32,4x43,5x41,3 cm
Volumi	l 59
Dimensionet e dobishme të sirtarëve të ngrohjes	Gjerësia 42 cm Thellësia 44 cm Lartësia 8,5 cm
Tensioni dhe frekuenca Furnizimi me energji elektrike:	Shiko emrtimin e tabelës
Etiketa e energjisë dhe ECOKONCEPTI	Direktiva e BE 65/2014 që integron Direktiva 2010/30 / BE. Rregullorja e BE-së 66/2014 që integron Direktiva 2009/125 / KE. Standardi EN 60350-1 Standardi EN 50564 Standardi EN 60350-2 Deklarimi i konsumit të energjisë Klasa e konveksionit të detyruar funksioni i furrës: Gratin 
 	Udhëzimet e komunitetit: 2006/95 / KE e 12/12/06 (Tension i Ulët) dhe modifikimet me sukses - 2004/108 / EC i 12/15/04 (Përputhshmëria Elektromagnetike) dhe ndryshime të njëpasnjëshme - 93/68 / EEC e 22/07/93 dhe ndryshime të njëpasnjëshme - 2002/96 / EC. 1275/2008 (Stand-by / Off mode)

Programmes de cuisson manuels



Regjimi TRADICIONAL

Fillimi i rrezatimit dhe rezistencave të vetme.
Për këtë gatim tradicional, është më mirë të gatuhet në një nivel: gatimi në disa nivele do të çonte në shpërndarje të dobët të nxehtësisë.



Regjimi I PJEKJES

Kthejeni në rezistencën e prapme dhe ventilatorin për të marrë një nxehtësi të qetë, madje edhe brenda furrës.
Ky program është veçanërisht i përshtatshëm për gatim të delikatesave (si p.sh. ëmbëlsirat e ngritura për shembull) dhe disa biskotave në tre nivele në të njëjtën kohë.



Programi FAST COOKING

Kthejeni në rezistencën e prapme dhe ventilatorin për të marrë një ngrohje të vazhdueshme dhe uniforme.
Nuk ka nevojë për nxehtësi. Ky program rekomandohet veçanërisht për gatimin e shpejtë të ushqimeve të përgatitura (të ngrira ose të precakuara). Për rezultate të shkëlqyera, rrinë në vetëm një nivel.



Programi MULTI - GATIM

Aktivizoni të gjitha rezistencat (vatër, kube dhe rrethore), si dhe ventilatorit. Ngrohja është konstante dhe e shpërndarë mirë brenda furrës, ajri i gatuar dhe i praruar në mënyrë uniforme në të gjitha pikat. Është e mundur të gatuhet në dy nivele në të njëjtën kohë.



Programi PIZZA

Aktivizimi i rezistencës së vatrave dhe rezistencës rrethore, si dhe ventilatorit. Ky kombinim lejon një rritje të shpejtë të temperaturës me një hyrje të fortë të nxehtësisë nga tabani. Kur gatuar në disa nivele, mos harroni të ndryshoni vendin e tyre në mes të gatimit.



Programi GRILL

Aktivizimi i pjesës qendrore të rezistencës së harkut. Temperatura e lartë dhe e drejtpërdrejtë e skarë rekomandohet për të gjitha ushqimet që kërkojnë një temperaturë të lartë të sipërfaqes (viçi, biftek, fileto). Ky program, ideal për pjekjen e pjatave të vogla, zvogëlon konsumin e energjisë elektrike. Jini të kujdesshëm për të vendosur gjellë në mes të skarë, sepse në qoshet, ngrohjes nuk është e mjaftueshme për të gatuar atë.



Programi GRATIN

Kaloni në ngrohës shkop, turbinë dhe rotisserie (nëse pajisur). Ngrohja termike unidirektale shtohet në përzierjen e ajrit për një shpërndarje uniforme të nxehtësisë në mbylljen e furrës. Nuk ka më shumë rrezik të djegies së ushqimit në sipërfaqe dhe depërtimit më të madh të nxehtësisë.
! Gatim GRIL dhe GRATIN duhet të bëhen të mbyllura.



Regjimi I POSHTËM

Elementi më i ulët i ngrohjes është i lidhur. Ky pozicion rekomandohet për të përfunduar gatimin e ushqimit (të vendosur në pjata) të cilat tashmë janë gatuar në sipërfaqe, por ende të buta brenda ose për fruta ose bllokim të mbushur me ëmbëlsira që duhet të jenë me ngjyrë të moderuar sipërfaqja e tyre. Vini re që ky funksion nuk lejon të arrijë një temperaturë maksimale brenda furrës (250 ° C), prandaj është e këshillueshme që të gatuar duke mbajtur furrën në këtë pozicion për një kohë të gjatë, nëse nuk ka ëmbëlsira që kërkojnë temperatura. më pak se ose e barabartë me 180 ° C.



Regjimi SHKRIRJE

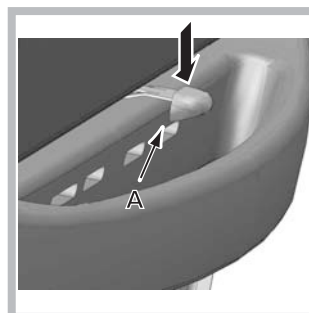
Pozicioni i termostatit "M": Ventilatori i vendosur në pjesën e prapme të furrës qarkullon ajrin në temperaturë dhome rreth ushqimit. Ky tipar është i përshtatshëm për shkrirjen e çdo lloj ushqimi, veçanërisht ushqimeve delikate që janë të ndjeshme ndaj nxehtësisë siç janë, për shembull, ëmbëlsira të ngrira, ëmbëlsira të mbushura me kremga ose krem, kulaç frutash. Koha e shkrirjes zvogëlohet me rreth gjysmën. Gjithashtu mund të përdorni funksionin "Multicook" për të shkrirë shpejt mishin, peshkun ose bukën, duke zgjedhur një temperaturë prej 80 ° C -100 ° C.



Regjimi Ventilimi I ulët

Ngrohësi dhe ventilatori i ulët janë aktivizuar, gjë që lejon shpërndarjen e nxehtësisë në të gjithë zgavrën e furrës. Ky kombinim është i dobishëm për gatim të lehtë të perimeve dhe peshqve.

Pajisja e mbylljes së derës



Disa modele janë të pajisura me një pajisje "bllokimi e derës" të vendosur midis panelit dhe derës së furrës. Për të hapur derën, shtypni pajisjen "A" të treguar në figurë.

PROGRAMATORI I GATIMIT ELEKTRONIK


Kjo lejon programimin e furrës si më poshtë:

Fillon të gatuhet ndryshe me kohën e caktuar;


Largimi i menjëhershëm me kohëzgjatje të përcaktuar;

Kohëmatës

 : Kohëmatës orë, minuta

 : Koha e GATIMIT





 : Fundi I gatimit


 : zgjidhni kohën prapa


 : koha e përzgjedhjes përpara

Si të rivendosni orën digjitale në kohë

Pas kyçjes në linjë ose pas një dështimi të energjisë, ekrani ndizet **0.00**



Njëkohësisht shtypni tastet  dhe  pastaj, (në 4 sekondat e ardhshme), vendoseni kohën e saktë duke përdorur  dhe  çelësat (brenda 4 sekondave), vendosni kohën e duhur duke përdorur tastet


Çelësi  përdoret për të rritur kohën.

Çelësi  përdoret për të zvogëluar kohën.

Për çdo dorëzim në kohë, vazhdoni si më sipër.

Operacioni manual i furrës Pas zgjedhjes së kohës, kohëmatës automatikisht shkon në pozicionin manual.




Shënim: pas gatimit në "Automatik", shtypni butonat  dhe 

Rregullimi i volumit të sinjalit akustik Pas zgjedhjes dhe konfirmimit të zgjedhjes së orës, shtypni butonin  për të rregulluar volumn e sinjalit akustik.


Koha e ndryshme e gatimit me kohën e caktuar Zgjidhni kohën dhe fundin e kohës së gatimit.




Supozoni që ekrani të tregojë 10:00

1. Kthejeni pullat e kontrollit të furrës në temperaturën e dëshiruar (shembull: furrë statike, 200 ° C)

2. Shtypni butonin  pastaj (brenda 4 sekondave) duke përdorur çelësat  dhe  kohën e dëshiruar. Supozoni një përzgjedhje gatimi prej 30 minutash; në ekran do të shfaqet :

^A 0:30

Duke shtypur butonin 4 sekonda më vonë, koha aktuale rishfaqet me simbolin  dhe shkronja "A" (AUTO)




3. Shtypni tastin , pastaj, mbi çelësat  dhe  deri sa të zgjidhet koha e dëshiruar e përfundimit, supozoni se është ora 13

^A 13:00



4. Me shtypjen e butonit, ekrani pas 4 sekondave shfaq kohën aktuale:

^A 10:00



Letra "A" ju kujton se ekziston programimi i kohëzgjatjes dhe kohës së përfundimit të gatimit në mënyrë automatike.


Furrë do të ndizet automatikisht në orën 12:30 dhe pastaj fiket pas 30 minutash. Kur furrë ndizet, LED tenxherja ndizet.  shfaqet gjatë gjithë kohës së gatimit. Duke shtypur butonin  Në çdo kohë, mund të shfaqni kohën e programuar, duke shtypur butonin  që mund të shfaqni kohën e përfundimit të gatimit.

Në fund të gatimit, tingëllon një sinjal akustik;



për të ndërprerë, shtypni cilin do çelës përveç  dhe  ..

Fillimi i menjëhershëm me orën e caktuar Nga programimi i vetëm I kohëzgjatjes (pikat 1 dhe 2 të paragrafit "Koha e ndryshme e gatimit me kohën e caktuar") gatimi fillon menjëherë.




Për të anuluar një gatim tashmë të programuar Shtypni butonat  dhe  funksionin Timer në të njëjtën kohë.

Funksionimi i kohëmatës siguron përzgjedhjen e një kohe të numëruar në numërimin. Ky funksion nuk kontrollon ndezjen ose mbylljen e furrës, tingëllon një zile nuk ka kaluar koha. Shtypni butonin  .Ekziston shfaqja në ekran :



0:00

Përdorni butonat  dhe  zgjidhni kohën e dëshiruar. Duke shtypur butonin koha fillon menjëherë, ekrani tregon kohën e tanishme.

10:00

Sapo të ketë kaluar koha, do të tingëllojë një sinjal akustik, për ta ndaluar atë shtypni ndonjë çelës (përveç çelësave  dhe ) dhe simboli  del jashtë.

Korrigjim i fshirjes së të dhënave.

Të dhënat e zgjedhura mund të ndryshohen në çdo kohë duke shtypur butonin përkatës dhe butonin  ose .

Duke fshirë kohën e gatimit, ekziston edhe fshirja automatike e përfundimit të operimit dhe anasjelltas.

Në rast të një operacioni të caktuar, pajisja nuk pranon afatin përfundimtar të gatimit përpara atyre të fillimit të gatimit të propozuar nga pajisja.

Tabela e gatimit

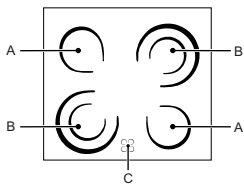
Programet	artikujt ushqimor	Pesha (Kg)	Niveli i tarifimit	Ngruhja (minuta)	Temperatura e rekomanduar	Koha e gatimit (Minuta)
Tradicionale	rosë	1	3	15	200	65-75
	Mish viçi ose viçi i pjekur	1	3	15	200	70-75
	Biskota (brumë i thyer)	1	3	15	200	70-80
	Pite	-	3	15	180	15-20
	Bukë	1	3	15	180	30-35
Pastiçeri	Pite	0.5	3	15	180	20-30
	Tortë frutash	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Tortë frutash	0.7	3	15	180	40-50
	Genoise	0.5	3	15	160	25-30
	Petulla të mbushur (në 2 nivele)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Kek (në 2 nivele)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Cheese Friend (në 2 nivele)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Lakra (në 3 nivele)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biskota (në 3 nivele)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
Veze të rrahura (në 3 nivele)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180	
Gatim I Shpejt	Të ngrira pica	0.3	2	-	250	12
	Përzierje e kungull i njomë dhe karkaleca në kore	0.4	2	-	200	20
	Ëmbëlsirë me spinaq	0.5	2	-	220	30-35
	Pantofla të kripura	0.3	2	-	200	25
	lasagna	0.5	2	-	200	35
	Buns artë	0.4	2	-	180	25-30
	Pulë në copa	0.4	2	-	220	15-20
	Parapjekje					
	Krahët e pulave të artë	0.4	2	-	200	20-25
	Ushqime të freskëta					
Biskota (brumë i thyer)	0.3	2	-	200	15-18	
Tortë frutash	0.6	2	-	180	45	
Patate të skuqura	0.2	2	-	210	10-12	
Multigatim	Pizza (në 2 nivele)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagna	1	3	10	180	30-35
	Mish qengji	1	2	10	180	40-45
	Pulë e pjekur + patate	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Skumbri	1	2	10	180	30-35
	Tortë frutash	1	2	10	170	40-50
	Lakra (në 2 nivele)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biskota (në 2 nivele)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Gjeneza (në 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Gjenezë (në 2 nivele)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Pite e kripur	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza	Pica	0.5	3	15	220
Mish viçi ose viçi i pjekur		1	2	10	220	25-30
Pulë		1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Thembra dhe sepje	0.7	4	-	Max.	10-12
	Kallamar dhe skewers karkaleca	0.6	4	-	Max.	8-10
	Feta të thekura	0.6	4	-	Max.	10-15
	Perime të pjekur në skarë	0.8	4	-	Max.	10-15
	Prerja e verës	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	salcice	0.8	4	-	Max.	15-20
	burgers	0.6	4	-	Max.	15-20
	skumbri	0.6	4	-	Max.	10-12
	Croque-monsieur ose bukë	1	4	-	Max.	15-20
		4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Me rotisserie (nëse pajisja juaj ka një)					
	Vele	1.0	-	5	Max.	80-90
	Pulë të lëngshme	1.5	-	5	Max.	70-80
	Qengji të lëngshme	1.0	-	5	Max.	70-80
Vetëm ngrohje	Pulë e pjekur në skarë	1.5	2	10	200	55-60
		1.5	2	10	200	30-35
	Me rotisserie (nëse pajisja juaj ka një)					
	Vele të lëngshme	1.5	-	5	200	70-80
Nën ventilim	Qengji të lëngshme	1.5	2	5	200	70-80
	Pulë (të lëngshme) + patate (në tigan)	1.5	2	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Për të përfunduar gatimin					
	krap	0.5	3	15	170-180	25-35
Fileto	0.5	3	15	160-170	15-20	
Bas deti i pjekur në petë	0.5	3	20	200-210	35-45	
Përzierja e perimeve (Ratatouille)	0.8 – 1,0	3	20	190-200	50-60	
Perimet e mbushura	1,5 – 2,0	3	20	180-190	55-60	

Përdorimi i pllakës keramike

! Ngjitësi i përdorur për nyjet e lë gjurmët e yndyrës në xham. Ne rekomandojmë heqjen e tyre para se të përdorni pajisjen me një produkt pastrimi jo-gërryes. Një erë e gomës mund të shfaqet gjatë orëve të para të përdorimit, ajo do të zhduket shumë shpejt.

Zonat e Gatimit

Pllaka është e pajisur me elementë ngrohës elektrik të halogjenit. Ata kthehen në të kuqe gjatë punës së tyre:



A. Gatim Zona me elemente ngrohjeje ajri.
B. Tregimi i nxehtësisë:
Kjo tregon se temperatura e zonës përkatëse të gatimit është më e madhe se 60 ° C, madje edhe kur ngrohësi është fikur, por ende është i nxehtë.

Aktivizimi / deaktivizimi i zjarrit (nxehtësisë)

Zjarrit tradicionale Zjarrit tradicional përbëhen nga kthesa të cilat kthehen të kuqe në disa dhjetëra sekonda pas aktivizimit. Çdo fireplace është e pajisur me një çelës kontrolli që ju lejon të zgjidhni 12 temperatura nga një minimum prej 1 në një maksimum prej 12.

zgjerrimi i zonës së Zjarrit *

Ngrohje rrezatuese të zgjerueshme (B) janë të njohura nga prania e një zone të ngrohjes së dyfishtë. Ju mund të aktivizoni vetëm zonën më të vogël (të brendshme) ose të dyja (të brendshme dhe të jashtme). Butoni i kontrollit ju lejon të zgjidhni midis dy niveleve të fuqisë, të rregullueshme midis një minimum prej 1 dhe një maksimumi prej 12:

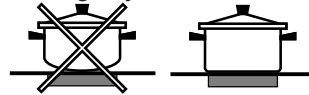
për të zgjedhur nivelin më të ulët të energjisë, Rrotulloni çelësin në të djathtë nga 1 në 12.

• Kthejeni çelësin gjithë rrugës (A) derisa të klikoni për të zgjedhur fuqinë maksimale, e cila mund të rregullohet midis 12 dhe 1 duke e kthyer pullën në majë. Për të rivendosur nivelin minimal të energjisë, kthejeni çelësin në pozicionin 0.

Në rastin e zjarrit të dyfishtë të energjisë, pjesa e parë e goditjes aktivizon zonën më të vogël (të brendshme) të ngrohjes. Për të aktivizuar të dyja (të brendshme dhe të jashtme), kthejeni çelësin deri në pozicionin (A) dhe zgjidhni nivelin e dëshiruar të energjisë ndërmjet 12 dhe 1.

Këshilla për përdorimin e Pllakës

• Përdorni enët me një fund të sheshtë dhe të trashë në mënyrë që ato t'i përmbahen përsosmërisht zonës së ngrohjes;



• Përdorni enë, diametri i së cilës mbulon tërësisht zonën e ngrohjes në mënyrë që të përdorë më mirë të gjithë ngrohjen në dispozicion;



- Sigurohuni që fundi i tenxheres është në mënyrë të përkryer e thatë dhe e pastër: aderimi në zjarr do të jetë optimale dhe të dy enët dhe plantacione do të zgjasë më gjatë;
- shmangni përdorimin e tenxhereve që përdoren edhe në ndezëset e gazit: përqendrimi i nxehtësisë i ndezësve të gazit mund të deformatë pjesën e poshtme të tiganit që humbet aderimin e saj;
- Mos lini kurrë një pllakë të ndezur pa një tigan, mund të dëmtohet.

Poz.	Pllakë automatike
0	E fikur
1	Për të shkrirë gjalpë, çokolatë
2	Për të ngrohur lëngjet
3	
4	Për krem dhe salcat
5	
6	Tenxhere zjarri - Blanquette - ëmbëlsirë
7	
8	Makarona - Oriz
9	
10	Biftekë - Peshq - Omletë
11	
12	Pjekje
●	ndezjen e dy zonave gatimi

* Ekziston vetëm në modele të caktuara

Përdorimi I planit gatim vitrokeramik

AL

! Ngjitësi i përdorur për nyjet e lë gjurmët e yndyrës në xham. Ne rekomandojmë heqjen e tyre para se të përdorni pajisjen me një produkt pastrimi jo-gërryes. Një erë e gomës mund të shfaqet gjatë orëve të para të përdorimit, ajo do të zhdukët shumë shpejt.

Ndezj/Fikja e Zonave të Gatimit

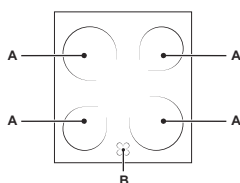
Për të aktivizuar gatimin e zonës, rrotulloni çelësin në drejtim të akrepave të orës.

Për ta fikur përsëri, rrotulloni çelësin në drejtim të kundërt derisa të arrijë 0.

Nëse ndriçimi i ZKRYESORË është i ndezur, kjo tregon se njëri prej unazave ende funksionon.

Zonat e Gatimit

Pllaka është e pajisur me elementë ngrohës elektrik të halogjenit. Ata kthehen në të kuqe gjatë punës së tyre:



A. Gatim Zona me elemente ngrohjeje ajri.

B. Tregimi i nxehtësisë:

Kjo tregon se temperatura e zonës përkatëse të gatimit është

më e madhe se 60 ° C, madje edhe kur ngrohësi është fikur, por ende është i nxehtë.

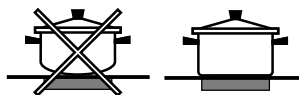
Përshkrimi i elementeve të ngrohjes

Elementët e ngrohjes së rrumbullakët bëhen të kuqe pas 10-20 sec. pas përfshirjes.

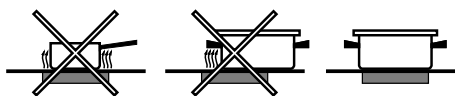
Poz.	Pllakë normale ose e shpejtë
0	Çkyqur
1	Gatim perime, peshk
2	Patate gatim (me avull), supë pule, fasule.
3	Ekstrakt i gatimit të sasive të mëdha
4	Pjekje (mesatare)
5	Pjekje (më shumë se mesatarja)
6	Për të ndezur dhe mbyllur në kohë të shkurtë.

Këshilla për përdorimin e Pllakës

• Përdorni enët me një fund të sheshtë dhe të trashë në mënyrë që ato t'i përmbahen përsosmërisht zonës së ngrohjes;



• Përdorni enë, diametri i së cilës mbulon tërësisht zonën e ngrohjes në mënyrë që të përdorë më mirë të gjithë ngrohjen në dispozicion;



• Sigurohuni që fundi i tenxheres është në mënyrë të përkryer e thatë dhe e pastër: aderimi në zjarr do të jetë optimale dhe të dy enët dhe plantacione do të zgjasë më gjatë;

• shmangni përdorimin e tenxhereve që përdoren edhe në ndezëset e gazit: përqendrimi i nxehtësisë i ndezësve të gazit mund të deformojë pjesën e poshtme të tiganit që humbet aderimin e saj;

• Mos lini kurrë një pllakë të ndezur pa një tigan, mund të dëmtohet.

Masat paraprake dhe këshilla

FR

! Kjo njësi është projektuar dhe prodhuar në përputhje me standardet ndërkombëtare të sigurisë. Këto udhëzime sigurie janë shumë të rëndësishme dhe duhet të lexohen me kujdes.

Siguria e përgjithshme

• Këto udhëzime janë të vlefshme vetëm për vendet simbole të të cilave shfaqen në udhëzimet dhe në targën e pajisjes.

- Ky aparat është projektuar për përdorim jo profesional të familjes.
- Kjo pajisje nuk duhet të instalohet jashtë, edhe në një vend të strehuar, është me të vërtetë shumë e rrezikshme ta lëmë të ekspozuar ndaj shiut dhe stuhive.
- Mos e prekni pajisjen me duart e lagura ose me lagështirë ose kur jeni këmbë zbatuar.
- Ky aparat që përdoret për gatim të ushqimit duhet të përdoret vetëm nga të rriturit në përputhje me udhëzimet në manualin e përdorimit.
- Ky doracak zbatohet për një pajisje të klasës 1 (të lirë në këmbë) ose klasë 2 - nënklasës 1 (i futur në mes të dy pjesëve të mobilit).
- **Gjatë përdorimit, elementët e ngrohjes dhe pjesët e derës mund të bëhen shumë të nxehtë.**

Kini kujdes të mos prekni ato dhe të mbani fëmijët larg.

- Mos lejoni që kordoni elektrik i pajisjeve të tjera të vogla të prekë pjesët e nxehta të pajisjes.
- Nuk duhet të bllokohen nyjet apo hapat e ventilimit.
- Mos vendosni enë gatimi të paqëndrueshme ose të deformuara në zjarri për të shmangur çdo rrezik të përmbysjes. Vendosni tiganet në tavolinë, me dorezat që ballafaqohen nga brenda, për të shmangur aksidentalisht demtimin e tyre.
- Gjithmonë përdorni doreza mbrojtëse gjatë pjekjes ose largimit të ushqimit nga furra.
- Mos përdorni zgjidhje të ndezshme (alkool, benzinë, etj.) Pranë pajisjes gjatë kohës që funksionon.
- Mos e mbani materialin e ndezshëm në dhomën e ruajtjes ose në furrë: nëse njësia u aktivizua pa dashje, mund të ndizet.
- Kur njësia nuk është në përdorim, sigurohuni që butonat të jenë në pozitë
- Mos e tërhiqni kabllon për të shkëputur spinën nga priza.
- Mos kryeni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje pa shkëputjen e parë të prizës nga priza.
- Në rast të një thyerje, mos u përpiqni të përdorni mekanizmat e brendshëm për të bërë përpjekje për të riparuar pajisjen. Thirrni tavolinën e ndihmës.
- Mos vendosni objekte të rënda në derën e hapur të furrës.
- Sipërfaqet e brendshme të sirtarit (nëse janë të pranishme) mund të nxehen.
- Pllakë qeramike është rezistent ndaj goditjeve mekanike, por mund të thyejë (ose edhe të thyhet) nën efektin e një goditjeje.

• shkaktuar nga një objekt i mprehtë, të tilla si një mjet për shembull.

- Në këtë rast, menjëherë shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe kontaktoni një qendër të asistencës teknike.
- Nëse sipërfaqja e tabelës është plasaritur, fiken pajisjen për të shmangur çdo rrezik të goditjes elektrike.
 - Mos harroni se zonat e gatimit mbeten relativisht të nxehtë për të paktën tridhjetë minuta pas zhdukjes së tyre.
 - Mbajeni nga gatimi çdo gjë që mund të shkrihet, të tilla si objekte plastike ose alumini ose produkte me përmbajtje të lartë të sheqerit. Kushtojini vëmendje të madhe paketimit, filmit plastik dhe fletës së aluminit: nëse prekin sipërfaqet e nxehta ose të ngrohta, ato mund të dëmtojnë seriozisht pllakën.
 - Mos vendosni objekte metalike (thika, lugë, kapakë etj.) Në pllakë, pasi ato mund të nxehen.
 - Kjo pajisje nuk është e destinuar për përdorim nga personat (duke përfshirë fëmijët) aftësitë fizike, shqisore ose mendore të të cilëve janë zvogëluar ose persona pa përvojë ose njohuri, përveç nëse ata kanë përfituar nga nëpërmjet një personi përgjegjës për sigurinë e tyre, mbikëqyrjen ose udhëzimet paraprake në lidhje me përdorimin e pajisjes.
 - Sigurohuni që fëmijët të mos luajnë me pajisjen.

Deponimi

- Shkatërrimi i materialit paketues: Përmbushja e rregullave lokale, paketimi do të riciklohet.
- Direktiva Evropiane 2002/96 / EC mbi Pajisjet Elektrike dhe Elektronike të Mbeturave (WEEE) parashikon që pajisjet shtëpiake nuk mund të trajtohen si mbeturina të zakonshme urbane të ngurta. Pajisjet e përdorura duhet të mblidhen veçmas për të optimizuar rikuperimin dhe riciklimin e materialeve që i kompozojnë ato dhe për të parandaluar ndonjë rrezik për shëndetin dhe mjedisin. Simboli i koshit të kryqëzuar aplikohet për të gjitha produktet për t'i kujtuar ata se janë frenuar.

Për më shumë informacion mbi asgjësimin e pajisjeve, pronarët mund të kontaktojnë shërbimin publik të ofruar për këtë qëllim ose tregtarët

Pastrimi dhe mirëmbajtja

AL

Fikni pajisjen

Para se të punoni në pajisjen, shkëputni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike.

Pastrimi i furrës

! Asnjëherë mos përdorni avull ose pastrues me presion me pajisjen.

- Pastroni pjesët e xhamit të derës së furrës me një sfungjer dhe detergjent jo-gërryes, pastaj fshijini ato me një leckë të butë. Mos përdorni materiale gërryese ose mjete të mprehta metalike, pasi ato mund të gërvishin sipërfaqen dhe të shkaktojnë që xhami të plasaret.

- Pjesët e jashtme të bëra nga çelik inox ose smalt dhe vulat e gomës mund të pastrohen me një sfungjer zhytur në ujë të vakët dhe sapun neutral. Për të hequr njollat kokëfortë ju duhet të përdorni produkte të veçanta.

Pas pastrimit, shpëlarje tërësisht dhe të thatë.

Mos përdorni substanca gërryese.

- Idealisht, brendësia e furrës duhet pastruar pas çdo përdorimi, kur është ende e vakët. Përdorni ujë të nxehtë dhe detergjent, pastaj fshini me një leckë të lagur dhe fshijini të thatë me një leckë të butë. Mos përdorni gërryese.
- Aksesori mund të shpenzohet si enët ditore dhe është gjithashtu i përshtatshëm për pjatatarëse.
- Njollat dhe yndyrat mund të hiqen nga paneli i kontrollit me një sfungjer jo-gërryes ose një leckë të butë.
- Çelik inox mund të bëhet i njomur me ujë të fortë që qëndron në sipërfaqe për një kohë të gjatë ose agjentë pastrimi agresivë që përmbajnë fosfor.

Ne rekomandojmë që sipërfaqet e çelikut të pastrohen mirë dhe pastaj të thahen në tërësi.

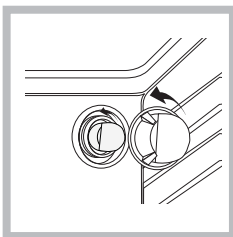
Kontrollimi i Vulave "diktunëve" të furrës

Kontrolloni rregullisht vulate rreth furrës.

Nëse vula është dëmtuar, kontaktoni Qendrën tuaj më të afërt të Mbështetjes Teknike.

Ne këshillojmë që furra të mos përdoret derisa të jenë zëvendësuar vulat.

Ndërrimi i llambës së furrës



1. Pas shkëputjes së sobës nga furnizimi me energji elektrike, hiqni mbulesën e xhamit mbi prizën e llambës siç tregohet.
2. Zhvendosni llambën dhe zëvendësoni atë me një ekuivalent: 230 V, 25 W, E 14.
3. Ndërroni kapakun dhe lidhni furrën me furnizimin me energji elektrike.

! Mos përdorni llambën e furrës si ndriçim në dhomë.

Pastrimi i sipërfaqes së gatimit në xham - qeramike!

Mos përdorni pastrues gërryes (p.sh. produktet në kuti me llak për pastrimin e grilave dhe furrës), heqës të njollave, frenuesit e ndryshkut, pastruesit e pluhurave ose shpuza me sipërfaqe abrazive: këto mund të shkatërrojnë në mënyrë të pariparueshme sipërfaqen.

- Zakonisht është e mjaftueshme për të fshirë sipërfaqen e gatimit me një sfungjer të lagur dhe të thatë me një listë të kuzhinës.

- Nëse sipërfaqja e gatimit është veçanërisht e ndotur, pastrojeni me një pastrues të posaçëm të qeramikës qelqi, pastaj fshijini me një leckë të lagur dhe thajeni tërësisht.

- Për të hequr papastërtinë kokëfortë, përdorni një kruajtës të përshtatshëm (nuk është përfshirë me pajisjen). Hiqni ushqimin e mbingarkuar sa më shpejt që të jetë e mundur dhe pa pritur që pajisja të qetësohet për të parandaluar që grimcat e ushqimit të formojnë depozita kokëfortë. Ju mund të arrini rezultatet më të mira me një sfungjer çeliku rezistent ndaj ndryshkut - e cila është prodhuar posaçërisht për sipërfaqet xhami-qeramike - e cila është zhytur në ujë me sapun.

- Nëse substanca plastike ose me sheqer janë shkrirë në sipërfaqen e gatimit, hiqni menjëherë me një kruajtës ndërsa sipërfaqja është ende e nxehtë.

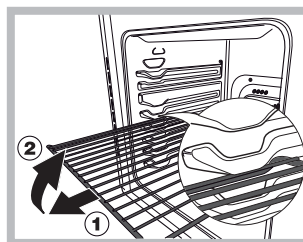
- Sapo të jetë e pastër, sipërfaqja e gatimit mund të trajtohet me një produkt mbrojtës të veçantë mbrojtës: filmi i padukshëm,

është lënë prapa nga ky produkt, mbron sipërfaqen nga dripping gjatë gatimit. Ky trajtim duhet të kryhet kur pajisja është e ngrohtë (jo e nxehtë) ose e ftohtë.

- Mos harroni që shpëlarja e njësisë së kuzhinës me ujë të pastër dhe të thatë siç duhet: mbetjet mund të bëhen të ngjyrosura në proceset pasuese të gatimit.

Agjent për pastrim për sipërfaqet të qeramikës nga Xhami.	Në dispozicion në
kruajtësja e dritares kruese e makines se rrojes	dyqane
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	dyqane, supermarkete etj.

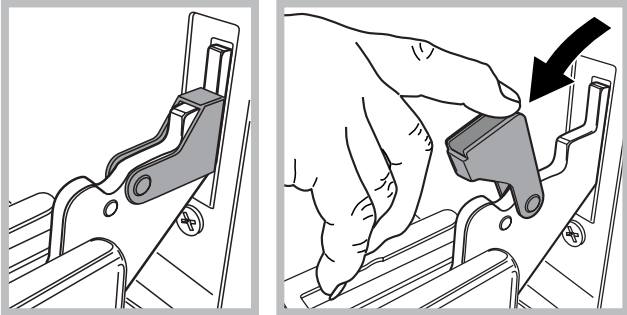
KUJDES! Fura është e pajisur me një sistem të ndalimit



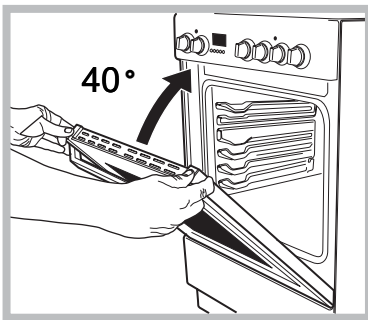
të rrejtit që lejon furrën të hiqet pa lënë plotësisht furrën. (1) Për të hequr tërësisht rrejtet është e mjaftueshme, siç është ilustruar, t'i heqësh ato duke i kapur ato nga përpara dhe duke i tërhequr ato (2).

Demontimi dhe montimi I derës së furrës.

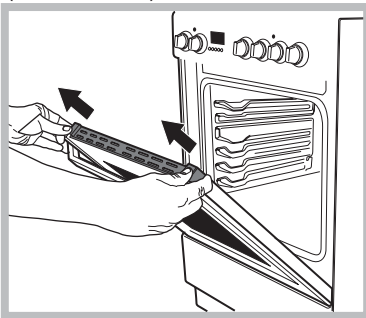
1. Hapni derën
2. Rrotulloni gremçat e pasme të varet e derës (shih foto)



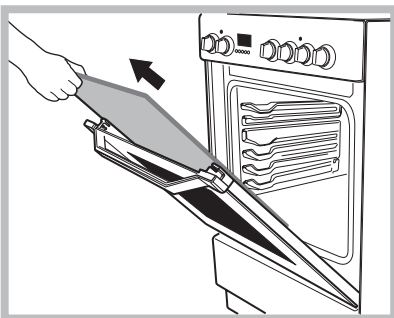
3. Mbyllni derën derisa sponat të ndalojnë (dera do të mbetet e hapur rreth 40 °) (shih foton)



4. Shtypni dy butonat në profilin e sipërm dhe hiqni profilin (shikoni foton)



Hiqni xhamin dhe pastroni atë siç tregohet në kapitullin:
"Kujdesi dhe mirëmbajtja"



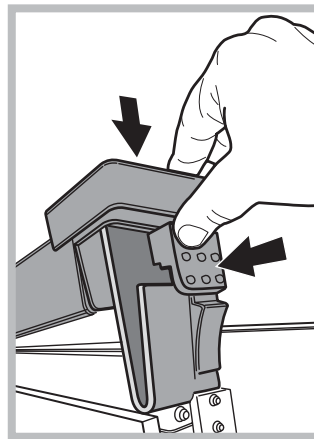
6. Ktheni prap xhamin.

Paralajmërim! Furra nuk duhet të punojë me xhamin e brendshëm të derës së larguar!

AL

Paralajmërim! Kur të ribashkohet Montoni në mënyrë të saktë panelët e derës, në mënyrë që paralajmërimi të jetë i shkruar në tabelë, lehtësisht të lexueshëm dhe të dukshëm.

7. Rimonto profilin, një klikim tregon nëse pjesa është pozicionuar saktë.
8. Hapni plotësisht derën.
9. Mbyllni mbajtësit (shih foto)



10. Dera mund të mbyllet plotësisht dhe furra mund të përdoret normalisht.

Ndihma

Vini re :

Pajisja është e pajisur me një sistem të vetë-testimit që mund të zbulojë ndonjë mosfunksionim.

Këto anomali janë shfaqur në formën: "F" pasuar nga shifra.

Pastaj kontaktoni një shërbim të mbështetjes teknike.

! Asnjëherë mos përdorni teknikë të paautorizuar.

Për të treguar :

- lloji i anomalisë;
- modeli i pajisjes (Mod.)
- numri i serisë (S / N)

Ky informacion mund të gjendet në tabelën e shënimit
fiksuar në pajisje

Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu