

AL

Udhëzime për përdorim, instalim dhe aderim



Shporeti vetëqëndruës elektrik

I nderuar blerës!



Ju falemnderojmë për blerjen Tuaj. Binduni vetë: në prodhimet tona mund të besoni.

Për përdorim më të lehtë, prodhimet i kemi bashkangjitur udhëzime të gjrërsishme.

Ata do të ju ndihmojnë që sa më shpejt të njoheni me aparatit tuaj të ri.

Ju lutemi që para përdorimit të parë të aparatit me kujdes të lexoni udhëzimet.

Gjithsesi kontrolloni se a keni pranuar aparatit e padëmtuar. Nëqoftëse përcaktoni dëmtim prej transportimit, ju lutemi të kontaktoni

me shitësin, të cilin keni bler aparatit, ose me deponë rajonale prej ku është sjellur. Numrat telefonik i gjeni në faturë ose parafaturë. Ju dëshirojmë shumë kënaqësi me aparatit tuaj të ri.

Udhëzime për aderim

Aderimin nevojitet të kryeni në ujdi me kapitullin Aderimi në rrjetin elektrik dhe me rregullat dhe standardet në fuqi. Punën le të kryej vetëm profesionisti.

Pllaka e shënimeve

Pllaka e shënimeve me të dhënat elementare të aparatit janë të vendura në skaj të furrës dhe shihet kur e hapni derën e furrës.

E rëndësishme - Lexoni para përdorimit të aparatit....	3
Përshkrimi i aparatit.....	5
Sipërfaqja zierëse	8
Komandimi i vendeve zierëse - vendet klasike për zierje.....	10
Komandimi i vendeve zierëse – vendet qelq qeramike për zierje	11
Furra	12
Përgatitja e ushqimit	19
Pastrimi dhe mirëmbajtja.....	30
Vërejtje të posaçme dhe lajmërimi i gabimeve.....	39
Udhëzime për instalim dhe aderim	41
Të dhënat teknike	46

Vërejtje për sigurinë

- Fëmijët e moshës tetë vjeçare e më shumë dhe personat me kapacitet të dobët fizik, sensorik dhe mental ose me njohuri dhe eksperiencë të mangshme, mund të përdorin aparatit në fjalë nën mbikqyrje adekuate ose në qoftë se kanë marrë udhëzime të përshtatshme sa i takon përdorimit të aparatit dhe në qoftë se i kuptojnë rreziqet lidhur me përdorimin e aparatit. Nuk lejohet që fëmijët të pastrojnë aparatit dhe të ndërmarrin veprime për mirëmbajtje në të, pa mbikqyrje adekuate.
- KUJDES: Aparati dhe disa pjesë qasëse të aparatit gajtë përdorimit të tij te jenxehen. Kujdeseni që të mos prekni elementet për nxehje. Fëmijët në moshën nën 8 vjet le të jenë tërë kohën nën mbikqyrje.
- KUJDES: Rreziku i zjarrit: mos ruani asnjë lloj sendesh mbi sipërfaqen për gatim.
- KUJDES: Gatimi me dhjam ose vaj në sipërfaqen për zierje pa mbikqyrje mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. Kurrë mos tentoni të shuani zjarrin me ujë. Shkyçni aparatit dhe mbuloni flakën me kapak ose me leckë të lagshtë.
- Pas përdorimit, shkyçni fushën për zierje me elementet adekuate; mos mbështeteni vetëm në sistemin për njohjen e enës.
- KUJDES: Nëqoftëse sipërfaqja për zierje është e plasur, shkyçni aparatit, që të parandaloni goditjen elektrike. Shkyçni të gjitha butonet e vendeve për gatim dhe zhvidhoni siguresën, respektivisht shkyçni siguresën kryesore, ashtu që aparatit të jetë në tërësi i shkyçur nga rrjeta elektrike.
- Përdorni vetëm sondën temperaturiale, e cila është e preferuar për përdorim në këtë furrë.
- KUJDES: Para ndërim të llambës bindeni që aparatit është i shkyçur nga rrjeta elektrike, që kështu të parandaloni goditjen elektrike.
- Për pastrimin e furrës mos përdorni lëndë të vrazhdëta për pastrim ose rende të metalit të mprehta , sepse me ta mund të dëmtoni sipërfaqen. Për shkak të dëmtimeve të tilla mund të plas qelqi.
- Për pastrimin e aparatit mos përdorni mbaresa me avull të

nxehtë ose pastrues me presion të lartë, sepse kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

- Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Vërejtje

- Aparatin ka të drejtë ta aderojë vetëm servisi ose profesionisti i autorizuar.
- Te ndërhyrjet joprofesionale dhe ndreqjet e aparatit ekziston rreziku i madh i lëndimeve trupore dhe dëmtimeve të aparatit. Ndreqjet mund t'i zbatojë vetëm servisi ose profesionisti i autorizuar.
- Kabllotë kyçëse të aparatit që gjenden afër aparatit në fjalë, nëqoftëse i ngjiten në mes të mbylljes së derës, mund të dëmtohen dhe mund të shkaktojnë goditje të shkurtër. Prandaj, kabllotë kyçëse elektrike të aparatëve tjerë le të jenë në largësi adekuate.
- Aparati është i dedikuar vetëm për gatim. Mos e përdorni aparatin për asnjë dedikim tjetër, p.sh. për ngrohjen e ambientit. Mos vëndoni mbi sipërfaqje për gatim enë të zbrazëta.
- Nëqoftëse përdorni sipërfaqen qelq qeramike për gatim si sipërfaqe për vënduarje të sendeve, mund të vijë deri te dëmtimi ose gërvishtja. për shkak të rrezikut të shkrirjes respektivisht të zjarrit dhe dëmtimit të sipërfaqes për gatim, nuk lejohet kursesi që mbi te të ngrohni ushqim në foli të aluminës ose enë nga masat artificiale.
- Te pjekja e ushqimit në furrë jeni posaçërisht të kujdesshëm. Për shkak temperatuave të larta, tepsitë, shoshat dhe brendësia e furrës janë tejet të nxehta, prandaj përdorni dorëza mbrojtëse.
- Mos shtrini furrën me foli nga alumina dhe mos vëndoni tepsitë dhe enët tjera në fundin e furrës, për shkak se folia nga alumina parandalon qarkullimin e ajrit në furrë, vështirëson pjekjen dhe asgjëson emajlin.
- Gjatë funksionimit të furrës, dera e furrës nxeht shumë. Për mbrojtje shtesë është instaluar xhami i tretë, i cili ul temperaturë sipërfaqore të xhamit të derës së furrës (vetëm te disa modele).
- Mos ruani në sirtar të aparatit mjete dhezëse, shpërthyes dhe jorezistues në temperatura të larta (p.sh. letra, lecka për tenxhere, qeska nga plastika, lëndë për pastrim dhe lëndë sprucuese të ndryshme), për shkak se te përdorimi i furrës mund të shkaktojnë zjarr. Sirtarin e aparatit përdorni vetëm për ruajtjen e pajimeve (tepsia e cekët, tepsia për tubimin e yndyrës që kullon, etj.).
- Te ngarkesa, menteshetë e derës së furrës mund të dëmtohen. Në derën e hapur të furrës mos vëndoni enë të rënda për gatim, respektivisht mos mbahuni për ta gjatë pastrimit të brendësisë së furrës. Para pastrimit të furrës, nxjerrni derën (shiqo kapitullin Nxjerrja dhe instalimi i derës së furrës). Nuk lejohet ngjitja mbi derën e furrës ose ulja në të (fëmijët!).
- Te përdorimi afatgjatë i pllakave të hekurit, pjesa e pllakës dhe skaji i vendit për zierje mund të ndryshojnë ngjyrën. Ndërhyrja servisore nuk është lëndë garancioni.
- Aparati është i dedikuar për pozicionim direkt në dysheme, pa përdorim të asnjë lloj nënshtresave.

Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

Përdorimi i dedikuar

Aparati është i dedikuar për gatitjen e ushqimit në amvisëri dhe se nuk lejohet përdorimi i tij për qëllime tjera! Mundësitë e veçanta të përdorimit janë të përshkruara në vijim të udhëzimeve në fjalë.

Përshkrimi i aparatit

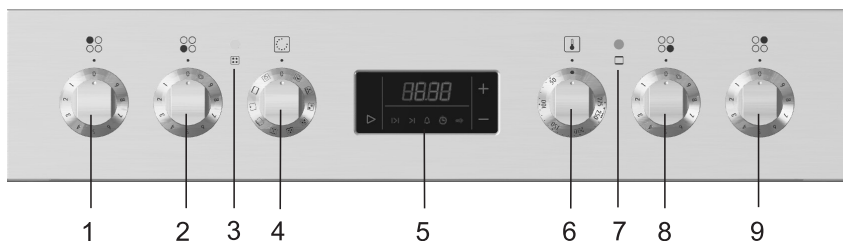
Në fotografi është i përshkruar një nga modelet e aparateve. Pasi që aparatet, për të cilët janë përgatitur udhëzimet, kanë pajisje të ndryshme, ndoshta janë të përshkruara edhe funksionet dhe pajisjet të cilat aprati juaj nuk i ka.



- 1 Hapësira për shkarkimin e avullit nga furra
- 2 Sipërfaqja qelq qeramike për zierje
- 3 Pllaka komanduese
- 4 Doreza e furrës
- 5 Dera e furrës
- 6 Sirtari i shporetit
- 7 Baza shtesë (vetëm te disa modele)
- 8 Këmbëzat rregulluese; qasëse kur është i nxjerrur sirtari i shporetit (vetëm te disa modele)



- 1 Kapaku i shporetit (vetëm te disa modele)
- 2 Hapësira për shkarkimin e avullit nga furra
- 3 Rrethina e vendeve për zierje
- 4 Pllaka komanduese
- 5 Doreza e derës së furrës
- 6 Dera e furrës
- 7 Sirtari i shporetit
- 8 Këmbëzat rregulluese; qasëse kur është i nxjerrur siirtari i shporetit (vetëm te disa modele)



- | | |
|--|---|
| <p>1 Pulla e vendit për zierje, pas në të majtë</p> <p>2 Pulla e fushës zierëse, para në të majtë</p> <p>3 Llambëza kontrolluese e funksionimit. Tregon furrën apo vendin për zierje të kyçur</p> <p>4 Pulla për kyçje/shkyçje dhe zgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës</p> <p>5 Ora programore (vetëm te disa modele)</p> | <p>6 Pulla për rregullimin e temperaturës së furrës</p> <p>7 Llambëza kontrolluese e furrës. Ndriçon, derisa furra nxehet dhe shuhet kur është arritur temperatura e rregulluar.</p> <p>8 Pulla e fushës për zierje, para në të djathtë</p> <p>9 Pulla e fushës për zierje, pas në të djathtë</p> |
|--|---|

(vetëm te disa modele)

Kapaku i shporetit

Para hapjes së kapakut, verifikoni se a është ai i pastërt dhe se në të nuk ka mbejte të lëngjeve.

Kapaku i shporetit është i llakuar apo nga qelqi dhe mund ta mbyllni tashmë kur vendet për zierje të jenë ftohur tërësisht.

Ventilatori për ftohje

Në aparat është i instaluar ventilatori për ftohje, i cili ftoh shtëpizën dhe pllakën e komandimit të aparatit.

Funksionimi i zgjatur i ventilatorit për ftohje

Pas shkyçjes së furrës, ventilatori i ftohjes funksionon edhe një kohë të shkurtër dhe kështu ftoh aparatin shtesë.

Pullat thelluese

- Fillimisht, pullën e trusni lehtë që të klikojë, pastaj zgjedhni dhe rregulloni mënyrën e funksionimit, temperaturën përkatëse ose shkallën e funksionimit të vendeve për zierje.
- Kur është furra ose fusha e zierjes e kyçur, numrat në fushën e pullës janë të ndriçuar (vetëm te modelet me pullat e ndriçuara).
- Pas çdo përdorimi, rrotullojeni pullën në pozicionin e shkyçur ose jofunksionues dhe trusjeni në pozicionin e thelluar.



Pullën thelluese mund të trusni sërish në pllakën e komandimit Vetëm në pozicionin e shkyçur ose jofunksionues të kontaktit (vetëm te modelet me pullat e ndriçuara).

Llambëzat kontrolluese

Llambëza e verdhë

Llambëza ndriçon kur është i kyçur cilido funksion i aparatit.

Llambëza e kuqe

Llambëza e kuqe ndriçon kur funksionojnë nxehtësit në furrë dhe shuhet, kur është arritur temperatura e rregulluar.

Fushat e ndriçuara të numrave të pullës

(vetëm te disa modele)

Fusha e numrave të pullës së kyçur ndriçon kur është i zgjedhur funksioni.

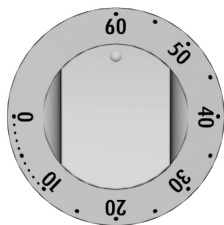
Këto aparate nuk kanë llambëz të verdhë.

Ora programuese

Kohën ditore e rregulloni ashtu siç është e përshkruar në Udhëzimet e bashkangjitura veças, për përdorimin e orëve programuese.

Rregullimi i kohës ditore është urgjentisht i nevojshëm për përdorimin e aparatit. Funksionimi i furrës është i mundshëm pas rregullimit të kohës ditore.

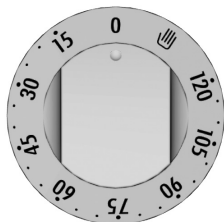
Minutniku mekanik



Koha më e gjatë e rregullimit është 60 minuta. Pas kalimit të kohës së rregulluar aktivizohet sinjali akustik i cili zgjat përafërsisht pesë sekonda.

Kohën e rregulloni me rrotullimin e pullës së pari në drejtim të akrepit të orës, e pastaj, me rrotullimin në anën e kundërt arrini rregullimin e saktë.

Minutniku shkyçës – 120 minuta (tast kohor)



Minutniku shkyçës ofron mundësi të rregullimit prej 0-120 minuta.

- Pullën rrotullojeni në drejtim të akrepit të orësderi te koha e dëshiruar.

Pas kalimit të kohës së rregulluar, sistemi i zgjedhur i ngrohjes shkyçet.

- Kur nuk dëshironi të përdorni tastin kohor ose kohët janë më të shkurtëra se 15 minuta (parangrohja, pjekja e picës dhe të ngj.) respektivisht më të gjata se 120 minuta (për ushqimet që nevojitet më shumë kohë për përgatitje) është e preferueshme të përdorni rregullimin me dorë.
- Për rregullimin me dorë rrotullojeni pullën majtas deri te simboli . Në pozicionin 0 furra nuk funksionon.

Para përdorimit të parë (varësisht nga modeli)

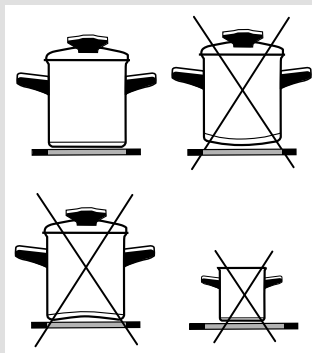
Paralajmërime të rëndësishme

- **Vendet për zierje** pa enë për 3-5 minuta kyçni në nivelin më të lartë që të nxehtet fortë. Gjatë nxehtjes së parë mund të vijë derti në paraqitjen e tymosjes së mbulesës së pllakës zierëse. Në këtë mënyrë mbulesa e vendeve për zierje arrin fortësinë e saj më të madhe.
- **Sipërfaqen qelqe qeramike** pastrojeni me leckë të lagshtë dhe me disa detergjentë për larje të enëve në dorë. Mos përdorni pastrues agresiv, siç janë për shembull pastruesit e vrazhdtë, të cilët shkaktojnë gërvishtje, sfungjera për enë, evituesit e ndryshkut apo të njollave.
- Mos i kyçni vendet për zierje pa enë dhe kurrë mos i përdorni ata për ngrohje të ambientit!
- Kujdes, që vendet për zierje dhe fundi i enës të jenë të pastërta dhe të thata, që të mundësohet përçarje e mirë e nxehtësisë dhe që të mos dëmtohet sipërfaqja nxehtë.
- Në vendet për zierje, yndyra dhe vaji i djegur mund të dhizen. Prandaj ushqimet me yndyrë apo vaj (për shembull patate të skuqura) përgatitni me kujdes dhe nën mbikqyrje të vazhdueshme.
- Në pllakën për zierje nuk guxoni të vendoni enë apo kapak të lagura, ose të mbuluar me avull. Lagështia i dëmton vendet për zierje.
- Asnjëherë mos i ftohni enët e nxehta në vendet për zierje të papërdorur, pasi që nën enë krijohet kondens, i cili përshpejton korodimin.

Paralajmërime të rëndësishme në lidhje me pllakën qelq qeramike

- Fusha nxehtë shpejt arrin fuqinë respektivisht temperaturën e rregulluar të nxehtjes, por rrethina e fushave të nxehta nxehtë mbetet e ftohtë.
- Pllaka është rezistente ndaj ndryshimeve të temeperaturës.
- Pllaka është rezistente edhe ndaj goditjeve. Enën mund ta vendoni në pllakë edhe më vrazhdtë, kurse atë nuk do ta dëmtoni.
- Pllakat qelq qeramike mos i përdorni si sipërfaqe për punë. Me sende të mprehta mund të shkaktoni gërvishtje.
- Përgatitja e ushqimeve në foli të aluminit apo në enë plastike nuk është e lejuar. Në pllakën qelq qeramike mos vendoni asgjë nga plastika apo foli nga alumini.
- Mos përdorni pllakat qelq qeramike të plasura apo të thyera. Rënia e sendit me teh të mprehtë, mund të shkaktojë thyerjen e pllakës. Pasojat shihen menjëherë ose vetëm pas ca kohe. Nëse paraqitet çfarëdo plasje që duket, menjëherë ndërpriti furnizimin me energji elektrike të aparatit.

Ena



- Nëse në pllakën qelq qeramike të nxehtë derdhet sheqer apo derdhet ndonjë ushqim shumë i ëmbël, menjëherë fshijeni pllakën respektivisht sheqerin.

Këshilla për përdorimin e enëve

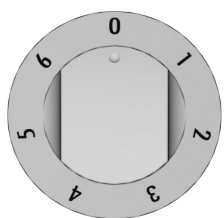
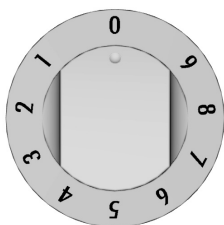
Përdorni enë kualitative me fund të rrafshë dhe stabil.

- Përcimi i nxehtësisë është më i mirë, kur fundi i enës dhe vendi për zierje janë me diametër të njëjtë dhe kur ena është e vendosur në mes të vendit për zierje.
 - Gjatë zierjes, në enë nga xhami rezistent ndaj zjarrit apo rezistent ndaj temeperaturës apo nga porcelani, respektoni udhëzimet e prodhuesit të enës.
 - Nëse përdorni tenxhere nën shtypje (ekonom tenxhere), mbikqyreni, derisa nuk arrihet shtypje adekuate. Vendi për zierje së pari të funksionojë me fuqinë më të madhe, kurse pastaj sipas udhëzimeve të prodhuesit të tenxheresë me sensorin përkatës, në kohë, ulni fuqinë funksionuese.
 - Kujdes, që në tenxherenë nën shtypje respektivisht në të gjitha tenxheretë tjera, gjithmonë të ketë lëndë fluide të mjaftueshme, pasi që përdorimi i tenxheresë së zbrazët në pllakën zierëse, për shkak të mbixehjes, dëmton si tenxherenë ashtu edhe fushën zierëse.
 - Ena nga qelqi rezistent ndaj zjarrit me fund të veçantë të punuar është adekuate për përdorim në pllakat zierëse, nëse i përshtatet diametrit të vendit për zierje. Enët me diametër më të madh mund të plasín për shkak të tensionit termik.
 - Gjatë përdorimit të enëve të veçanta patjetër duhet t'i respektoni udhëzimet e prodhuesit.
 - Kur në vendet e zierjes (vlen për pllakën qelq qeramike) zieni në enë me fund rrefektues të lartë (sipërfaqe e ndritshme metalike) apo me fund të trashë, koha deri në vlim mund të zgjatet për disa minuta (deri në 10 minuta). Nëse dëshironi të vloni sasi më të madhe të lëngjeve, rekomandojmë që të përdorni enë me fund të drejtë të errët.
 - Mos përdorni enë nga argjili, pasi që në sipërfaqen qelq qeramike shkakton gërvishje.
 - Diametrat e fundeve të tiganave dhe tenxehreve patjetër duhet të përshtaten me diametrin e vendit për zierje. Nëse ena është tepër e vogël, vjer deri në humbje të nxehtësisë, kurse vendi për zierje mund të dëmtohet.
 - Përdorni kapakun. Nëse përgatitja e ushqimit e mundëson atë.
 - Ena të jetë e madhësisë adekuate edhe në lidhje me sasinë e ushqimit.
- Përgatitja e sasive më të vogla të ushqimit në enë më të mëdha shkakton humbje të energjisë.

Kursimi i energjisë

- Ushqimet me kohë të gjatë të zierjes përgatitni në tenxhere nën shtypje (ekonom tenxhere).
- Perimet e ndryshme, patatet dhe të ngjashme mund t'i zieni në sasi më të vogël të ujit. Kështu ushqimi zihet, por gjatë kësaj është e rëndësishme që kapaku të jetë mirë i mbyllur. Pas vlimit ulni fuqinë në nivel, i cili garanton vlim të ngadalshëm.

Komandimi i vendeve zierëse - vendet klasike për zierje



- Vendet e zierjes kyçni me pullat, të instaluara në pllakën komanduese.
- Simbolet pranë pullave tregojnë përkatësinë individuale të vendit për zierje.
- Fuqia nxehëse e vendeve për zierje mund të rregullohet pa nivele (1-9) ose me nivele (1-6).
- Te tastet me nivele, pullën mund ta rrotulloni në të dy drejtimet. Te tastet energjetike me rrotullimin e pullës në drejtim të akrepave të orës rritni fuqinë e nxehjes, kurse me rrotullim në drejtimin e kundërt fuqinë e nxehjes e ulni.
- Është paramenduar që 3-5 minuta para përfundimit të zierjes të shkyçni vendin e zierjes dhe ashtu të shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur dhe të kurseni energjinë. (Në tabelë do të gjeni shembuj për përdorimin e niveleve të veçanta të fuqisë).

S	E	
0	0	Vendi i zierjes është i shkyçur.
1	1-2	Mirëmbajtja e temperaturës dhe ngrohja e sasive më të vogla.
2	3-4	Nxehja.
3	5-6	Nxehja respektivisht zierja afatgjate e sasive më të mëdha.
4	7	Pjekja e vazhdueshme (omëletë dhe të ngjashme).
5	8	Pjekja në yndyrë (skuqja dhe të ngjashme).
6	9	Nxehja e shpejtë.

Vendet zierëse të shpejta (vetëm te disa modele) dallohen nga vendet zierëse normale për kah fuqia më e madhe, që domethënë se nxehen më shpejtë.

Janë të shënuara me pikë të kuqe në mes, e cila për shkak të nxehjes dhe pastrimit të shumëfishtë mund të zhduket.

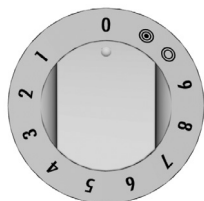
Komandimi i vendeve zierëse – vendet qelq qeramike për zierje

Komandimi i zonës zierëse tre rrethore

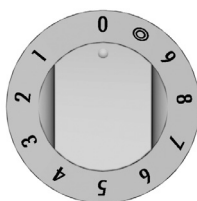
Komandimi i zonës dy rrethore për zierje dhe i zonës zierëse për tepsi

(vetëm te disa modele)

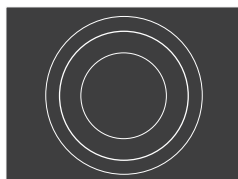
- Te vendi zierës tre rrethor, sipërfaqja nxehtëse i përshtatet madhësisë dhe formës së caktuar të enës. Vendi i zierjes e kyçni dhe shkyçni me pullën përkatëse.
 - Fushën e mesme nxehtëse e kyçni me rrotullimin e pullës të vendit përkatës për zierje me simbol për nxehtësi dy rrethore. Pastaj rregulloni nivelin e dëshiruar të fuqisë.
 - Nxehtësën e tretë, të madh, e kyçni me rrotullimin deri në fund të pullës të vendit përkatës për zierje (shiqoni simbolin; ndëgjohet “klik”). Pastaj rregulloni nivelin e dëshiruar të fuqisë.
 - Të gjitha fushat nxehtëse i shkyçni me rrotullimin e pullës në pozicion “0” (Shkyçja).
-
- Te vendi dy rrethor për zierje dhe te vendi zierës për tepsi, sipërfaqja nxehtëse mund t'i përshtatet madhësisë dhe formës së caktuar të enës.
 - Vendi i zierjes e kyçni dhe shkyçni me pullën përkatëse.
 - Fushën nxehtëse më të madhe e kyçni me rrotullimin deri në fund të pullës të vendit përkatës për zierje (shiqo simbolin; dëgjohet “klik”). Pastaj rregulloni nivelin e dëshiruar të fuqisë.
 - Të gjitha fushat nxehtëse i shkyçni me rrotullimin e pullës në pozicionin “0” (Shkyçja).



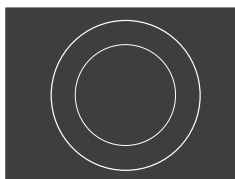
Pulla e pllakës zierëse
me zona shtesë



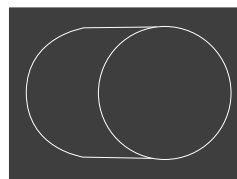
Pulla e pllakës zierëse
me zonë shtesë



Zona zierëse tre rrethore



Zona zierëse dy rrethore



Zona për tepsi me formë
ovale

Vendet nxehtëse HI-Light



Vendet zierëse me HI-Light nxehtësit, nga të thjeshtat dallohen për kah koha jashtëzakonisht e shkurtër e nxehtës, prandaj procedura e zierjes fillon shumë shpejtë.

Indikatori i nxehtësisë së mbetur

Çdo vend për zierje ka llambëz sinjalizuese, e cila ndriçon kur vendi për zierje është i nxehtë. Kur vendi për zierje ftohet, llambëza shuhet.

Indikatori i të mbeturës ndriçon edhe nëse në vendin për zierje, të cilin nuk e keni përdorur, vendoni enë të nxehtë.

Furra

Para përdorimit të parë

- Nxjerrni të gjithë pjesët e pajisjeve nga furra dhe pastroni me ujë të ngrohtë dhe me lëndë të zakonshme pastruese. Mos përdorni lëndë të vrazhdëta pastruese.
- Te ngrohja e parë e furrës, nga ajo lëshohet duhma “si e re”, Prandaj, gjatë ngrohjes ajrosni hapësirën mirë.

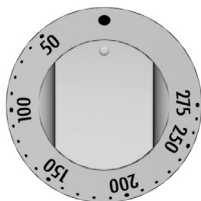
Vërejtje të rëndësishme

- Përdorni tepsitë të errëta, me shtresë të silikonit të zi ose tepsitë të zaltuara, sepse ata e përçojnë mirë nxehtësinë.
- Furrën e parangrohni vetëm nëqoftëse ajo ekziston në recetë ose në tabelën e udhëzimeve në fjalë.
- Te ngrohja e furrës së zbrazët shpenzohet shumë energji, prandaj, me pjekjen e vazhdueshme të më shumë llojeve të parorive ose të picave kursejmë shumë energji, sepse furra është e nxehtë.
- Kah përfundimi i pjekjes, furrën mund të shkyçni për afërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes dhe me këtë kurseni energjinë, kështu shfrytëzoni nxehtësinë e akumuluar.

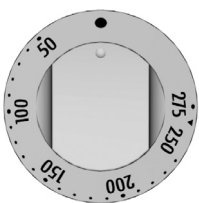
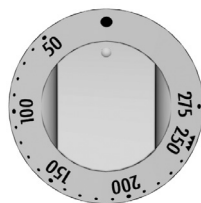
Komandimi i furrës

Për komandimin e furrës janë të dedikuara pulla për kyçje/shkyçje dhe zgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës dhe pulla për rregullimin e temperaturës.

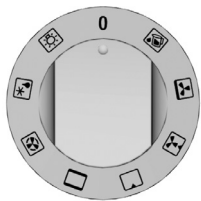
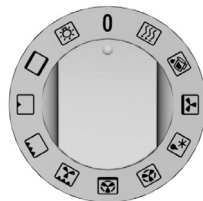
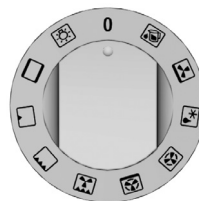
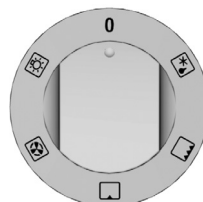
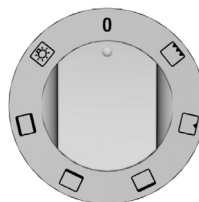
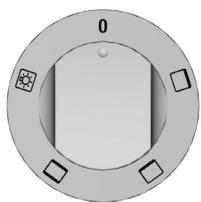
Pulla për rregullimin e temperaturës



Vërejtje: Pullën e temperaturës e rregulloni në pozicion $\nearrow$, $\leftarrow$, $\nwarrow$, kur e përdorni mënyrën e funksionimit të furrës Skara e madhe ☐ ose skara ☐.



Pulla për kyçje/shkyçje dhe zgjedhja e mënyrës së funksionimit të furrës



Furra mund të funksionojë në mënyrat vijuese:

Ndriçimi i furrës

Te disa modele janë të instaluar dy llambëza për ndriçimin e furrës: njëra në murinë e fundit naltas, kurse llamba e dytë shtesë në mes të murisë së djathtë anësore.

Ndriçimin e furrës mund të kyçni pavarësisht, pa kyçjen e ndonjë funksioni tjetër.

Te të gjitha mënyrat tjera të funksionimit, ndriçimi i furrës kyçet automatikisht te rregullimi i mënyrës së funksionimit.

Nxehësi i sipërm/poshtëm

Nxehësit në anën e sipërme dhe të poshtme njëtrajtshëm rrezatojnë nxehjen në brendësi të furrës. Pjekja e parorive ose e mishit është e mundur vetëm në një nivel.

Skara e madhe

Te kjo mënyrë e funksionimit funksionon nxehësi i sipërm dhe infra nxehësi

Nxehjen e rrezaton në mënyrë direkte infra nxehësi i cili është i instaluar në tavan të furrës. Për rritjen e efikasitetit të nxehjes, respektivisht shfrytëzimit optimal të tërë sipërfaqes së shoshës së furrës, njëkohësisht është kyçur edhe nxehësi i sipërm.

Mënyra e funksionimit është e përshtatshme për pjekjen e copave të vogla të mishit, siç janë p.sh. steak, salsicja, thelat, brinjë etj.

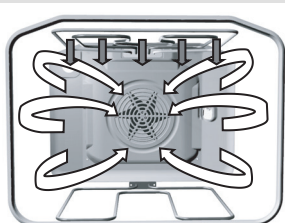
Skara

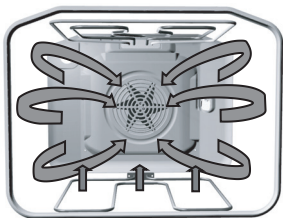
Funksionon vetëm infra nxehësi i cili është në përbërje të skarës së madhe. Është i përshtatshëm për pjekje në skarë të sasive të vogla të copëzave të bukës së mvëshur, suxhukut, rreshkja e toastit.

Skara me ventilator

Te kjo mënyrë e funksionimit funksionojnë infra nxehësi dhe ventilatori. Mënyra është e përshtatshme për pjekjen e mishit në skarë dhe pjekjen e copave të mëdha të mishit ose shpendisë në një nivel të furrës.

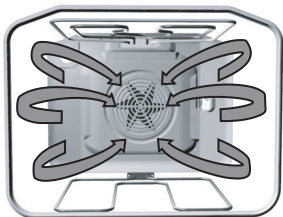
Është e përshtatshme edhe për gratimin dhe rreshkjen e bukës.





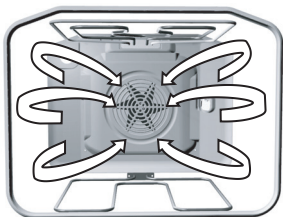
Ajri i nxehtë dhe nxehtësi i poshtëm

Te kjo mënyrë e funksionimit, njëkohësisht funksionojnë nxehtësi i poshtëm dhe ventilatori me ajër të nxehtë. Mënyra është më e përshtatshme për pjekjen e picës. Më e suksesshme është pjekja e ëmbëlsirave të lagshta ose të rënda, tortës nga frutat, nga brumi i tharmit ose i theçtë ose tortës me gjizë.



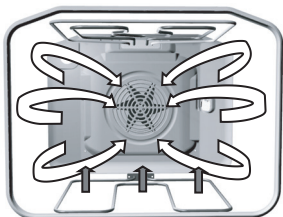
Ajri i nxehtë

Te kjo mënyrë e funksionimit, funksionojnë nxehtësi sferik dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose parorive. Mënyra është e përshtatshme për pjekjen e mishit dhe parorive në shumë nivele. Temperaturat e pjekjes janë më të ulëta se te sistemi klasik.



Shkrirja

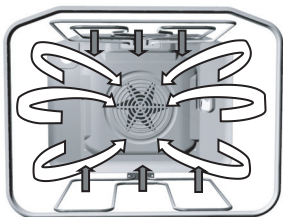
Te kjo mënyrë ajri qarkullon pa nxehtësi e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkrirjen e ngadalshme të ushqimit të ngrirë.



Nxehtësi i poshtëm dhe ventilatori

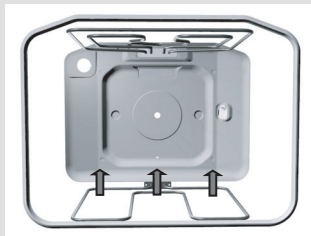
Te kjo mënyrë njëkohësisht funksionojnë nxehtësi i poshtëm dhe ventilatori. Është i dedikuar për ngrohjen e pjatave. Është i përdorshëm edhe për pjekjen e parorive të ulëta dhe zierjes së pemëve dhe perimeve.

Përdorni udhëzuesin e 1. prej poshtë dhe modele jo shumë të larta, që ajri i nxehtë të qarkullojë edhe mbi anën e sipërme të ushqimit.



Ngrohja me nxehtësin e sipërm dhe të poshtëm dhe ventilatorin

Funksionojnë nxehtësi i sipërm dhe i poshtëm si dhe ventilatori. Ventilatori mundëson qarkullimin e njëtrajtshëm të ajrit të nxehtë në furrë. Sistemi është i përshtatshëm për pjekjen e të gjithë llojeve të parorive, për shkrirjen e ushqimit, terjen e pemëve dhe perimeve. Para se të vendoni artikullin ushqimor në furrën e nxehtë, pritni që llambëza të shuhet një herë. Rezultatet më të mira të pjekjes arrihen te pjekja në një nivel. Rezultatet e dobëta të pjekjes janë arrijë te pjekja dynivore. Është e obligueshme parangrohja e furrës. Përdorni udhëzuesin e 2. dhe të 4. (llogaritur prej poshtë). Temperaturat e pjekjes janë më të ulëta se te mënyra klasike e ngrohjes.



☐ **Nxehësi i poshtëm/Aqua Clean**

Nxehjen e jep vetëm nxehësi i instaluar në anën e poshtme të furrës.

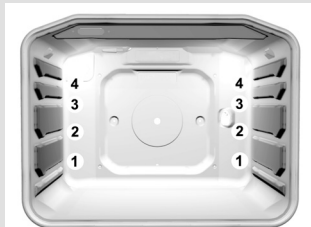
Këtë mënyrë të funksionimit e zgjedhni atëherë kur dëshironi të rreshkni anën e poshtme të ëmbëlsirave (për shembull pjekja e ëmbëlsirave të lagështa me mbushjen e frutave). Pullën e rregullimit të temperaturës rregulloni në temperaturën e dëshiruar. Nxehësin e poshtëm mund të përdorni edhe për pastrimin e furrës. Hollësitë në lidhje me pastrimin mund të lexoni në kapitullin Pastrimi dhe mirëmbajtja.



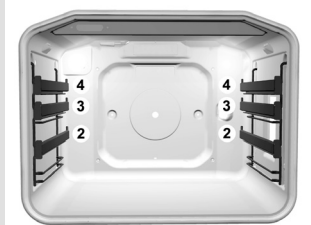
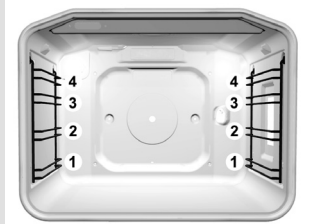
☐ **Ngrohja me nxehësin e sipërm**

Nxehjen e rrezaton mbi artikuj ushqimorë vetëm nxehësi në anën e sipërme të furrës. Mënyrën e përshkruar e përdorni atëherë kur dëshironi që më shumë të skuqni anën e sipërme të ushqimit (për shembull për stërkujt shtesë).

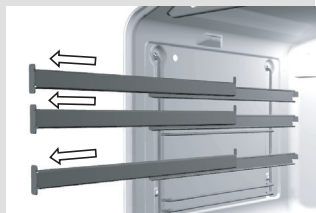
Nivelet e pjekjes (varësisht nga modeli)



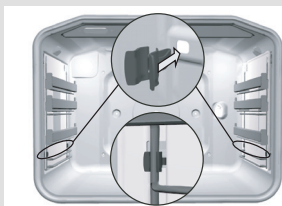
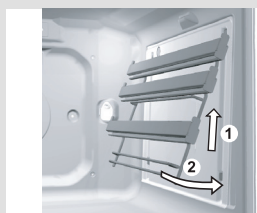
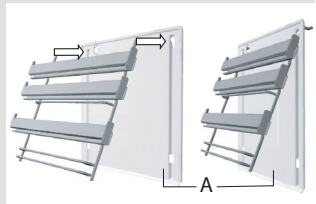
- Pajisjen (shosha, tepsia e cekët dhe e thellë) mund të vendoni në furrë në 4 nivele.
- Merrni në përfillje që nivelet e pjekjes gjithmonë llogariten prej poshtë naltas! (Në tabelat e pjekjes në vijim janë ët përshkruara nivelet veç e veç).
- Udhëzuesit janë tërheqës, prej teli ose tërheqës teleskopik (varësisht nga modeli i aparatit). Me udhëzuesit teleskopik është i pajisur niveli i 2., 3. dhe 4. Te udhëzuesit prej teli nevojitet që shoshën dhe tepsitë të vendohen në vanën udhëzuese të cilën e caktojnë profilet e telit.



Udhëzuesit tërheqës teleskopik (varësisht nga modeli)



Mbaresat lehtë pastruese (varësisht nga modeli)



Me udhëzuesit teleskopik tërheqës janë të pajisur nivelet 2., 3. dhe 4.
Majtas dhe djathtas në furrë gjenden udhëzuesit me udhëzuesit teleskopik në 3 nivele.

Nivelet tërheqëse janë të realizuar (varësisht nga modeli):

- me tre pjesërisht tërheqës
- një tërësisht dhe me dy pjesërisht tërheqës
- tre udhëzues krejtësisht tërheqës.



Udhëzuesit teleskopik tërheqës dhe pjesët tjera të pajisjes nxehen! Te puna përdorni dorëzën për enë ose mbrojtje të ngjashme!

- Për futjen e shoshës, tepsisë ose tiganasë për yndyrë së pari tërheqni udhëzuesit teleskopik tërheqës të njërit nivel.
- Shoshën dhe tepsinë e cekët ose të thellë vendoni mbi udhëzues tërheqës dhe pastaj me dorë shtynja deri në fund. Derën e furrës gjithmonë mbyllni pasi që udhëzuesit teleskopik janë të shtyrë deri në fund.

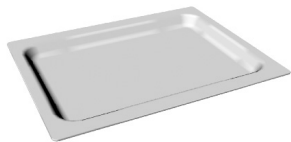
Mbaresat lehtë pastruese të instaluar parandalojnë stërpikjen e yndyrës te pjekja në muritë e furrës.

Montimi:

- Evitoni udhëzuesit tërheqës respektivisht ata teleskopik (shiqo kapitullin Evitimi i udhëzuesve tërheqës teleskopik dhe prej teli)
- Udhëzuesit (prej teli resp. teleskopik) i ngjitni (varni) në mbaresën lehtëpastruese (A), bashkarishtë i varni në hapësirat e parapara për ta dhe i tërheqni lartas.

Te montimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës (tërheqëja e plotë) dhe mbaresës lehtë pastruese, instaloni mbaresat e bashkangjitura në hapësirat e poshtme në muri të furrës dhe në mbaresa vendoni udhëzuesit.
Mbaresat janë të dedikuara për përforcimin më të mirë të udhëzuesve.

Pajisja e furrës **(varësisht nga modeli)**



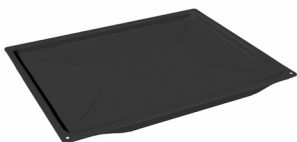
Tepsia prej qelqi është e dedikuar për pjekjen e ushqimit dhe shërben edhe si pjatë servuese.



Shosha, në të cilën vendoni enën me artikullin ushqimor ose artikullin ushqimor e vendoni mbi shoshë.



Në shoshë dhe udhëzues është bërë bllokues mbrojtës, prandaj nevojitet që të tërheqëja kur ajo prek bllokuesin, gjithmonë pakëz të çohet.



Tepsia e cekët është e dedikuar vetëm për pjekjen e parorive dhe simitave.



Tepsia e thellë është e dedikuar për pjekjen e mishit dhe të ëmbëlsirave të lagështa dhe si enë për tubimin e yndyrës pikuese.



Në ndërkohë të pjekjes, tepsinë e thellë nuk lejohet të vendoni në udhëzuesin e 1., përveç kur piqni në skarë ose përdorni hellën ku tepsia e thellë shërben si tubues i yndyrës pikuese.



Muria e fundit e furrës është e mveshur me **mveshje katalitike**, të cilën ka të drejtë të instalojë ose evitojë vetëm profesionisti, respektivisht serviseri.

Filteri i yndyrës (varësisht nga modeli)



Te pjekja e mishit, rekomandohet përdorimi i filtrit për yndyrë. Filtri i instaluar për yndyrë në murinë e fundit të furrës mbron ventilatorin, nxehësin sferik dhe furrën nga ndotja e padëshirueshme me yndyrë. Nëqoftëse piqui ëmbëlsira, gjithmonë evitojeni! Filtri i instaluar për yndyrë te pjekja e poticave mund të shkaktojë rezultate të dobëta.

Përgatitja e ushqimit

Pjekja e parorive

- Për pjekjen e parorive mund të përdorni ,  dhe . (Komandimi i furrës në sistemin e zgjedhur varet nga modeli i aparatit).
- Te pjekja e parorive nevojitet që filtrin e yndyrës të nxjerrni nga furra!

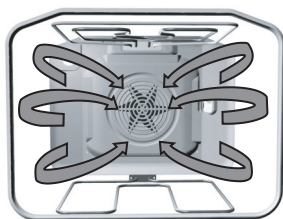
Udhëzime

- Te pjekja e parorive gjithmonë merrni në përfillje zgjedhjen e udhëzuesit, temperaturën dhe kohën e pjekjes nga tabela e pjekjes së ëmbëlsirave dhe harroni përvojat e vjetra eventuale, të cilat i keni me përdorimin e furrave të vjetra. Vlerat në tabelën e pjekjes së ëmbëlsirave jan të përcaktuara dhe verifikuara apostafat për këtë furrë.
- Nëqoftëse në tabelën e pjekjes së ëmbëlsirave nuk e gjeni për ndonjë lloj, merrni të dhënat për ëmbëlsirë të ngjajshme.



☐ **Pjekja e ëmbëlsirave me nxehësin e sipërm/poshtëm**

- Përdorni vetëm një nivel të pjekjes.
- Nxehësit e sipërm/poshtëm janë posaçërisht të përshtatshëm për pjekjen e ëmbëlsirave të ndryshme, bukës dhe mishit.
- Përdorni tepsitë e errëta. Te tepsitë e zbardhta ëmbëlsirat piquen dobët sepse ata e refuzojnë temperaturën.
- Modelet gjithmonë vendoni në shoshë. Nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, shoshën evitoheni. Parangrohja shkurton kohën e pjekjes. Ëmbëlsirat vendoni në furrë menjëherë kur arrihet temperatura, kjo dmth. kur llambëza kontrolluese shuhet së pari.



☒ **Pjekja e parorive me ajrin e nxehtë**

Pjekja e parorive me ajrin e nxehtë është posaçërisht e përshtatshme për pjekje në më shumë nivele, posaçërisht për paroritë e imëta në tepsitë e cekëta. Rekomandojmë parangrohje në udhëzuesin e 2 dhe 3. Është i përshtatshëm edhe për ëmbëlsira të lagshta, torta me fruta (pjekja në një nivel).

- Temperatura është zakonisht më e ulët se te pjekja e parorive me nxehësin e sipërm/poshtëm (shiqo edhe tabelën e pjekjes së parorive).
- Paroritë e ndryshme mund të piqui gjithmonë bashkarisht, nëqoftëse temperatura e nevojshme është përafërsisht e njëjtë.
- Koha e pjekjes edhe te tepsitë e njëjta mund të jetë e ndryshme. Kur piqui në më shumë tepsi menjëherë – pjekja dy ose trenivelëshe, koha e pjekjes për tepsitë e veçanta është e ndryshme. Ndoshta do të jeni të detyruar që ndonjë nga tepsitë të nxjerrni para të tjetrës (tepsia në udhëzuesin e sipërm).
- Paroritë e imëta, siç p.sh. kulaçet e imta mundësisht i përgatitni me trashësi dhe lartësi të njëjtë. Paroritë jo të njëtrajtshme do të skuqen jo njëtrajtshëm!
- Nëqoftëse piqui më shumë parori menjëherë, në furrë do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e cila në derën e furrës mund të shkaktojë kondens.

Këshilla për pjekjen e parorive

A janë paroritë krejtësisht të pjekura?

Me karthi prej druri shponi ëmbëlsirën në vendin më të lartë.

Nëqoftëse në karthi nuk ka gjurma brumi, ëmbëlsira është e pjekur.

Furrën mund të shkyçni e të përdorni nxehjen e mbetur.

Ëmbëlsira është ultësue

Kontrollojeni recetën. Në të ardhmen, përdorni më pak lëndë fluide.

Merrni në përfillje kohën e përzierjes, para se të gjithash te përdorimi

i makinave të amvisërisë.

Ëmbëlsira është përfundi e zbardhtë

Në të ardhmen, për pjekje përdorni model të errët, ëmbëlsirën

vendojeni një nivel më poshtë ose kah përfundimi i pjekjes kyçni nxehësin e poshtëm.

Ëmbëlsira me mbushje të lagshtë (p.sh. torta e djathit) nuk është pjekë krejtësisht

Në të ardhmen, ulni temperaturën dhe zgjatni kohën e pjekjes.

Vërejtje te tabela e pjekjes së ëmbëlsirave:

- Temperatura është e cekur në vlerën e ulët dhe të lartë. Së pari rregullojeni temperaturën e ultë, nëqoftëse ëmbëlsira nuk skuqet mjaft, në të ardhmen ritni temperaturën.
- Kohët e pjekjes janë vetëm si kornizë dhe se mund të ndryshojnë tek kushtet e posaçme.
- Të dhënat e shënuara më trashë në tabelën e temperaturës tregojnë mënyrën më të përshtatshme të nxehjes për llojin e posaçëm të ëmbëlsirës.
- Shenja * dmth. që nevojitet të parangrohni furrën në sistemin e zgjedhur të pjekjes.

- Kur përdorni peki letërën për pjekje, kontrollojeni që ajo të jetë me rezistencë të lartë në temperatura.

Tabela për pjekjen e ëmbëlsirave me nxehtësinë e sipërm/poshtëm ose ajrin e nxehtë - te pjekja njënivele

Lloji i ëmbëlsirave (parorive)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) 	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) 	Koha e pjekjes (në min.)
Paroritë e ëmbëla					
Kulaçi marmor, sharkelji	1	160-170	1	150-160	50-70
Ëmbëlsira në tepsinë katrore	1	160-170	1	150-160	55-70
Ëmbëlsira në modelin e tortës	1	160-170	2	150-160	45-60
Ëmbëlsira e djathit në modelin e tortës	1	170-180	2	150-160	65-85
Torta e fruteve, brumi i theçtë	1	180-190	2	160-170	50-70
Torta e fruteve	1	170-180	2	160-170	60-70
Torta e biskuitit*	1	170-180	2	150-160	30-40
Ëmbëlsira me mbiderdhje	2	180-190	2	160-170	25-35
Ëmbëlsirë frutesh, brumi i përzier	2	170-180	2	150-160	45-65
Ëmbëlsirë kumbulle	2	180-200	2	150-160	35-60
Rulada e biskuitit*	2	180-190	2	160-170	15-25
Ëmbëlsira nga brumi i gatuar	2	160-170	2	150-160	25-35
Gërsheti nga brumi i theçtë, kurora	2	180-200	2	160-170	35-50
Somuni i krishtlindjes	2	170-180	2	150-160	45-70
Petë me molla	2	180-200	2	170-180	40-60
Paroritë nga brumi i tharmtë	1	170-180	2	150-160	40-55
Paroritë pikante					
Quche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pica*	2	210-230	2	190-210	25-45
Buka	2	190-210	2	170-180	50-60
Simitet*	2	200-220	2	180-190	30-40
Paroritë e imëta					
Biskotat nga brumi i theçtë*	2	160-170	2	150-160	15-25
Biskotat*	2	160-170	2	150-160	15-28
Paroritë nga brumi i tharmtë	2	180-190	2	170-180	20-35
Petullat nga brumi i petëzuar	2	190-200	2	170-180	20-30
Vetrcat/parori të mbushura me krem	2	180-190	2	180-190	25-45
Sufletë					
Sufle i orizit	1	190-200	2	180-190	35-50
Sufle i gjizës	1	190-200	2	180-190	40-50
Paroritë e ngrira					
Petë mollash, gjize	2	180-200	2	170-180	50-70
Tortë e gjizës	2	180-190	2	160-170	65-85
Pica	2	200-220	2	170-180	20-30
Patate e skuqur, për furrë*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketet për furrë	2	200-220	2	170-180	20-35

Vërejtje: Udhëzuesi i mbështetet shoshës bartëse, në të cilën i vendoni tepsitë e vogla ose modelet në tepsinë e cekët. S'lejohej venduarja e tepsisë së thellë në ndërkohë të pjekjes në udhëzuesin e 1.

Tabela për pjekjen e parorive me ajër të nxehtë dhe nxehtësin e poshtëm

Lloji i parorive	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C)	Koha e pjekjes (në min.)
Ëmbëlsira e djathit (750g gjizë) – brumi i thehtë	2	150-160	65-80
Pica * - brumi i tharhtë	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – brumi i thehtë	2	180-200	35-40
Ëmbëlsirë mollash - brumi i tharhtë	2	150-160	35-40
Ëmbëlsira e frutave – brumi i përzier	2	150-160	45-55
Petë mollash – brum petash	2	170-180	45-65

Tabela për pjekjen e ëmbëlsirave me nxehtësin e sipërm dhe të poshtëm dhe ventilatorin

Lloji i ëmbëlsirës	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C)	Koha e pjekjes (në min.)
Paroritë e ëmbëla			
Kulaçi marmor, sharkelji	1	150-160	50-60
Ëmbëlsira në tepsinë katrore	1	150-160	55-65
Ëmbëlsira në modelin e tortës	1	150-160	45-55
Ëmbëlsira e djathit në modelin e tortës	1	150-160	65-75
Torta e frutave, brumi i thehtë	1	160-170	45-65
Torta e frutave	1	160-170	55-65
Torta e biskuitit*	1	150-160	25-35
Ëmbëlsirë me mbiderdhje	2	160-170	25-35
Ëmbëlsirë e frutave, brumi i përzier	2	150-160	45-60
Ëmbëlsira e kumbullave	2	150-160	30-40
Rulada e biskuitit*	2	160-170	15-23
Ëmbëlsira nga brumi i përzier	2	150-160	25-35
Gërsheti nga brumi i thehtë, kurora	2	160-170	35-45
Somuni i krishtlindjes	2	150-160	45-65
Petë me molla	2	160-170	50-60
Buhteljni	1	150-160	35-45
Paroritë pikante			
Torta e Lorenit-Quiche Loraine	1	170-180	45-55
Pica*	2	190-200	20-25
Buka	2	170-180	50-60
Simitet*	2	180-190	15-20
Paroritë e imëta			
Biskotat nga brumi i thehtë	2	150-160	15-25
Biskotat*	2	150-160	15-25
Paroritë e imëta nga brumi i tharhtë	2	160-170	18-23
Parori nga brumi i petëzuar	2	170-180	20-30
Vetrcat/parori të mbushura me krem	2	170-180	20-30
Paroritë e ngrira			
Petë mollash, gjize	2	170-180	50-70
Torta e gjizës	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30

Vërejtje: Udhëzuesi vendohet mbi tepsinë e cekët ose mbi shoshë, në të cilën vendoni tespi të vogëla ose modele.

- Për pjekjen e mishit mund të përdorni □, ☒.
- Të dhënat e shtypura më trashë në tabelën e pjekjes së mishit, tregojnë mënyrën më të përshtatshme të nxehtjes për llojin e posaçëm të mishit.
- Te pjekja e mishit rekomandohet përdorimi i filtrit të yndyrës (varësisht nga modeli).

Këshilla në lidhje me enët

- Mund të përdorni enë nga emajli, qelqit zjarr rezistues, argjilit ose nga hekuri.
- Tepsitë nga çeliku jokorodues nuk janë të përshtatshme, sepse shumë fuqishëm e refuzojnë nxehtjen.
- Nëqoftë se e mbuloni mishin që piqet, ai do të mbetet më i lëngshëm, kurse furra nuk do të ndotet shumë.
- Në enën e pambuluar mishi skuqet më shpejtë.

Vërejtje për pjekjen e mishit

- Në tabelën e pjekjes së mishit do të gjeni të dhëna për temperaturën, nivelin dhe kohën e pjekjes. Për shkak se kohët e pjekjes janë shumë të varura nga lloji, pesha dhe cilësia e mishit, mund të vijë deri në përjashtime.
- Pjekja e mishit, shpendisë dhe peshkut është ekonomike teksa te pesha mbi 1 kg.
- Te pjekja nevojitet të shtohet aq lëndë fluide, që yndyra dhe lëngu i mishit të mos digjen. Kjo dmth. që nevojitet që mishi për pjekje te pjekja e gjatë të kontrollohet më shpesh dhe t'i shtohet lëndë fluide.
- Pas kalimit të gjysmës së kohës së pjekjes, kthejeni mishin për pjekje, posaçërisht te pjekja në teps. Është mirë që së pari mishi të piqet me anën e sipërme të kthyer poshtas.
- Te pjekja e copave të mëdha të mishit mund të vijë deri tek avullimi i fuqishëm dhe vesimi në derën e furrës. Kjo është dukuri natyrore dhe nuk ndikon në funksionimin e aparatit. Pas përfundimit të pjekjes, pastroni derën dhe xhamin e derës deri sa të thahen. Mos ftohni ushqimet në furrën e mbyllur që t'i largoheni vesimit.

Tabela për pjekjen e mishit me nxehtësinë e poshtëm/sipërm ose ajrin e nxehtë - të pjekja njënivelo

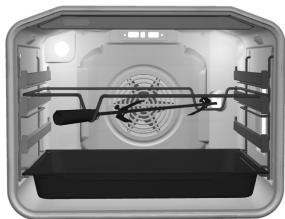
Lloji i mishit	Pesha në (v g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) □	Udhëzuesi (prej sipër)	Temperatura (në °C) ⊞	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi i lopës						
Fërliku i lopës	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Fërliku i lopës	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Roastbeef, i pjekur mesatarisht	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Roastbeef, i pjekur mirë	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Mishi i derrit						
Fërliku i derrit me lëkurë	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Barku i derrit	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Barku i derrit	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Krahërori i derrit	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rullada e derrit	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Brinjët kaselit	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Fërliku nga mishi i grirë	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Mishi i viçit						
Rullada e viçit	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kofsha e viçit	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Mishi i qengjit						
Shpina e qengjit	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kofsha e dashit	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Egërsira						
Shpina e lëpurit	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Kofsha e drerit	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kodsha e derrit të egër	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Shpendia						
Zogu i pulës, i tërë	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Pula e yshqyer	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Rosa	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Pata	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Gjeldeti, pulë deti	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Peshku						
Peshku i tërë	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Sufle i peshkut	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Vërejtje : Udhëzuesi vendohet mbi tepsinë të thellë, kurse tepsitë e vogëla i vendoni mbi shoshë, të cilën e futni në udhëzuesin 1.-2. (tepsinë e thellë nuk lejohet të vendoni në udhëzuesin 1).

- Te pjekja në skarë nevojitet të jeni posaçërisht të kujdesshëm. Për shkak të temperaturës së lartë të infra nxehësit, shosha dhe pjesët tjera të pajisjes së furrës janë shumë të nxehta, prandaj, përdorni dorëza mbrojtëse dhe dana të posaçme për mish!
- Nga mishi i shpuar mund të stërpik yndyra e nxehtë (p.sh. nga suxhukët). Që të parandaloni djegiet në lëkurë ose në sy, përdorni danat për mish.
- Tërë kohën mbikqyrni rrjedhjen e pjekjes në skarë. Për shkak të temperaturës së lartë, mishi mund shumë shpejtë të digjet!
- Mos lejoni që të afrohen fëmijët në afërsi të skarës.
- Pjekja me infra nxehësin është e përshtatshme për përgatitjen e payndyrshme të salsiçeve, copave të prera të mishit dhe peshkut (steak, thellë, petat e salmoni...) ose bukën e skuqur dhe rreshkja.

Këshilla në lidhje me pjekjen në skarë

- Në skarë të piqni gjithmonë me derë të mbyllur të furrës.
- Në tabelën e pjekjes në skarë gjeni të dhënat për temperaturën, nivelin dhe kohën e pjekjes në skarë. Për shkak se koha e pjekjes në skarë varet nga lloji, pesha dhe cilësia e mishit, mund të vijë deri në përjashtime.
- Te pjekja e mishit rekomandohet përdorimi i filtrit të yndyrës (varësisht nga modeli).
- Infra nxehësin (skara e madhe dhe e vogël) paraprkishtë nxehni për afërsisht 5 minuta.
- Kur piqui në shoshë, atë lyeni me vaj që të mos ngjitet mishi në të.
- Copat e holla të mishit vendoni mbi shoshë e atë vendojeni mbi udhëzuesin e 4.
- Në udhëzuesin e 1. ose të 2. vendojeni tepsinë për tubimin e yndyrës dhe lëngut të mishit që pikon.
- Mishin të cilin e piqui në skarë, në ndërkohë të pjekjes kthejeni. Anën e parë piqui më gjat kohë se atë të dytën.
- Kur piqui copa të mëdha në shoshë (pula, peshku) vendojeni shoshën në udhëzuesin e 2., kurse në udhëzuesin e 1. tepsinë për tubimin e yndyrës që pikon.
- Copat e holla ktheni vetëm njëherë, kurse të mëdhat më shumë herë. Për kthyerjen e mishit përdorni danat për mish që të mos rrjedhë shumë lëngu i mishit.
- Llojet e mishit të zi më mirë dhe më shpejtë skuqen se mishi i zbardhtë, i derit ose i viçit.
- Pas çdo pjekje në skarë, pastroni furrën dhe pajisjen që ndyrësira të mos digjet në pjekjen vijuese.



Pjekja në hellë

(vetëm te disa modele)

- Garnitura e hellës rotulluese përbëhet nga hella rotulluese me dorëzën evituese dhe dy piruna për përforcimin e mishit.
- Te përdorimi i hellës rotulluese, fillimisht futni mbaresën e posaçme në udhëzuesin e 3. prej poshtë.
- Mishin e përgatitur ngulni në hellën rotulluese dhe në të dy anët e mishit ngulni pirunat e bashkangjitur, ashtu që të jetë mishi mirë i përforcuar. Pastaj, përforconi vidhat në piruna.
- Vendojeni dorëzën në pjesën e parë të hellës. Pjesën e gdhendur të hellës futni në hapësirën në anën e djathtë të murisë së fundit të furrës, e cila është e mbrojtur me rrjetëzë zjarrmbrojtëse rotulluese. Pjesën e parë të hellës e vendoni në pjesën më të ulët të bartësit të klikojë.
- Në udhëzuesin e 1. vendoni tepsinë e thellë për tubimin e yndyrës dhe lëngut pikues nga mishi.
- Hellën e aktivizoni me zgjedhjen e mënyrës së funksionimit »Skara e madhe« .
- Para se të mbyllni derën e furrës, zhvidhoni dorëzën e hellës.
- Infra nxehësi funksionon me termostat dhe vetëm te dera e mbyllur.

Tabela e pjekjes në skarë – skara e madhe

Lloji i artikujve ushqimor	Pesha (në g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C)	Temperatura (në °C)	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi dhe suxhuku					
4 thela nga fileja e lopës, i freskët	180g/copë	4		-	14-16
4 thela nga fileja e lopës, rozë	"	4		-	16-20
4 thela nga fileja e lopës, i tejpkukur	"	4		-	18-21
4 thela nga qafa e derrit	"	4		-	19-23
4 bërçolla	"	4		-	20-24
4 thela viçi	"	4		-	19-22
6 bërçolla qengji	100g/copë	4		-	15-19
8 salsiçe për skarë	100g/copë	4		-	11-14
3 copa mishi-djath	200g/copë	4		-	9-15
1/2 e zogut të pulës	600g	2	-	180-190	25 (1. faqja) 20 (2. faqja)
Peshku					
Feta salmon	600	3		-	19-22
4 Trofta	200g/copë	2	-	170-180	45-50
Buka e rreshkur					
6 feta të bukës së bardhë	/	4		-	1,5-3
4 feta të bukës nga mielli i përzier	/	4		-	2-3
Bukëzat e mveshur	/	4		-	3,5-7
Mishi/shpendia*					
Rosa*	2000	2	210	150-170	80-100
Zogu i pulës*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Rosto derri	1500	2	-	150-160	90-120
Krahërori i derrit	1500	2	-	150-160	120-160
Kofsha e derrit	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/ fileja e lopës	1500	2	-	170-180	40-80
Perimet e gratinuara**					
Lulelakër. lakra jeshile	750	2	-	210-230	15-25
Shparg	750	2	-	210-230	15-25

Vërejtje: Udhëzuesi vendohet mbi shoshën bartëse mbi të cilën e vendoni mishin;

në kapitullin mishi/shpendia, udhëzuesi vendohet mbi tepsinë e thellë, kurse te zogu i pulës në shoshë.

Kur piqni mish në tepsi, atëherë siguron i mjaft lëndë fluide në tepsi, që të mos digjet mishi dhe se gjatë pjekjes ate kthejeni. Kur e piqni mishin mbi shoshë, në udhëzuesin 1 ose 2 vendoni

tepsinë e thellë për tubimin e yndyrës pikuese (shiqo këshillat për pjekjen në skarë).

Rekomandim: Troftën e terni me peshqir prej letre. Në brendësi të peshkut futni majdanoz, krypë, hudhër, nga ana e jashtme peshqit i vajosni dhe i vendoni mbi shoshë. Gjatë grillimit mos i ktheni.

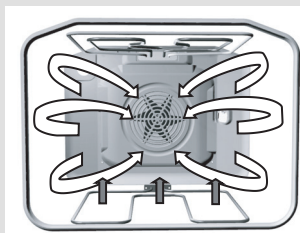
* Nëqoftëse dëshironi mund të përdorni edhe hellën (shiqo udhëzimet për hellë).

** perimet janë paraprakisht të gjysëm ziera dhe të mbiderdhura me salcë beshamel me djath të grirë. Tepsia e vogël nga qelqi është mbi shoshë.

Tabela e pjekjes në skarë - skara

Lloji i artikujve ushqimor	Pesha (në g)	Udhëheqësi (nga poshtë)	Temperatura (në °C)	Temperatura (në °C)	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi dhe suxhuku					
2 thela nga fileja e lopës, e tejpekur	180g/copë	4	240	-	18-21
2 mish i brinjëve		4	240	-	20-22
2 thela nga qafa e derrit	180g/copë	4	240		18-22
4 salsiçe për skarë	100g/copë	4	240	-	11-14
4 bukëza të mvëshura		4	240	-	5-7
Tost - skuqja		4	240		3-4
3 trofta - në grila	200gg/copë	2	-	160-170	40-50
Zogu i pulës - në grila	1500g	2	-	160-170	60-80
Krahërori i derrit - në tepsi të thellë	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservimi



Për konservim përdorni mënyrën e ngrohjes së furrës nxehtësi i poshtëm bashkë me ventilatorin.

Ushqimin për konservim dhe shiset i përgatitni siç zakonisht. Përdorni shiset e zakonshme me unazën nga goma dhe kapakun prej qelqi. Nuk lejohet përdorimi i shisheve me kapakët vidhues ose konservat metalike. Mundësisht, shiset le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përbërje të njëjtë dhe mirë të mbyllura.

Në tepsi mund të vendoni njëkohësisht deri në 6 shishe njëlitërshe.

- Përdorni vetëm artikuj ushqimorë të njomë.
 - Në tepsinë e thellë futni përafërsisht 1 litër ujë të nxehtë (cca. 70°C), që në furrë të shkaktohet lagështia e nevojshme. Vendoni shiset në furrë ashtu që të mos preken ndërmjet veti (shiqo skicën).
 - Para përdorimit, unazat nga goma të lagështohen.
 - Tepsinë e thellë me shiset e vendoni në udhëzuesin e 2 prej poshtë.
- Gjatë konservimit, vëzhgoni artikujt ushqimorë dhe zieni derisa lënda fluide në shishe të fillojë të vlojë – deri në dukurinë e paraqitjes së fluskave në shishen e parë. Merrni në përfillje kohat e konservimit nga tabela e konservimit.

Tabela e zierjeve

Artikujt ushqimor për zierje	Sasia	 T=170-180 °C, derisa nuk vlon deri në paraqitjen e fluskave në gota (në min.)	Pastaj, pasi ka vluar- pasi janë paraqitur fluska	Koha e pushimit në furrë (në min)
Pemë				
Dredhëza	6x1 litër	afërsisht 40-55	të shkyçet	25
Fruta me bërthamë	6x1 litër	afërsisht 40-55	të shkyçet	30
Pure mollësh	6x1 litër	afërsisht 40-55	të shkyçet	35
Perime				
Kastraveca të thartë	6x1 litër	afërsisht 40 deri 55	të shkyçet	30
Fasule, karrota	6x1 litër	afërsisht 40 deri 55	të rregullohet në 120°C 60 min	30

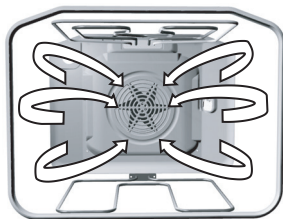
Vërejtje: Kohët në tabelën udhëzuese janë vetëm orientuese. Në ta ndikon temperatura e dhomës, numri i shisheve, sasia dhe temperatura e ngrohët e pemëve dhe perimeve të konservuara.

Parapakisht se të shkyçni furrën – te pemët, respektivisht te lloji i caktuar i perimeve ndalni temperaturën.

Binduni që a shihen në shishe fluskat.

E rëndësishme: Jeni të kujdesshëm kur fillon lënda fluide në shishen e parë të kryjojë fluska.

Shkrirja



- Me qarkullimin e ajrit në furrë mund të përshpejtësoni shkrirjen e ushqimit të ngrirë.
Për këtë qëllim, furrën rregullojeni në "Shkrirje".

 **Te aktivizimi i padëshirueshëm i pullës për rregullimin e temperaturës ndriçon llambëza kontrolluese e furrës, kurse nxehësit nuk janë të kyçur.**

- Për shkrirje janë të përshtatshme tortat me ajkë dhe kremë nga tëlyni, ëmbëlsirat dhe paroritë, buka dhe simitat si dhe pemët e ngrira thellë.
- Mishin dhe shpendinë mos e shkrini në furrë për shkak të shkaqeve higjienike.

Nëqoftëse është e mundëshme, artikujt ushqimor i ktheni shpesh herë ose i përzieni që të shkrihen njëlloj.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Nuk lejohet pastrimi i aparatit me pastruesin me avull të nxehtë ose me pastrues me shtypje të lartë avullore. Para pastrimit, aparatit shkryni nga rrjeta dhe lejeni të ftohet.

Ana frontale e shtëpizës

Sipërfaqet e pastroni me lëndët pastruese fluide joabrazive të cilat janë të dedikuara për pastrimin e sipërfaqeve të lëmushta me leckë vileda. Lëndën pastruese e qitni mbi leckën vileda dhe fshini ndyrësinë. Pastaj e pastroni me ujë. Mos qitni lëndë pastruese drejtpërdrejt në sipërfaqe. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta dhe agresive, sende të prehta dhe spuzhva të cilat shkaktojnë gërvishtje.

Sipërfaqet e aluminizuara të aparatit

Pjesët e aluminizuara të aparatit i pastroni me lëndët pastruese fluide joabrazive, të cilat janë të dedikuara për këto sipërfaqe.

Lëndën pastruese e qitni në leckë të lagshtë dhe e pastroni sipërfaqen, pastaj sipërfaqen e pastroni me ujë.

Mos qitni lëndën pastruese drejtpërdrejtë në sipërfaqen e aluminizuar.

Nuk lejohet përdorimi i lëndëve pastruese abrazive dhe spuzhvae. Nuk lejohet që sipërfaqja të vijë në kontakt me sprucuesit për furrë.

Ana frontale e shtëpizës nga teneqeja jokoroduese

(vetëm te disa modele)

Sipërfaqen e pastroni vetëm me lëndë të rralluar pastruese (shkumë sapuni) dhe leckë të butë, e cila nuk shkakton gërvishtje.

Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta, ose lëndë pastruese të cilat përbajnë tretësira.

Në rast të mosmarrjes në përfillje të udhëzimeve në fjalë mund të dëmtohet shtëpiza.

Sipërfaqet e zmtuara dhe pjesët nga masat artificiale

(vetëm te disa modele)

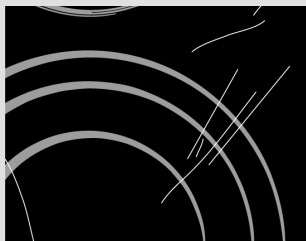
Pullat dhe dorëzën e derës e pastroni me leckë të butë dhe me lëndë fluide pastruese të dedikuara për pastrimin e sipërfaqeve të lëmushta të zmtuara.

Mund të përdorim edhe lëndë pastruese të cilat janë të dedikuara për këtë lloj të

sipërfaqeve dhe se këtu marrim në përfillje udhëzimet e prodhuesit të lëndës pastruese.

KUJDES: Sipërfaqet e lartpërmendura kursesi nuk lejohet të vijnë në kontakt me sprucuesit për pastrimin e furrave, sepse, ata e dëmtojnë sipërfaqen e aluminizuar përgjithmonë.

Pastrimi



fotosi 1

Sipërfaqen qelq qeramike pastrojeni pas çdo përdorimi, sepse, çdo ndyrësi më e vogël gjatë përdorimit të ardhëshëm digjet në sipërfaqen e nxehtë. **Për mirëmbajtjen e rregullt të sipërfaqes nga qelq qeramika përdorni lëndë përkujdesëse speciale**, të cilat mbi të shkaktojnë film mbrojtës nga ndyrësit. **Para çdo përdorimi**, nga sipërfaqja qelq qeramike dhe nga fundi i enës të fshini pluhurin ose mbeturinat tjera, të cilat do të gërvishtëshin sipërfaqen (fotosi.1).

Kujdes: me lesh çeliku, me spuzhvat pastruese dhe me pluhurat abraziv mund të gërvishtni sipërfaqen. Gjithashtu ate e dëmtoni



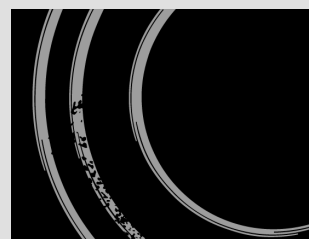
fotosi 2



fotosi 3



fotosi 4



fotosi 5

edhe me sprucuesit agresiv ose me lëndët jo adekuate pastruese fluide (fotosi 1 dhe fotosi 2).

Signacioni mund të harxhohet për shkak të përdorimit të lëndëve pastruese agresive ose të vrazhdëta, respektivisht të enëve të dëmtuara në pjesën e përfundëshme (fotosi 2).

Ndyrësirën e vogël e evitoni me leckë të butë dhe të lagshtë, pastaj, sipërfaqen e fshini derisa të thahet (fotosi 3).

Njollat e ujit i evitoni me tretësirë të lehtë të uthullës, e me ate nuk lejohet të fshini kornizën (te disa modele), sepse ai e humb shkëlqimin. Nuk lejohet përdorimi i sprucuesve agresiv dhe i lëndëve për evitimin e gurit gëlqeror (fotosi 3).

Ndyrësirën e madhe e evitoni me lëndët speciale për pastrimin e sipërfaqes qelq qeramike. Këtu merrni në konsiderim udhëzimet e prodhuesit të lëndës pastruese. **Kujdeseni që pas pastrimit me përpikshmëri të evitoni mbeturinat e lëndëve pastruese, sepse, te ngrohja e nxehtësve mund të dëmtoni sipërfaqen qelq qeramike** (fotosi 3).

Ndyrësirat kokëforte dhe të ngjitura në enë i evitoni me këruese (fotosi 4).

Te përdorimi i kërueses jeni të kujdesshëm që të mos lëndoheni.



Këruesen përdorjeni vetëm në rastet kur ndyrësirat nuk mund t'i evitoni me leckë të lagshtë ose me lëndët speciale për pastrimin e sipërfaqes qelq qeramike.

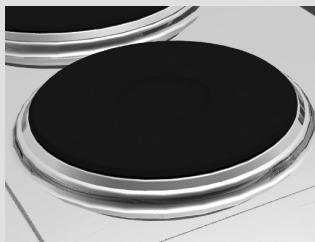
këruesen e mbani nën **këndin e rregullt** (45°deri në 60°). **Me trusjen e lehtë** rrëshqitni nëpër qelqin përmbi signacionin, që të evitoni ndyrësinë. Kujdeseni që doreza e kërueses nga plastika (te disa modele) të mos vijë në kontakt me sipërfaqen e nxehtë për zierje.



Mos vendoni këruesen nën kënd dhe mos gërvishtni sipërfaqen e qelqit me majen e kërueses.

Sheqeri, ushqimi i cili përban sheqer, mund të dëmtojë përgjithmonë sipërfaqen qelq qeramike (fotosi 5), prandaj sheqeri dhe ushqimet e ëmbëla nevojitet që menjëherë të evitohen nga sipërfaqja e qelq qeramikës, megjithatë që vendi i zierjes është akoma i nxehtë (fotosi 4). **Ndryshimi i ngjyrës së sipërfaqes së qelq qeramikës** nuk ndikon në funksionimin dhe stabilitetin e sipërfaqes. Shpesh herë është kjo pasojë e mbeturinave të ushqimit, i cili është djegë, respektivisht ate e shkakton fundi i enës (p.sh. nga alumina ose bakri), e këte është vështirë të evitohet në tërësi.

Kujdes: të gjithë gabimet e përmendura janë para së gjithash të karakterit estetik dhe se nuk ndikojnë në mënyrë direkte në funksionimin e aparatit. Evitimi i këtyre gabime nuk është lëndë garancioni.



Pllaka zierëse

- Rrethinën e vendeve për zierje pastrojeni me ujë të ngrohtë duke shtuar lëndë pastruese.
Paraprakisht, ndyrësitë e forta zbutni me sfungjer.
- Me paraqitjen e çdo ndyrësie, nevojitet që të gjitha vendet e zierjes t'i pastroni tërësisht. Nëse janë më pak të ndyra, mjafton që t'i fshini me leckë të lagshtë dhe ujë me lëndë pastruese të shtuar. Për ndyrësitë kokëforte, përdorni lesh çeliku të ngjyer me detergjent. Pastaj, vendet për zierje duhet që patjetër të fshihen derisa të thahen.
- Lëngjet, të cilët përmbajnë kripë, ushqimet, të cilët janë të padukshme dhe lagështia, e dëmtonë vendin e zierjes. Prandaj, ato duhet që gjithmonë të pastrohen dhe të fshihen deri sa të thahen.
- Për kujdesjen e vendeve të zierjes kohë pas kohe përdorni pak vaj për makina robaqepëse ose pastrues dhe mjetet për kujdes të zakonshme, të cilat i gjeni në shitore. Asnjëherë mos përdorni yndyrëra, shëllira apo të ngjashme (rezik nga korodimi). Nëse vendi i zierjes është pak i nxehur, lënda pastruese më shpejt depërton në pore.
- Unazat e pllakave zierëse janë nga materialet jokorodues dhe për shkak të ngarkesave termike gjatë zierjes mund të ngjyrosen pak në të verdhë. Kjo dukuri është e kushtëzuar fizikisht. Vendet e zverdhura mund të largohen me pastrues të zakonshëm për metale. Akcesorët agresiv për pastrimin e enëve nuk janë të përshtatshëm për pastrimet e këtyre unazave, sepse shkaktojnë gërvishje.

Furra

- Furrën mund të pastroni në mënyrë klasike (me lëndë pastruese, me sprucues për furrë), por vetëm te ndyrësia kokëforte, këtu nevojitet të pastroni mirë mbeturinat e lëndëve pastruese.
- Për pastrimin e rregullt të furrës (pas çdo përdorimi) rekomandohet procesi vijues: Pullën për zgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës së ftohur rrotullojeni në pozicion . Pullën për rregullimin e temperaturës e rregulloni në 70°C. Në tepsi futni 0,6 l ujë dhe vendojeni në udhëzuesin e poshtëm. Pas tridhjetë minutash, mbeturinat e ushqimit në zmalltë të furrës zbuten dhe pastaj i fshini me leckë të lagshtë.

Te ndyrësitat kokëforte merrni në përfillje:

Para çdo pastrimi, furra le të jetë e ftohur.

- Furrën dhe pjesët e pajisjeve pastroni pas çdo përdorimi, që ndyrësia të mos digjet.
- Më së lehti, yndyrën e evitoni me shkurme sapuni të ngrohtë, derisa furra akoma është e ngrohët.
- Te ndyrësitat kokëforte ose shumë të fuqishme, përdorni lëndë të zakonshme pastruese për furra. Pastrojeni furrën mirë me ujë të pastër, që të evitoni të gjithë mbeturinat e lëndëve pastruese.

- Kurrë mos përdorni lëndë pastruese agresive, siç p.sh. lëndët e vrazhdëta për pastrim, spuzhvat e vrazhdëta për enë, evituesit e dryshkut dhe njollave dhe të ngjajshme.
- Sipërfaqet e zmaltuara, jo koroduese ose të zinkuara dhe pjesët nga alumina nuk lejohet të vijnë në kontakt me sprucuesit për pastrimin e furrave sepse mund të vijë deri të dëmtimet dhe ndryshimi i ngjyrave.
E njejta vlen edhe për sensorin e termostetit (nëqoftëse shporetin përban orën me sondë) dhe nxehtës qasës naltas.
- Te blerja dhe shpërndarja e lëndëve pastruese jeni të kujdesshëm ndaj ambientit dhe merrni në përfillje udhëzimet e prodhuesit, në veçanti të lëndëve pastruese.

Mveshja katalitike e furrës (vetëm te disa modele)

- Zmalta katalitike është e butë dhe iendjeshëm në fërkim, prandaj, nuk këshillojmë përdorimin e lëndëve pastruese të vrazhdëta dhe pajimeve të prehta.
- Zmalta e vrazhdëtë katalitike përshpejton zbrërthimin e yndyrave dhe ndryësirave tjera. Njollat e vogla të cilat mbesin pas gatitjes, zakonisht zbrërthehen, pasi që e përdorni herën e ardhëshme. Në përgjithësi vlen, që njollat zhduken te temperaturat mbi 220°C, te të ulëtat vetëm pjesërisht.
- Fuqia vetëpastruese e pjesëve katalitike me kohën dobësohet. Rekomandojmë që shtresat t'i ndëroni pas ca vitesht përdorimit të rregullt të furrës.

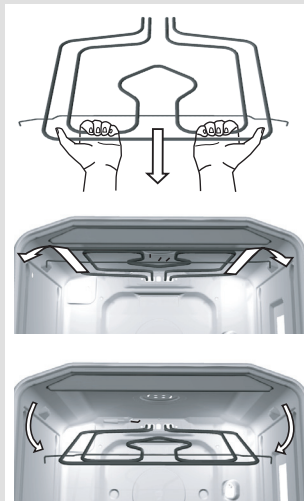
Këshillë e dobishme

- Kur piqni copa të mëdha të mishit me yndyrë, rekomandojmë që ata të mbështjellni me foli të aluminës ose në qeskë adekuate për pjekje, që yndyra të mos spërkat nëpër furrë.
- Te pjekja në skarë nën rrjetën me mish vendoni tepsinë për tubimin e yndyrës.

Pastrimi i tavanit të furrës (vetëm te disa modele)

- Për shkak të pastrimit më të lehtë të tavanit të furrës, në disa aparate është i instaluar infra nxehtësi i sipërm palues.
- Para lëshimit të nxehtësit, patjetër shkyçni shporetin nga rrjeta elektrike ashtu, që të zhvidhoni siguresën ose të shkyçni tastin kryesor.
- Nxehtësi të jetë i ftohtë, përndryshe ekziston rreziku i djegieve!
- Nuk lejohet përdorimi i nxehtësit në pozicion të lëshuar!

Para pastrimit të furrës, evitoni tepsitë, shoshën dhe udhëzuesit, pastaj, nxehtësin tërheqjeni horizontalisht kah veti. Nxehtësin e tërheqni aq gjatë, që të shfrenoni shkopin diagonal të del nga vendi në anën e majtë dhe të djathtë të furrës (shiqo fotosin). Pas pastrimit, me procesin e njejtë nxehtësin trusni sërish në vend të vet, që shkopi diagonal sërish të bie në vend të vet.



Pajimet

Pajimet siç janë tepsitë, shosha dhe të ngjajshme i pastroni me ujë të nxehtë dhe me lëndë pastruese.

Filtri i yndyrës (vetëm te disa modele)

Pas çdo përdorimi e pastroni me furçë të butë në ujë të nxehtë dhe ca lëndë pastruese ose e pastroni në makinën për pastrimin e enëve.

Mbaresat lehtëpastruese (vetëm te disa modele)

Pas çdo përdorimi i pastroni me furçë të butë në ujë të nxehtë dhe me ca lëndë pastruese ose i pastroni në makinën për pastrimin e enëve.

Zmalta speciale

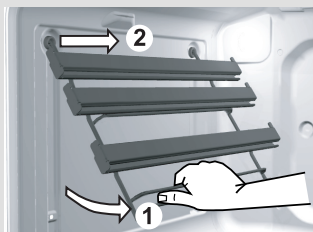
Furra, ana e brendshme e derës së furrës dhe tepsitë janë të shtresuara me zmalltë speciale e cila ka sipërfaqen e lëmuar dhe të rezistueshme.

Kjo shtresë speciale mundëson pastrim më të lehtë të temperatura e dhomës.

Evitimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës

Për shkak të pastrimit të lehtë të anëve të furrës mund të evitoni udhëzuesit teleskopik tërheqës.

- Udhëzuesit në anën e poshtme rrotulloni përbrënda dhe prej anës së sipërme tërheqni nga hapësira.
- Shoshat anëse bashkarisht me udhëzuesit teleskopik i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.
- Udhëzuesit teleskopik tërheqës nuk lejohet të pastrohen në makinën për pastrimin e enëve.



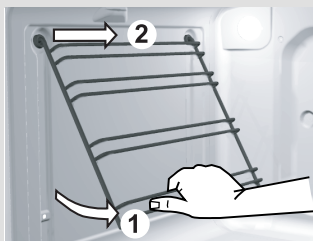
Udhëzuesit teleskopik tërheqës nuk lejohet të lyhen.

Pastaj, udhëzuesit përsëri i instaloni në rradhitjen e kundërt.

Evitimi i udhëzuesve prej teli

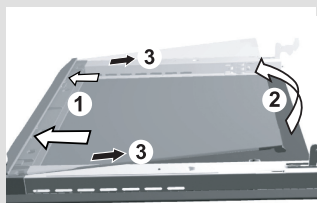
Për shkak të pastrimit më të lehtë të anëve të furrës nevojitet të evitoni udhëzuesit prej teli.

- Udhëzuesit prej poshtë i ktheni përbrënda dhe përsipër i nxjerrni nga hapësirat.
- Shoshat anëshe i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.
- Pastaj, udhëzuesit përsëri i varni në hapësirat e parapara dhe i tërheqni poshtas.

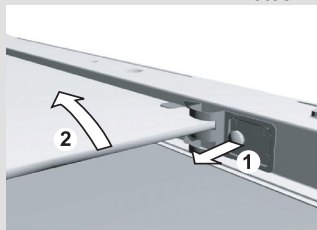


NXJERRJA E QELQIT TË BRENDESHËM TË DERËS – VLEN PËR PREMIUM DERA KREJTËSISHT NGA QELQI (realizimi a dhe b)

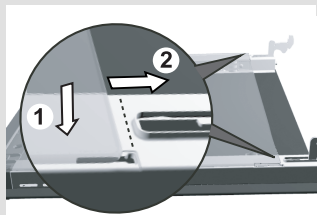
Qelqin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet të hiqet (shiqo kapt. Nxjerrja dhe instalimi i derës së furrës).



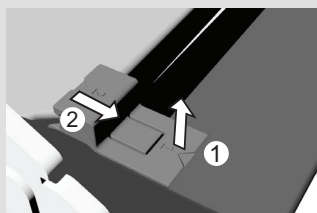
fotosi 1



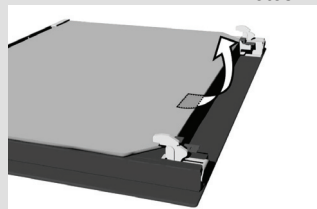
fotosi 2



fotosi 3



fotosi 1



fotosi 2

a)

- Nxjerrni derën e furrës (shiqo kap. Nxjerrja dhe vendosja e derës së furrës). Xhamin e derës e kapni në skajin e poshtëm, lehtë e tërheqni kah veti dhe pak e çoni. Mos tepër! Më së shumti 10 mm, aq sa skaji i bartësit të xhamit të del nga vana (fotosi 1).
- Nxjerrni xhamin (në drejtim të shigjetës 3).

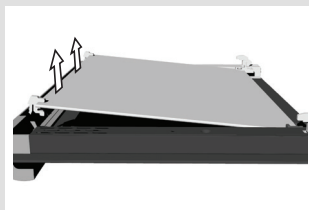
- Xhamin e tretë të brendëshëm (e kanë vetëm disa modele) e nxjerrni ashtu, që së pari zhvidhoni vidhat në bartësit e xhamit dhe pastaj e çoni (fotosi 2). Para pastrimit evitoni bartësit.

- Derën e vendoni përsëri në rradhitje të kundërt. Vërejtje: Xhamin e vendoni në vanë dhe e shtyni para (fotosi 3).

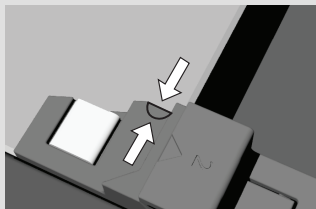
b)

- Lehtë çoni lartë bartësit në anën e majtë dhe të djathtë të derës (shenja 1 në bartës) dhe pastaj i tërheqni nga qelqi (shenja 2 në bartës) (fotosi 1).

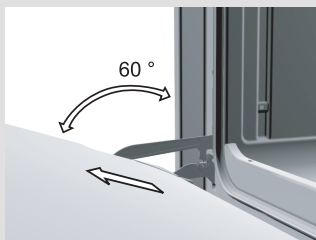
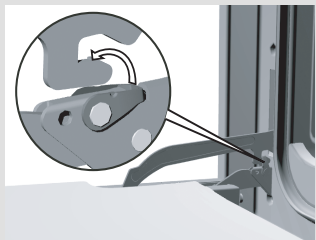
- Qelqin e derës kapni në skajin e poshtëm, lehtë e çoni, që të del nga bartësi dhe e heqni (fotosi 2).



fotosi 3



fotosi 4



- Qelqin e brendëshëm të tretë (e kanë vetëm disa modele) e heqni ashtu, që e çoni dhe e heqni. Nxjerrni edhe gominat në qelq (fotosi 3).

- Derën instaloni në rradhitje të kundërt.

Kujdes: qelqin vëndoni përsëri ashtu, që shenjat (hënëza) në derë dhe qelq të mbulohen (fotosi 4).

NXJERRJA DHE VENDOSJA E DERËS SË FURRËS ME MENTESHENË LËVIZËSE

- Krejtësisht hapni derën e furrës. Mbërthyeset e bartësve të poshtëm të mentesheve në të dy anët i ngritni në pozicion vertikal dhe i varni në majet e bartësve të sipërm të mentesheve.
- Derën e furrës e gjysëm hapni dhe e nxjerrni lehtë. Derën e vendosni në rradhitjen e kundërt.
- Ate e vendoni në pozicion gjysëm të hapur (nën këndin përafërsisht 60°C) edhe ate ashtu, që gjatë hapjes t'i trusni deri në fund në drejtim të furrës. Këtu jeni të kujdesshëm sepse, vanat në bartësit e poshtëm të mentesheve Nevojitet të puthiten në skajin e poshtëm të vendprerjeve në murinë e parë. Kur e hapni derën krejtësisht, nxjerrni mbërthyeset nga skajet e bartësve të sipërm të mentesheve dhe ktheni në pozicion horizontal.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I DERËS SË FURRËS ME MENTESHE NJËBOSHTORE (varësisht nga modeli)

a) Mbyllja klasike

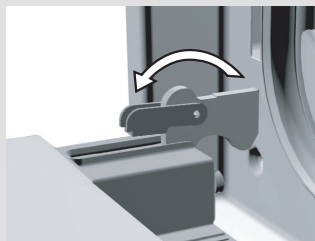
b) **GentleClose** – sistemi amortizon fuqinë e mbylljes së derës.

Mundëson mbyllje të thjeshtë, të qetë dhe të kujdesshme.

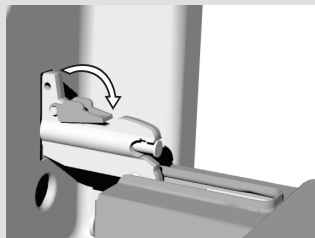
Shtyrja e lehtë (deri në këndin 15° - duke shiquar qëndrimin e mbyllt të derës) mjafton që dera të mbyllet automatikisht dhe me butësi.



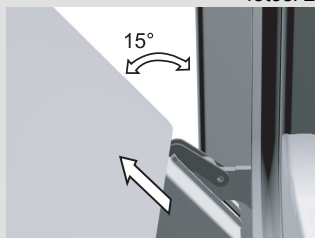
Nëqoftëse fuqia e mbylljes së derës është tejte e madhe, efekti i sistemit Gentleclose zvogëlohet, respektivisht ulet fuqia e siguresës.



fotosi 1



fotosi 2



fotosi 3

- Krejtësisht hapni derën e furrës dhe rrotulloni mbyllëset e nxjerrjes deri në fund – vlen për mbylljen klasike të derës (fotosi 1).
- Te mbyllja GentleClose e derës, mbyllëset e nxjerrjes rrotulloni prapas për 90° (fotosi 2).
- Pasta, derën e mbyllni ngadalë, që bllokueset të puthiten në vend të vet. Pas përafërsisht 15° (duke shiquar shtrirjen e mbyllur të derës) derën deridiku çojeni dhe nxjerrni nga të dy vendshtirjet e mentesheve të aparatit (fotosi 3).
- Vendosja rrjedh në rradhitjen e kundërt. Derën vendojeni në këndin 15° në vendet e mentesheve në anën e parë të aparatit dhe trusni para dhe poshtas, që menteshetë të puthiten në vendprerje. Kontrolloni se a janë vendprerjet e mentesheve të futura në vendet e veta.
- Pastaj derën krejtësisht e hapni dhe bllokueset për nxjerrje i rrotulloni deri në fund në vendshtirjen fillestare. Pastaj, derën e mbyllni ngadalë dhe kontrolloni mbylljen e rregullt. Nëqoftëse nuk hapet ose mbyllet dera me rregullsi, kontrolloni se a janë vendprerjet e mentesheve me rregullsi të venduara në puthitjen e mentesheve.

Kujdes:

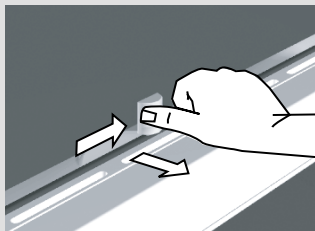
Gjithmonë binduni që bllokueset e mentesheve për nxjerrje në fillim, respektivisht te vendosja e derës janë të puthitura në vend të vet. Në të kundërtën, mund të vijë deri te nxjerrja respektivisht te venduarja e derës deri te lëshimi ose mbyllja e mentesheve kryesore në të cilin vepron susta kryesore. Këtu mund të lëndoheni.

Sirtari i shporetit

- Sirtari i shporetit është i siguruar ndaj hapjes së padëshirueshme. Nëse dëshironi ta hapni sirtarin, pakë çojeni lartas. Në rast të nxjerrjes nga shporeti, së pari tërhiqeni deri në kufizim, pastaj edhe njëherë çojeni lartas dhe nxirreni.
- Në sirtarin e shporetit mos ruani sende djegëse, eksplozive dhe jorezistente ndaj temperaturave.

- Te disa aparate, sirtarin e vendosni ashtu, që rëshqitësin e poshtëm të pasëm rë raftit e vendoni në udhëzuesin në shporet. Kurse, nëse sirtari i shporetit ka udhëzues anësor me rrotëza, e vendoni ashtu që rrotëzat i vendoni në udhëzues dhe e mbyllni sirtarin.

Bllokimi i derës (vetëm te disa modle)



- Dera e furrës është e pajisur me bllokuesen e saj, ashtu që ajo nuk mund të hapet, derisa bllokimi të shfrenohet. Bllokimi i derës hapet me trusjen e lehtë të gishtit në anë të djathtë dhe tërheqjen e njëkohëshme të derës për së jashti.
- Kur mbyllet dera e furrës, bllokimi i derës automatikisht kthehet në pozicionin fillestar.

Kujdes: Në rast se bllokuesja e derës është e bashkangjitur aparatit, ate përforconi nën pllakën e komandimit të aparatit në ujd me udhëzimet për instalim të cilat janë të bashkangjitura bllokueses së derës.

Ndërimi i pjesëve të aparatit

Metali i llambës së furrës është nën tension. Ekziston rreziku i goditjes elektrike!

Para ndëimit të llambës për ndriçimin e furrës, patjetër shkyçni shporetin, ashtu, që të evitoni siguresat ose të ndërpreni kontaktin me tastin mbrojtës në rrjetë.

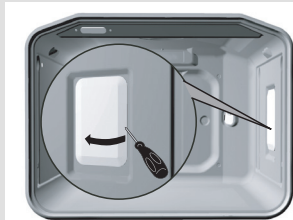
Llambëza e furrës

(e kanë vetëm disa modele)

Llambëza është material harxhues dhe garancioni për te nuk vlen!

Për ndërimin e saj ju nevojitet llambëza e furrës me specifikimet vijuese: shtëpizë metalike E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Zhvidhoni kapakun e qelqit në drejtimin e kundërt të akrepit të orës, ndëroni llambëzën e furrës dhe përsëri vidhoni kapakun prej qelqi.



Llambëzat e përdorura në këtë aparat, janë llambëza të posaçme të dedikuara ekskluzivisht për përdorim në pajisjet shtëpiake dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçimin e hapësirave të shtëpisë suaj.

Vërejtje të posaçme dhe lajmërimi i gabimeve

Në afatin e garancionit ndreqjet kryhen vetëm nga ana e servisit të autorizuar nga ana e prodhuesit.

Para fillimit të ndreqjes, patjetër nevojitet që aparatin të shkyçni nga rrjeta elektrike edhe ate me shkyçjen e siguresës ose me evitimin e kablosë kyçëse nga priza.

Ndërhyrjet e paautorizuara dhe ndreqjet e shporetit mund të shkaktojnë rrezikun e goditjes elektrike dhe të lidhjes së shkurtër, prandaj ata mos i kryeni vetë. Këto veprime lejoni t'i kryej profesionisti ose servisi.

Në rast të gabimeve të vogëla në funksionimin e aparatit, kontrolloni në udhëzime nëqoftëse mund të evitoni gabimin vetë.

E rëndësishme

Vizita e servisit në kohë të garancionit nuk është e papagueshme, nëqoftëse aparati nuk funksionon për shkak të komandimit të gabueshëm.

Udhëzimet për përdorim ruani ashtu që të jenë gjithmonë qasëse dhe se nëqoftëse i jepni aparatin dikujt tjetër, atëherë nevojitet që t'i jepni edhe udhëzimet.

Në vijim do të gjeni disa këshilla në lidhje me evitimin e gabimeve.

Sensorët nuk përgjigjen, të dhënat në ekran janë të ngrira.	• Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për disa minuta (zhvidhoni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj sërish kyçni në rrjetë dhe kyçni furrën
Siguresa në shtëpi shpesh herë shkyçet...	• Thirrni servisin ose profesionistin!
Ndriçimi i furrës nuk funksionon...	• Ndërimi i llambëz në furrë është i përshkruar në kapitullin “Ndërimi i pjesëve të aparatit”.
Furra nuk ngrohet...	• A e keni rregulluar temperaturën me rregullsi dhe sistemin e nxehësve? • A janë derët e furrës të mbyllura?
Ëmbëlsirat nuk piqen mirë...	• A e keni evituar filtrin e yndyrës? • A keni marrë në përfillje udhëzimet dhe këshillat nga kapitulli “Pjekja e parorive dhe ëmbëlsirave”? • A keni marrë saktësisht në përfillje udhëzimet nga tabela e pjekjes?
Ora programuese tregon vlera të pazakonshme ose kyçet pa kontroll respektivisht shkyçet...	• Në rast të funksionimit të gabimshëm të orës programuese, shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për disa minuta (zhvidhoni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj sërish kyçni në rrjetë dhe rregulloni kohën e saktë ditore.

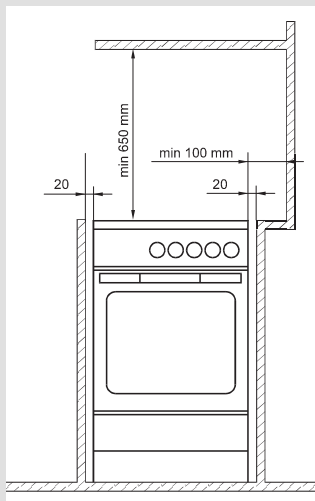
Ekran i orës programuese rreh	• Është shkaktuar rënia e energjisë elektrike ose aparati ka qenë posa i kyçur në rjetën elektrike. Të gjithë kohët e rregulluara janë të shnosura. • Rregulloni kohën e saktë që të fillon funksionimi i furrës. • Pas funksionimit automatik të furrës, ajo shkyçet, shihet koha dhe dëgjohet sinjali akustik i kufizuar kohësisht. Nxjerrni ushqimin nga furra, pullën për zgjedhjen e mënyrës së funksionimit dhe pullën për zgjedhjen e temperaturës i transferoni në pozicionin pikënisës. Zgjedhni funksionin “mënyra me dorë”, që të mund të përdorni furrën në mënyrë klasike (pa programim).
Llambëza kontrolluese e funksionimit nuk ndriçon...	• A i keni aktivizuar të gjithë pullat e nevojshme? • A është shkyçur siguresa e shtëpisë? • A e keni rregulluar mirë pullën për rregullimin e temperaturës respektivisht pullën për zgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës?

Nëqoftëse megjithatë që keni marrë në përfillje këshillat e lartcekura nuk patët sukses të evitoni gabimet, thirrni servisën e autorizuar. Evitimi i gabimit të shkaktuar respektivisht të reklamacionit i cili është shkaktuar për shkak të përdorimit ose kyçjes jo të rregullt të aparatit, nuk është lëndë e garancionit. Shpenzimet e ndreqjes i mbulon vetë përdorësi.

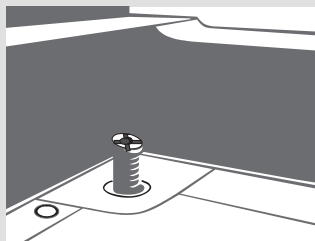
Paralajmërime të rëndësishme

- Aderimin guxon ta realizojë vetëm profesionisti.
- Në energjinë elektrike është e paraparë pajisja, e cila aparatin në të gjitha fushat e ndan nga rrjeti dhe në të cilën, në pozicionin e hapur, diferenca midis kontakteve është së paku 3mm. Adekuate janë LS-fshikullat ose siguresat.
- Për lidhje të aparatit mund të përdoren kablo kabllo kyçëse nga goma (të tipit HO5RR-F me përçuesin mbrojtës verdhë/gjelbërt), PVC të izoluar (të tipit HO5VV-F me përçuesin mbrojtës verdhë/gjelbërt) apo kablo tjera ekuivalente apo më cilësore.
- Largësia midis vendeve për zierje dhe aspiratorit patjetër duhet të jetë aq e madhe, sa që në udhëzimet për instalim të aspiratorit e parashikon prodhuesi i aspiratorit.
- Rimesotë, ngjitësit respektivisht mvëshjet e mobileve nga materiali artificial, pranë të cilëve është vendosur aparati, patjetër duhet të jenë rezistent ndaj temeperaturës (>100°C). Nëse rimesotë dhe mvëshjet nuk janë rezistent ndaj temeperaturës mjaftueshëm, mund të deformohen.
- Kabloja kyçëse pas aparatit vetëqëndruar patjetër duhet të jetë e shtrirë ashtu që të mos preket me anën shpinore të shporetit. Gjatë funksionimit të shporetit, muria e pasme fuqishëm nxehet.
- Ambalazhi (fletët plastike, polistirol poroz dhe kështu me rradhë) patjetër duhet të jetë jashtë arritjes së fëmijëve, sepse paraqet burim të mundshëm rreziku. Pjesët e imëta fëmijët mund t'i gëlltisnin, kurse fletët janë të rrezikshme për shkak të mundësisë së zabullimit.

Pozicionimi i aparatit



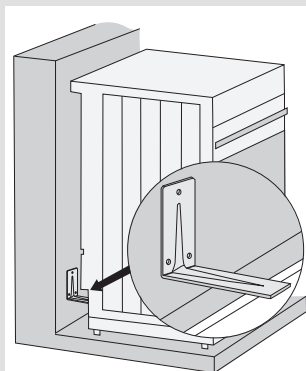
Aparati është i radhitur në klasën e 1. Ate e poziciononi ashtu, që ndërmjet të aparatit dhe elementit fqinjë të ketë së paku 20 mm hapësirë . Në njërën anë pranë aparatit mund të qëndrojnë element më i lartë. Në këtë rast, distanca ndërmjet të aparatit dhe elementit nevojitet të jetë 100 mm, lartësia e elementit në anën tjetër nuk guxon të tejkalojë lartësinë e aparatit. Distanca ndërmjet të aparatit dhe napës kuzhinore (aspiratorit) nevojitet të jetë aq sa është e cekur në udhëzimet për instalimin e napës. Distanca vertikale ndërmjet të aparatit dhe elementit kuzhinor të varur mbi te, nevojitet të jetë së paku 650 mm. Muritë fqinje ose anët e elementeve kuzhinore (dysHEMEJA, muritë) nevojitet të jenë të prodhuara nga materiali i cili është rrezistues në temperatura deri së paku 100 °C.



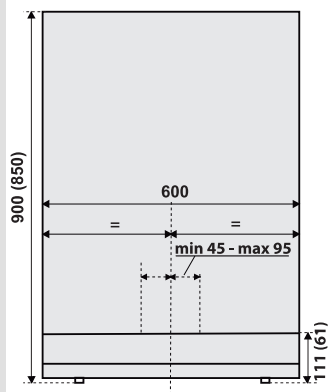
Barazpeshimi i aparatit dhe baza shtesë

Lartësia e aparatit me bazën është 90 cm, kurse pa bazën 85 cm. Në bazë, majtas e djathtas pas janë të montuara dy rrotëza, të cilat mundësojnë lëvizje më të lehtë të aparatit. Para majtas e djathtas, në bazë janë të montuara vidha rregulluese, me të cilat aparatin horizontalisht e barazpeshoni dhe skajin e tij të sipër ia përshtatni elementit mobilar, nëse qëndron pranë tij. Këmbëzat rregulluese janë qasëse, kur e tërhiqni raftin e shporetit, kurse sipas nevojës i rrotulloni më lartë ose më poshtë, derisa aparati nuk qëndron horizontalisht. Vidhat rregulluese me lehtësi i rrotulloni, nëse aparatin për shkarkim për ca e anoni. Bazën shtesë gjithashtu mund ta hiqni, ashtu që nga ana e poshtme i zhvidhoni 4 vidhat, me të cilat baza është e përforcuar në anën e aparatit. Në këtë rast transferoni vidhat rregulluese nga baza dhe montoni në të majtë dhe të djathtë në bartësin e poshtëm të parmë të aparatit. Aparatin e barazpeshoni horizontalisht, siç është e përshkruar lartë. Disa aparate, poshtë kanë të montuara 4 vidha rregulluese (nga dy para e pas), të dedikuara barazpeshimit në dysheme jo të rrafshta repsketivisht përshtatjes së lartësisë së aparatit me nivelin e elementeve mobiluese fqinje.

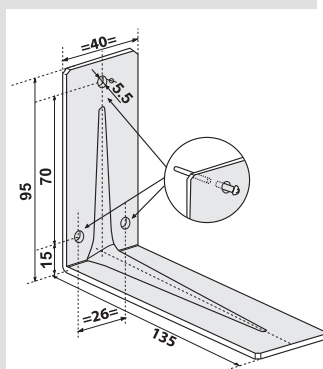
Mbrojtja e aparatit nga rënia



fotosi 1



fotosi 2



fotosi 3

Aparati mund të sigurohet nga rënia me ndihmën e bartësit këndor të bashkangjitur.

Para instalimit, rekomandojmë që aparati të pozicionohet dhe të barazpeshohet për nevojat tuaja me ndihmën e këmbëzave të rregullueshme (shiqo kapitullin Barazpeshimi i aparatit dhe nënshtresa shtesë).

Si ndihmë është fotosi 2, i cili paraqet dimensionet instaluese të aparatit me bartësin këndor të këmbëzat e rregullueshme krejtësisht të vidhuara në fundin e aparatit.

Nevojitet kujdesi, që bartësi këndor të jetë brenda zonës së paraparë.

- Përzgjedhni pozicionin fillestar të instalimit dhe shtyni aparatën deri te muria.
- Tërheqni sirtarin e aparatit.
- Në muri, nëpër hapësirën e pjesës së poshtme të aparatit, me laps caktoni mesin e aparatit, pastaj shenjoni prej 45 mm deri 95 mm majtas ose djathtas nga mesi i tij (fotosi 2).
- Mbështetni pjesën e shkurtër të bartësit këndor pranë shenjës në muri. Pjesa e gjatë e bartësit këndor nevojitet të prek sipërfaqen e epërme të profilin në pjesën shpinore të aparatit (fotosi 1).
- Nëpër hapësirën e pjesës së poshtme të aparatit shenjoni qendrat e tre birave me diametër prej 5,5 mm, që gjenden në pjesën e shkurtër të bartësit këndor, të mbështetur në muri (fotosi 3).
- Nxjermi aparatën nga pozicioni fillestar dhe në vendet e shenjara bironi tre bira dhe në ta futni tapotë e bashkangjitura nga plastika.
- Bartësin konsolë vidhoni në muri me vidhat e bashkangjitura.
- Shtyni aparatën në pozicionin e zgjedhur fillestar dhe instaloni sirtarin.

VËREJTJE:

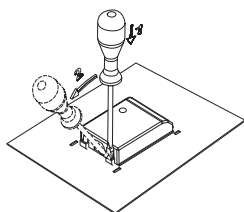
- Këndet në kllapa paraqesin përmasat instaluese të bartësit këndor pa nënshtresën shtesë.
- Nëqoftëse me vidhat dhe tapotë e bashkangjitura nuk mund të përforconi mirë në muri mbrojtjen e bashkangjitur nga rënia e aparatit, kujdeseni për gjësende dhe elemente tjera për përforcimin e bartësit këndor në atë mënyrë, që të mos mund të nxirret nga muria.

Aderimi

Aderimin elektrik mund të kryej vetëm servisi ose elektroinstaluesi i regjistruar!

Për shkak të aderimit të gabimshëm dëmtohen pjesët e aparatit dhe në këto raste nuk keni të drejtë për garancion!

- Hapni sumbullën aderuese me ndihmën e kaçavidhës, siç e tregon fotosi në kapak.
- Tensionin aderues të përdorësit (230 V kundër N) nevojitet të mat profesionisti me mbaresë për matje!
- Urëzat lidhëse nevojitet të jenë të vënduar përkatësisht me aderuesin në rrjetë!
- Para kyçjes, nevojitet të kontrollohet se tensioni i shënuar në pllakën e shënimeve a është në përputhje me tensionin faktik të rrjetës.
- Gjatësia e kabllorës aderuese le të jetë së paku 1,5 m ashtu që aparatin të aderojë, para se të trusni rreth murisë.
- Gjatësia e përçuesit mbrojtës të kabllorës kyçëse nevojitet të jetë i atij lloji, që të ngarkesa tërheqëse e kabllorës përçuesi mbrojtës të ngarkohet më vonë se përçuesit me tension.



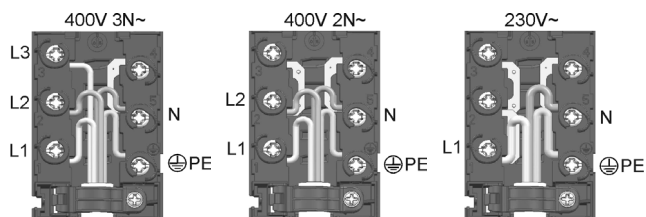
Procedura

- Në anën e fundit të aparatit me kaçavidhë e hapni kapakun e sumbullës aderuese. Këtu me kaçavidhë i lironi kërcyeset siç shihet në kapakun e sumbullës aderuese.
- Kabllorë aderuese patjetër të përçoni nëpërmjet të mbresës shkarkuese, e cila kabllorë e mbron nga tërheqëja. Nëqoftëse kjo mbaresë nuk është akoma e instaluar, atë nevojitet të instaloni ashtu, që në njërin skaj të puthitet me klikim në shtëpizën e sumbullës.
- Pastaj, aderimin e kryeni në mënyrë adekuate te mundësitë siç shihet në fotosat. Te tensionet e ndryshme të rrjetës nevojitet që urëzat lidhëse përsëri të lidhen përkatësisht!
- Mbaresën shkarkuese e përforconi fortë dhe mbyllni kapakun.



Ø 11-14,5 Ø 7-11

VËREJTJE: Urëzat lidhëse janë të zgjatura në vendin e përgatitur për atë në shtrënguese. Vidhat e lidhjeve janë në gjendje të hapur, prandaj nuk është e nevojshme që t'i zhvidhoni. Gjatë zhvidhimit ndëgjohet 'klik' i lehtë, që domehtënë se nevojitet që vidhën fortë ta vidhoni deri në fund.



Ngjyrat e përçuesve

L1, L2, L3 = përçuesit e jashtëm, të cilët përçojnë tensionin.

Ngjyrat e përçuesve janë zakonisht: e zezë, e zezë, ngjyrë kafe.

N = përçuesi neutral

Ngjyra e përçuesit është zakonisht e kaltërt.

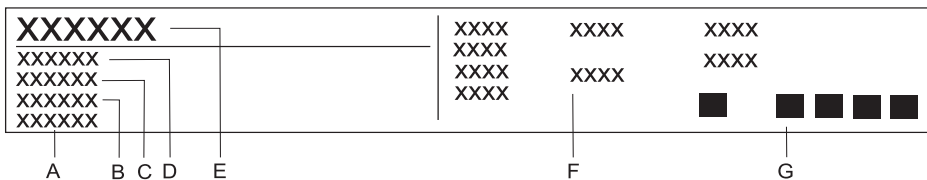
Kujdes te kyçja e rregullt -N!

PE = përçuesi mbrojtës

Ngjyra e përçuesit është gjelbërt-verdhë.

Të dhënat teknike

Pllaka e shënimeve



A Numri serik

B Shifra

C Modeli

D Tipi (lloji)

E Marka

F Të dhënat teknike

G Shenjat e përputhshmërisë

MARRIM TË DREJTË PËR NDRYSHIME, TË CILAT NUK
NDIKOJNË NË FUNKSIONALITETIN E APARATIT.

Udhëzimet për përdorimin e aparatit mund t'i gjeni edhe në WEB
faqen tonë: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

