



Udhëzime për përdorim

AL



I nderuar blerës!



Ju falemnderojmë për blerjen Tuaj. Binduni edhe vetë: prodhimeve tona mund t'u besoni. Për përdorimin e lehtë të prodhimit ju kemi bashkangjitur udhëzimet e gjërësishme.

Ata le t'ju ndihmojnë që sa më shpejtë të njoftoheni me aparatin tuaj. Ju lutemi, që para përdorimit të parë të aparatit të lexoni udhëzimet me kujdes.

Gjithsesi kontrolloni se a keni pranuar aparatin e padëmtuar.

Nëqoftëse konstatoni dëmtime nga transporti, ju lutemi që të kontaktoni shitësin tek i cili keni blerë aparatin ose me deponë rajonale prej ku është furnizuar shitësi. Numrin e telefonit e gjeni në faturë, respektivisht në fletëngarkesë. Ju dëshirojmë shumë kënaqësi me aparatin tuaj të ri.

Udhëzime për aderim

Aderimi nevojitet të jetë në përputhje me kapitullin Aderimi në rrjetën elektrike dhe me rregullat dhe standardet në fuqi.

Pllaka e shënimeve

Pllaka e shënimeve me të dhënat elementare për aparatin është e instaluar në skajin e furrës dhe shihet kur e hapni derën e furrës.

E RËNDËSISHME - LEXONI PARA PËRDORIMIT TË APARATIT.....	5
Vërejtje për sigurinë.....	5
Vërejtje.....	5
Përdorimi i dedikuar.....	6
PËRSHKRIMI I APARATIT	7
Ventilatori për ftohje.....	8
Pulla thelluese.....	8
FURRA	8
Para përdorimit të parë.....	8
Vërejtje të rëndësishme.....	8
Komandimi i furrës	9
Shkycja e furrës.....	13
Nivelet e pjekjes	
(varet nga modeli)	13
Pjesët pajisëse të furrës	
(varësisht nga modeli).....	13
PËRGATITJA E USHQIMIT	14
Pjekja e parorive ushqimit.....	14
Pjekja e mishit.....	17
Pjekja në skarë dhe skuqja.....	19
Zierja.....	21
Shkrirja	22
PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA.....	23
Pastrimi	24
Bllokuesja e derës (vetëm te disa modele).....	27
Ndërrimi i pjesëve të aparatit.....	27
PARALAJMËRIME TË VEÇANTA DHE LAJMËRIMI	29
I GABIMEVE	29
E rëndësishme	29
UDHËZIME PËR INSTALIM DHE KYÇJE	30
Paralajmërime të rëndësishme.....	30
Instalimi i aparatit.....	30
Kyçja	31
TË DHËNAT TEKNIKE	33
Legjenda.....	33

E RËNDËSISHME - LEXONI PARA PËRDORIMIT TË APARATIT

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 aparatin 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 aparatin dhe të ndërmarrin veprime për mirëmbajtje në të, pa mbikqyrje adekuate.
- KUJDES: Aparati dhe disa pjesë qasëse të aparatit gjatë përdorimit të tij tejenxehen. Kujdeseni që të mos prekni elementet për nxehje. Fëmijët në moshën nën 8 vjet le të jenë tërë kohën nën mbikqyrje.
- KUJDES: Para ndëimit të llambës bindeni që aparati 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.
- Aparati nuk është i dedikuar për komandim me orët programuse të jashtme ose me sistem të posaçëm për mbikqyrje.

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 ngjitni 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 adekuatë.

- Aparati është i dedikuar vetëm për gatim. Mos e përdorni aparatin për asnjë dedikim tjetër, p.sh. për ngrohjen e ambientit.
- 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.
- Funkionimi i pajisjes është i sigurt me ose pa udhëzuesit e platformave.
- Gjatë funksionimit të furrës, dera e furrës nxehtet shumë. Për mbrojtje shtesë është instaluar xhami i tretë, i cili ul temperaturë sipërfaqore të xhamit të derës së furrës (vetëm te disa modele).
- 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!).
- Mospërputhjet eventuale në nuancat e ngjyrave mes pajisjeve ose komponentëve të ndryshëm brenda një linje të vetme të dizajnit mund të ndodhin për shkak të faktorëve të ndryshëm, siç p.sh. kënde të ndryshme nën të cilat vërehen pajisjet, sfonde të ndryshme ngjyrash, materialet dhe ndriçimi i dhomës.

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.

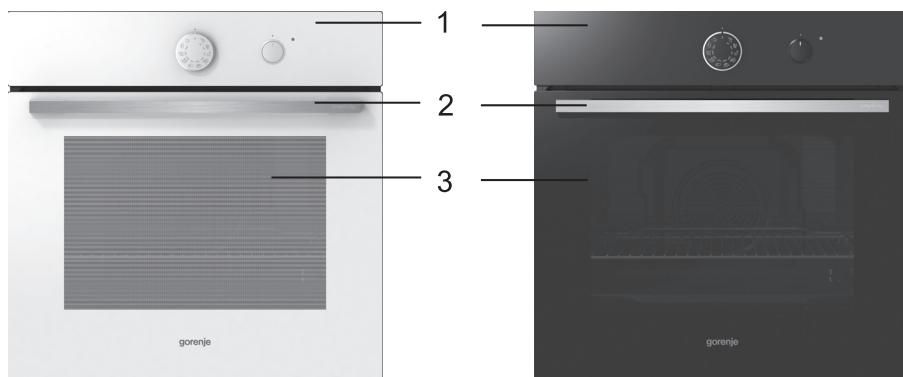
Përdorimi i dedikuar

Aparati është i dedikuar për përgatitjen e ushqimit të zakonshëm në amvisëri dhe se për qëllime tjera nuk lejohet përdorimi i tij!

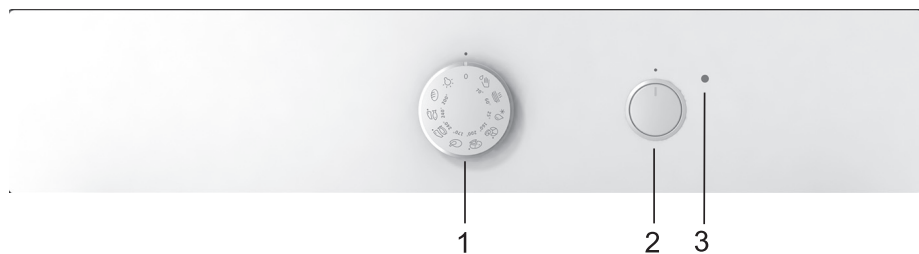
Mundësitë e posaçme të përdorimit janë gjërësisht të përshkruara në vijim të këtyre udhëzimeve.

PËRSHKRIMI I APARATIT

Në fotos është i përshkruar njëri nga modelet e aparateve instaluese. Për shkak se aparatet për të cilët janë krijuar këto udhëzime përmbajnë pajisje të ndryshme, mund të jenë të përshkruara edhe funksionet dhe pajisjet të cilat aparati i juaj nuk i përmban.



1. Pllaka komanduese
2. Dorëza e furrës
3. Dera e furrës



- 1 Pulla për kyçje/shkyçje dhe zgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës
- 2 Pulla për rregullimin e temperaturës së furrës
- 3 Llambëza kontroluese e furrës. Ndriçon derisa të nxehet furra dhe shuhet kur arrihet temperatura e rregulluar

(vetëm te disa modele)

Ventilatori për ftohje

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

Pulla thelluese

- Së pari, pullën trusnja lehtë që pak të del jashtë, pastaj zgjedhni dhe rregullojeni mënyrën e funksionimit, temperaturën në furrë ose shkallën e funksionimit të sipërfaqes për zierje.
- Pas çdo përdorimi, rrotullojeni pullën në pozicionin e shkyçur, respektivisht jofunksionues dhe e trusni në pozicionin e thelluar.

FURRA

Para përdorimit të parë

- Merrni të gjithë pjesët e pajimeve nga furra dhe pastroni me ujë të ngrohtë dhe me lëndë të zakonshme pastruese. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta.
- Te ngrohja e parë e furrës aktivizohet duhma karakteristike “si e re”, prandaj në ndërkohë të nxehtë ajrosni mirë hapësirën.

Vërejtje të rëndësishme

- Përdorni tepsi të errëta, me shtresë të silikonit të zi, sepse ata e përçojnë mirë nxehtësinë.
- Furrën e parangrohni vetëm nëqoftë se ajo ekziston në recetë ose në tabelat e udhëzimeve në fjalë.
- Te ngrohja e furrës së zbrazët harxhohet shumë energji, prandaj, me pjekjen e vazhdueshme të më shumë llojeve të parorive ose 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 nxehtjen e akumuluar.

Komandimi i furrës



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

Pulla për rregullimin e temperaturës.



Rrotullojeni **pullën e tastit** për zgjedhje në sistemin e dëshiruar të pjekjes ose zgjedhjen e ushqimit.



Pjekja nëpërmjet të zgjedhjes së ushqimit ose mënyrës së funksionimit

Këtë mënyrë e përdorni kur dëshironi të përgatitni lloje dhe sasi të ushqimit sipas dëshirës. Këtu e zgjedhni sistemin e nxehtësie dhe temperaturën.

Tabela për pjekje për ushqimin e zgjedhur

Simboli	Ushqimi/Funksioni	Temperatura e propozuar (°C)	Temperatura maksimale e mundëshme për rregullim (°C)	Koha e rekomanduar e pjekjes (h/min)	Sasia (kg)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Paralajmërim	Mënyra e pararregulluar e funksionimit
	Buka	200	275	0:55	1	2	Pjekja në tepsinë e cekët.	
	Kotoletët, peshku (porcionet e vogla)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Pjekja në shoshë në udhëzuesin 4, 3*, në udhëzuesin e 2 tepsia për tubimin e yndyrës që pikon tek dera e mbyllur. Në gjysmën e kohës, mishi nevojitet të kthehet.	
	Kotoletat, peshku* (porcionet e mëdha)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pjekja në shoshë në udhëzuesin 4, 3*, në udhëzuesin e 2 tepsia për tubimin e yndyrës që pikon tek dera e mbyllur. Në gjysmën e kohës, mishi nevojitet të kthehet.	
	Zogui pulës	170	275	1:05	1	2	Pjekja e zogut në shoshë në udhëzuesin e 2, tepsia për tubimin e yndyrës është instaluar në udhëzuesin e poshtëm.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	Pjekja në tepsinë e cekët.	
	Ëmbëlsirat e imta, keksat	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pjekja në tepsitë e cekëta njëkohësisht në 2 nivele.	
	Shkrirja	-	-	-	-	2	Artikullin ushqimor vendosni në shoshë, tepsia për tubimin e yndyrës është instaluar në udhëzuesin e poshtëm.	
	Ngrohja e servisit	60	230			2		
	Pastrimi	70	90	0:30	-	2	Në tepsi futni 0,5 l ujë dhe vendosni në udhëzuesin e poshtëm. Pas 30 minutash, mbeturinat e ushqimit në email të furrës zbuten dhe mund t'i fshini mereckë të laghtë.	

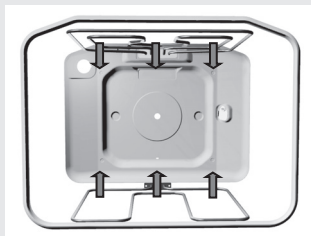
Kujdes: Simboli i ushqimit, i cili përmban pikën dmth. që për pjekje kërkohet parangrohja e furrës deri në temperaturën e arritur. Te skara e madhe dhe e vogël, parangrohja realizohet 5 minuta.

Ndriçimi i furrës

Te disa modele janë të instaluara dy llamba për ndriçimin e furrës: njëra në anën e fundit naltë, kurse llamba e dytë shtesë në mes të murisë së djathtë anësore.

Ndriçimin e furrës mund ta kycni pavarësisht, pa kycjen e ndonjë funksioni tjetër.

Te të gjitha mënyrat tjera të funksionimit, ndriçimi i furrës kyçet automatikisht me rregullimin e 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 mundshme vetëm në një nivel.

Temperatura e propozuar 200°C.



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 mveshur, suxhukut, rreshkja e toastit.

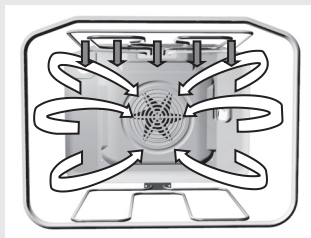
Temperatura e propozuar 240°C.



Skara e madhe

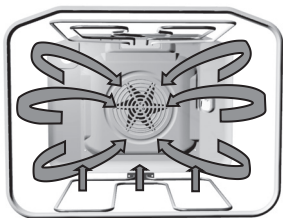
Te kjo mënyrë e funksionimit, funksionon nxehësi i sipërm dhe infra nxehësi. Nxehjen e rrezaton në mënyrë direkte infra nxehësi i cili është i instaluar në tavan të furrës. Për rritjen e efikasitetit të nxehjes, respektivisht shfrytëzimit optimal të tërë sipërfaqes së shoshës së furrës, është i kyçur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

Mënyra e funksionimit është e përshtatshme për pjekje të copave të vogla të mishit, si p.sh. steak, suxhukët e hollë, thelat, brinjët etj. Temperatura e propozuar 240°C.



Skara me ventilator

Te kjo mënyrë e funksionimit, njëkohësisht 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 gratinimin dhe rreshkjen e bukës. Temperatura e propozuar 170°C.



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 lagështa ose të rënda, tortës nga frutat, nga brumi i tharë ose i thehtë ose tortës me gjizë. Temperatura e propozuar 200°C.



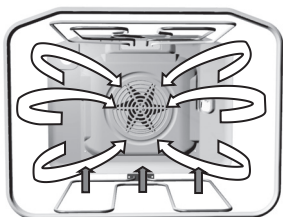
Ajri i nxehtë

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. Temperatura e propozuar 160°C.



***Shkrija**

Te kjo mënyrë ajri qarkullon pa nxehtësi e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkrijen 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 e përdorshme 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. Temperatura e propozuar 60°C.

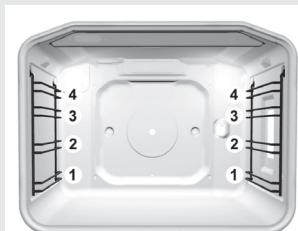


Nxehtësi i poshtëm

Nxehtësin e poshtëm e përdorni për pastrimin e furrës. Hollësitë në lidhje me pastrimin mund t'i gjeni në kapitullin Pastrimi dhe mirëmbajtja. Nxehtjen e rrezaton vetëm nxehtësi i instaluar në anën e poshtme të furrës. Këtë mënyrë e zgjedhni atëherë kur dëshironi që më shumë të piqni dhe skuqni anën e përfundshme të ëmbëlsirës (p.sh. pjekja e ëmbëlsirave të lagështa me mbushje të frutave).

Shkyçja e furrës

Nivelet e pjekjes (varet nga modeli)



Pas përfundimit të pjekjes, rrotulloni tastin përzgjedhës dhe pullën për rregullimin e temperaturës në pozicionin zero.

- Pjesët pajisëse (shosha, tepsia e cekët dhe e thellë) mund t'i futni në furrë në 4 nivele.
- Merrni në përfillje që nivelet e pjekjes gjithmonë llogariten prej poshtë naltas! (në tabelat e pjekjes në vijim janë të përshkruara nivelet e veçanta).
- Tek udhëzuesit prej teli gjithmonë nevojitet që shoshën të futni në vanën kryesore, të cilën e caktojnë profilet e telit.

Pjesët pajisëse të furrës (varësisht nga modeli)



Shosha, në të cilën e vendoni enën me bylmet ose atë e vendoni në shoshë.



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



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



Tepsia e thellë është e dedikuar për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të lagshta dhe si enë për tubimin e yndyrës që pikon.



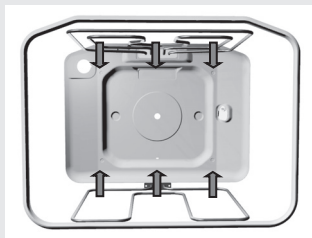
Në ndërkohë të pjekjes, tepsinë e thellë nuk lejohet të vëndoni në udhëzuesin e 1., përveç se kur piqu në shoshë ose e përdorni skarën, ku tepsia e thellë shërben për tubimin e yndyrës.

Pjekja e parorive ushqimit

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

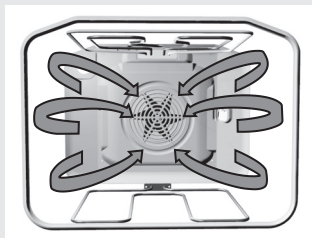
Udhëzime

- 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 janë 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 ngjashme.



Pjekja e ëmbëlsirave me nxehtësinë e sipërm/poshtëm

- Përdorni vetëm një nivel të pjekjes.
- Nxehtësitë e sipërm/poshtëm janë posaçërisht të përshtatshme për pjekjen e ëmbëlsirave të ndryshme, bukës dhe mishit.
- Përdorni tepsitë e errëta. Te tepsitë e zbardhta ëmbëlsirat piqen dobët sepse ata e refuzojnë temperaturën.
- Modelet gjithmonë vendoni në shoshë. Nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, shoshën evitoni.
- Parangrohja shkurton kohën e pjekjes. Ëmbëlsirat vendoni në furrë teksa 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 e përshtatshme për pjekje në më shumë nivele, posaçërisht për paroritë në tepsitë e cekëta. Rekomandojmë parangrohjen e furrës dhe udhëzuesin e 2 dhe 3. Është e përshtatshme edhe për ëmbëlsira të lagështa dhe torta nga frutet, (pjekja në një nivel).

- Temperatura është zakonisht më e ulët se te pjekja e ëmbëlsirave me nxehtësinë e sipërm/poshtëm (shiqo edhe tabelën e pjekjes së ëmbëlsirave).
- Paroritë e ndryshme mund të piqu bashkë, nëqoftëse temperatura e pjekjes është përafërsisht e njëjtë.

- Koha e pjekjes te tepsitë e njehta mund të jetë e ndryshme. Kur piqui në më shumë tepsi menjëherë – pjekje dy ose treniveloze, koha e pjekjes për çdo tepsi mund të jetë e ndryshme. Ndoshta do të detyroheni që ndonjë tepsi të nxjerrni më parë se tjetrën (tepsinë në udhëzuesin e sipërm).
- Paroritë e imëta do të përgatitni sipas mundësisë në trashësi dhe lartësi të njejtë. Paroritë jo të njëtrajtshme do të skuqen ndryshe!
- Nëqoftëse piqui më shumë lloje njëkohësisht, në furrë do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e kjo në derën e furrës krijon kondens.

Këshila për pjekjen e ëmbëlsirave

A është ëmbëlsira krejtësisht e pjekur?

Me karthi prej druri shpohi ëmbëlsirën në vendin më të lartë. Nëqoftëse në karthi nuk ka gjurma brumi, ëmbëlsira është e pjekur. Furrën mund të shqyçni e të përdorni nxehtjen 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 të përdorimi i makinave të amvisërisë.

Ëmbëlsira është përfundi e zbardhtë

Në të ardhme, për pjekje përdorni model të errët, ëmbëlsirën vendosni një nivel më poshtë ose kah përfundimi i pjekjes kyçni nxehtësinë 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 rritni 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 nxehtjes për llojin e posaçëm të ëmbëlsirës.
- Shenja * dmth. që nevojitet të parangrohni furrën në sistemin e zgjedhur të pjekjes.
- Kur përdorni peki letrën për pjekje, kontrollojeni që ajo të jetë me rezistencë të lartë në temperatura.

Tabela për pjekjen e ëmbëlsirave me nxehtësin e sipërm/poshtëm ose ajrin e nxehtë.

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 thehtë	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 thehtë, 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
Buhteljet	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 thehtë*	2	160-170	2	150-160	15-25
Biskotat*	2	160-170	2	150-160	15-28
Paroritë nga brumi i tharmitë	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'lejohet venduarja e tepsisë së thellë në ndërkohë të pjekjes në udhëzuesin e 1. udhëzuesi.

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

Pjekja e mishit

- Për pjekjen e mishit mund të përdorni sistemet  .
- Të dhënat e shtypura më trashë në tabelën e pjekjes së mishit, tregojnë mënyrën më të përshtatshme të nxehtësisë 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 emali, qelqit zjarr rezistues, argjili ose nga hekuri.
- Tepsitë nga çeliku jokorodues nuk janë të përshtatshme, sepse shumë fuqishëm e refuzojnë nxehtjen.
- Nëqoftë se e mbulonit 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 skadmit të gjysmës së kohës së pjekjes, kthejeni mishin për pjekje, posaçërisht te pjekja në tepsi. 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

Lloji i mishit	Pesha (në g)	Udhëzuesi (prej poshtë)	Temperatura (në °C) 	Udhëzuesi (prej poshtë)	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
Brinjë 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 lepurit	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Kofsha e drerit	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kofsha 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 mbështetet në tepsinë e thellë, tepsitë e vogla i vendoni mbi shoshë, të cilën e vendoni në udhëzuesin 1 - ; udhëzuesi 1- 2 - . (Nuk lejohet të vendoni tepsinë e thellë në udhëzuesin e 1.)

Pjekja në skarë dhe skuqja

- Te pjekja në skarë nevojitet të jeni posaçërisht të kujdesshëm. Për shkak të temperaturës së lartë të infra nxehtësit, 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 nxehtësin është e përshtatshme për përgatitjen e payndyrshme të salqiqueve, 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 piqui 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 nxehtësin (skara e madhe dhe e vogël) paraprakisht nxehehi përafërsisht 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 lëng mishi.
- Llojet e mishit të zi më mirë dhe më shpejtë skuqen se mishi i zbardhtë i derrit ose i vçit.
- Pas çdo pjekje në skarë, pastroni furrën dhe pajisjen që ndyrësira të mos digjet në pjekjen vijuese.

Tabela e pjekjes në skarë – skara e madhe

Lloji i artikujve ushqimor	Pesha (në g)	Vodilo (od spodaj)	Udhëzuesi (prej poshtë) 	Temperatura (në °C) 	Koha e pjekjes (në min.)
Mishi dhe suxhuku					
4 thela nga fileja e lopës, i freskët	180g/copë	4	240	-	14-16
4 thela nga fileja e lopës, rozë	"	4	240	-	16-20
4 thela nga fileja e lopës, i tejpikeur	"	4	240	-	18-21
4 thela nga qafa e derrit	"	4	240	-	19-23
4 bërçolla	"	4	240	-	20-24
4 thela viçi	"	4	240	-	19-22
6 bërçolla qengji	100g/copë	4	240	-	15-19
8 salsicë për skarë	100g/copë	4	240	-	11-14
3 copa mishi-djath	200g/copë	4	240	-	9-15
1/2 e zogut të pulës	600g	2	-	180-190	25 (1. faqja) 20 (2. faqja)
Peshku					
Feta salmon	600	3	240	-	19-22
4 Trofta	200g/copë	2	-	170-180	45-50
Buka e rreshkur					
6 feta të bukës së bardhë	/	4	240	-	1,5-3
4 feta të bukës nga mielli i përzier	/	4	240	-	2-3
Bukëzat e mveshur	/	4	240	-	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 mbështetet në shoshën bartëse në të cilën e vendoni mishin; në kapitullin mishi/ shpendia, udhëzuesi mbështete në tepsinë e thellë kurse te zogut i pulës në shoshë.

Kur përqini mishin në tepsi, siguroni lëndë të mjaftueshme fluide në tepsi që të mos digjet mishi dhe gjatë pjekjes atë kthejeni. Kur e përqini mishin në shoshë, vendojeni tepsinë e thellë në udhëzuesin 1 ose 2 për tubimin e yndyrës (shiko këshillat për pjekje në skarë).

Rekomandim: Troftat i terni me faculetë. Në brendësi të peshqve futni majdanos, kripë, hudhër, kurse nga ana e jashtme lyeni me vaj dhe vendojeni në shoshë. Gjatë pjekjes mos i ktheni.

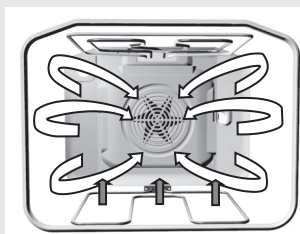
* nëse dëshironi, mund të përdorni edhe hell (shiko udhëzimet për hell).

** perimet janë paraprakisht gjysëm të ziera dhe të mbiderdhura me beshamel salcën me djath të gërryer. Tepsia e vogël prej qelqi është e shtrirë në 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 tejpkur	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

Zierja



Për zierje përdorni mënyrën e nxehjes së furrës me nxehësin e poshtëm bashkë me ventilatorin.

Ushqimin për zierje dhe gotat përgatitni si zakonisht. Përdorni gota të zakonshme me unaza të gomës dhe me kapak nga qelqi. Nuk guxoni të përdorni gota me kapak me fije ose nga metali apo kanaqe. Sipas mundësive, gotat le të jenë të madhësisë së njejtë, të mbushura me përmbajtje të njëjtë dhe mirë të mbyllura. Në furrë mund të vendoni gota me kapacitet deri më 6 litra.

- Përdorni vetëm artikuj të freskët.
- Në tepsi të thellë hudhni afërsisht 1 litër ujë të nxehtë (afërsisht. 70°C), që në furrë të krijohet lagështia e nevojshme. Futni gotat në furrë ashtu që të mos i prekin muritë dhe mos preken midis veti (shiqo fotosin). Unazat e gomës para përdorimit lagni.
- Tepsinë e thellë me gotat vendojeni në udhëzuesin e 2 nga poshtë. Gjatë zierjes mbikqyrni artikujt dhe zieni ato, derisa lëngu në gota nuk fillon të vlojë – deri në paraqitjen e fluskave në gotën e parë. Respektoni kohën e zierjes të paraqitur në tabelën e zierjes.

Tabela e zierjeve

Artikujt ushqimor për zierje	Sasia	 T=170-180 °C, derisa nuk vlon deri në paraqitjen e flluskave në gota (në min.)	Pastaj, pasi ka vluar- pasi janë paraqitur flluska	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

Paralajmërim: Kohët në tabelë janë orientuese. Në to ndikon temeperatura e dhomës, numri i gotave, sasia dhe temperatura e pemëve dhe perimeve të futura brenda. Akoma pa mos e shkyçur furrën - te pemët, respektivisht te perimet e caktuara ulni temperaturën, sigurohuni që në gotat për futje a janë të dukshme flluskat. E rëndësishme: Keni kujdes, kur fillon lëngu në gotën e parë të prodhojë flluska.

Shkrirja *



- Me qarkullimin e ajrit nëpër furrë mund ta përshejtoni shkrirjen e ushqimit të ngrirë. Për këtë qëllim rregullojeni furrën në "Shkrirje".
- Për shkrirje janë adekuate tortet me ajkë dhe me krem nga gjalpa, kulaçet dhe ëmbëlsirat, buka dhe paroritë si dhe pemët e ngrira.
- Mishin, për shkak të arsyeve higjienike mos e shkrini në furrë. Nëse është e mundur, artikujt ushqimor rrotulloni më shpesh ose përzini, që të shkrihen njëtrajtësisht.

PASTRIMI DHE MIRËBAJTJA

Aparatin nuk guxoni ta pastroni me pastrues me avull të nxehtë apo me pastrues me avull me shtypje të lartë. Para pastrimit shkyçeni aparatin dhe lejoni që të ftohet.

Ana frontale e shtëpizës

Sipërfaqet pastroni me detergjentë joabraziv fluid, të cilët janë të dedikuar për pastrimin e sipërfaqeve të lëmuara, dhe me rreckë të butë. Lageni rreckën me detergjent dhe pastrojeni ndyrësinë. Pastaj lajeni me ujë. Detergjentin mos e lëshoni drejtpërdrejt në sipërfaqe të aparatit. Mos përdorni detergjent të vrazhdtë dhe agresiv, mjete dhe sfungjerë të mprehtë, të cilët shkaktojnë gërvishtje.

Sipërfaqet e aparatit nga alumini

Pjesët nga alumini të aparatit pastroni me detergjent joabraziv fluid, të cilët janë të dedikuar për këto sipërfaqe. Detergjentin vendosni në rreckë të lagur dhe pastrojeni sipërfaqen, pastaj sipërfaqet lajeni me ujë. Mos e lëshoni detergjentin drejtpërdrejt në sipërfaqet nga alumini të aparatit. Mos përdorni lëndë pastruese abrazive dhe sfungjerë të vrazhdtë. Nuk lejohet që sipërfaqja të vijë në kontak me sprucuesit për furrë.

Ana frontale e shtëpizës nga teneqeja jokoroduese

(vetëm te disa modele)

Pastrojeni sipërfaqen vetëm me detergjent të butë (sapun) dhe me sfungjer të butë, i cili nuk shkakton gërvishtje. Mos përdorni detergjent të fortë ose detergjentë të cilët përmbajnë tretës. Në rast të mosrespektimit të këtyre udhëzime, mund të dëmtohet sipërfaqja e shtëpizës.

Sipërfaqet e llakuara dhe pjesët e materialeve artificiale

(vetëm te disa modele)

Pullat dhe dorëzën e dyerve pastroni me rreckë të butë dhe me detergjentë fluid, të dedikuar për pastrimin e sipërfaqeve të buta të llakuara.

Mund të përdorim edhe detergjentë, të cilët janë të dedikuar për sipërfaqe të këtij lloji, por duhet të jemi të kujdesshëm dhe t'i respektojmë udhëzimet e prodhuesit të detergjentit.

Rekomandojmë që kopsat të mos i pastroni në makinën për pastrim.

VËREJTJE: Sipërfaqet e përmendura në asnjë mënyrë nuk guxojnë të vijnë në kontakt me sprucuesit për pastrimin e furrave, pasi që ato i dëmtojnë dukshëm pjesët nga alumini.

Furra

- Furrën mund ta pastroni në mënyrë klasike (me detergjent, me sprucues për furrë), por vetëm gjatë ndyrësive kokëforte, ku pastaj duhet që tërësisht ti lani mbetjet e detergjentit.
- Për pastrim të rregullt të furrës (pas çdo përdorimi), preferohet procesi vijues: Hidhni 0.6 l ujë në një gotë ose enë të cekët për pjekje dhe vendoseni në rregullatorin e poshtëm. Pullën për përzgjedhjen e mënyrës së funksionimit të furrës së ftohur rrotulloni në pozicionin  . Pullën temperaturiale e rregulloni në 70°C. Pas tridhjetë minutash, mbetjet e ushqimit në smaltin e furrës zbuten dhe tanimë mund ti pastroni me rreckë të lagur.

Te ndyrësitat kokëforte të keni parasysht:

Para çdo pastrimi furra duhet të jetë e ftohur.

- Furrën dhe pjesët pajisëse pastroni pas çdo përdorimi, që të mos digjet ndyrësira.
- Yndyrën më lehtë largojeni me sapun të ngrohtë, kur furra ende është e ngrohtë.
- Gjatë ndyrësive kokëforte apo ndyrësive shumë të forta përdorni detergjent të zakonshëm për furrë. Furrën tërësisht lajeni me ujë të pastër, që të largoni të gjitha mbetjet e detergjentit.
- Asnjëherë mos përdorni detergjent agresiv, si për shembull mjete të vrazhdëta për pastrim, sfungjera të vrazhdtë për enë, heqës të ndryshkut dhe njollave dhe të ngjashme.
- Sipërfqet e llakuara, jokorozive dhe të zinkuara ose pjesët e aluminës, nuk guxojnë të vijnë në kontakt me sprucues për pastrim të furrave, sepse mund të vijë deri në dëmtim dhe në ndryshime të ngjyrës. Gjithashtu e njejta vlen edhe për sensorin e termostetit (nëse shporeti ka orë me sondë) dhe nxehësit e arrishëm lartë.

Këshilla të dobishme

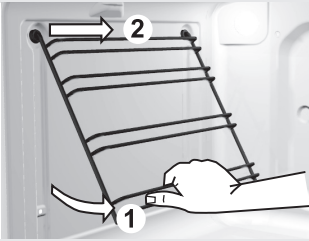
- Kur piqui copa të mëdha të yndyrshme të misht rekomandojmë, që ato ti mbështjellni me foli të aluminut ose me qese të përshtatshme për pjekje, që yndyra të mos stërpikë nëpër furrë.
- Gjatë pjekjes në skarë, nën rrjetën me mish vendoni tepsi për tubimin e yndyrës.

Pjesët pajisëse

Pjesët pajisëse, siç janë, për shembull tepsitë, shosha dhe të ngjashme, lani me ujë të nxehtë dhe me detergjent.

Smalti special

Furra, ana e brendshme e derës së furrës dhe tepsitë janë të mveshur me smalt special, i cila ka sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente. Kjo shtresë speciale mundëson pastrim më të lehtë në temperaturë dhome.



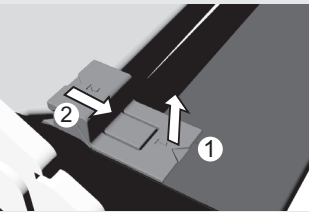
Nxjerrja e udhëzuesve me tela

Për pastrim më të lehtë të anëve të furrës, mund t'i largoni udhëheqësit me tela.

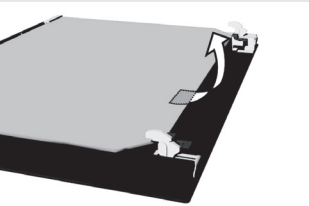
- Udhëzuesit në pjesën e poshtme ktheni nga brenda dhe nga ana e sipërme tërhiqni nga hapësirat.
- Shoshat anësore pastroni vetëm me detergjent të thjeshtë.
- Pastaj udhëzuesit përsëri montoni në vrimat e parapara dhe tërhiqni nga poshtë.

NXJERRJA E QELQIT TË BRENDESHËM TË DERËS – VLEN PËR PREMIUM DERA KREJTËSISHT NGA QELQI

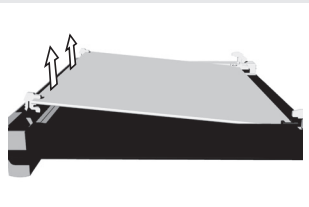
Qelqin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendshme, por nevojitet të hiqet (shiqo kapt. Nxjerrja dhe instalimi i derës së furrës).



fotosi 1

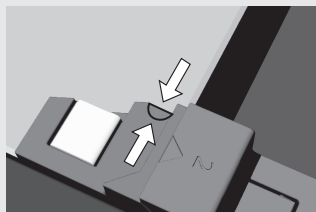


fotosi 2



fotosi 3

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



fotosi 4

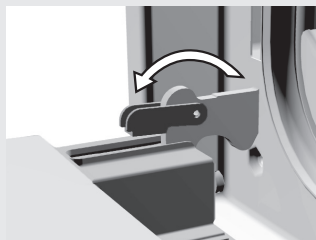
- Derën instaloni në rradhitje të kundërt.
Kujdes: qelqin vëndoni përsëri ashtu, që shenjat (hënëza) në derë dhe qelq të mbulohen (fotosi 4).

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

- Mbyllja klasike
- Sistem i ngadaltë mbylljeje (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 mbyllët të derës) mjafton që dera të mbyllet automatikisht dhe me butësi.

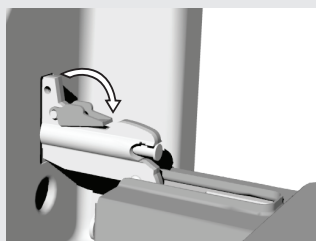


Nëqoftëse fuqia e mbylljes së derës është tejet e madhe, efekti i sistemit Gentleclose zvogëlohet, respektivisht ulet fuqia e siguresës.



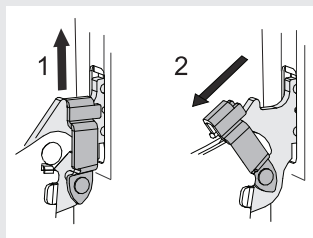
fotosi 1

- Krejtësisht hapni derën e furrës dhe rrotulloni mbyllëset e nxjerrjes deri në fund – vlen për mbylljen klasike të derës (fotosi 1).



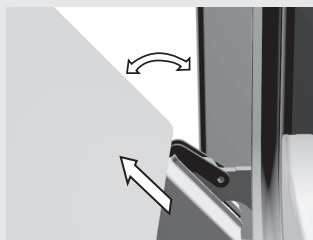
fotosi 2

- Nëse pajisja ka një sistem GentleClose (me mbyllje të ngadaltë), rrotulloni shulin (shulat) e derës në një kënd 90°(Figura 2).



fotosi 3

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

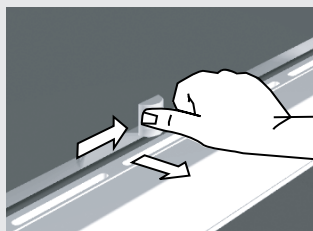


- Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapaxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapaxhat me mentesha në pajisje.
- Pastaj derën krejtësisht e hapni dhe bllokueset për nxjerrje i rrotulloni deri në fund në vendshtirirjen fillestare. Pastaj, derën e mbyllni ngadalë dhe kontrolloni mbylljen e rregullt. Nëqoftëse nuk hapet ose mbyllet dera me rregullsi, kontrolloni se a janë vendprerjet e mentesheve me rregullsi të vendura 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 menteshesë kryesore në të cilin vepron susta kryesore. Këtu mund të lëndoheni.

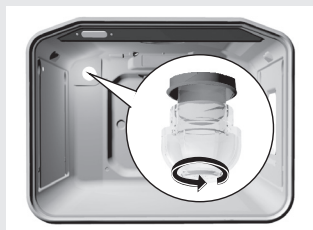
Bllokuesja e derës (vetëm te disa modele)



- Dyert e furrës janë të pajisura me bllokuese të deyerve, ashtu që nuk mund të hapen derisa bllokuesja nuk lëshohet. Bllokuesja e derës hapet me trusjen e lehtë të gishtit në të djathtë dhe tërheqjen e njëkohëshme të derës jashtas.
- Kur dyert e furrës mbyllen, bllokuesja e derës automatikisht kthehet në pozicionin fillestar.

Vërejtje: Në rast se bllokuesja është e bashkëlidhur me aparatit, përforconi bllokuesen nën pllakën kontrolluese të aparatit në pajtim me udhëzimet për instalim, të cilët i janë dedikuar bllokueseve të derës.

Ndërrimi i pjesëve të aparatit



Shtëpiza e llambëzës së furrës është nën tension.

Ekziston rreziku i goditjes së tensionit!

Para ndërrimit të llambëzës për ndritjen e furrës, detyrimisht shkyçeni shporetin, ashtu që t'i hiqni siguresat ose ta ndërpritni kontaktin me fshikullën mbrojtëse të rrjetit.

Llambëza e furrës

(e kanë vetëm disa modele)

Llambëza është material harxhues dhe për të nuk vlen garancioni! Për ndërrim ju nevojitet llambëz për furrë me specifikimet vijuese: E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Zhvidhoni kapakun nga qelqi në drejtim të kundërt të akrepave të orës, ndërroni llambëzën e furrës dhe përsëri vidhoni kapakun nga 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.

PARALAJMËRIME TË VEÇANTA DHE LAJMËRIMI I GABIMEVE

Gjatë afatit të garancionit, të gjitha riparimet mund t'i kryejë vetëm servisesi i autorizuar nga ana e prodhuesit.

Para fillimit të riparimit nevojitet që patjetër aparatit ta shkëqni nga rrjeti elektrik edhe atë me shkëqjen e siguresës ose me nxjerjen e kabllosë kyçëse nga priza.

Mos zbatoni intervenime dhe riparime të paautorizuara të shporetit, sepse mund të shkaktojnë rrezik të goditjes elektrike si dhe të lidhjes së shkurtër. Punët e këtilla lejoni profesionistit respektivisht servisesit.

Në rast të pengesave më të vogla në funksionimin e aparatit, kontrolloni në këto udhëzime nëse mund që vetë t'i evitoni shkaqet.

E rëndësishme

Nëse aparati nuk funksionon për shkak të komandimit të gabueshëm, vizita e servisesit gjatë kohës së garancionit nuk është pa pagesë.

Udhëzimet për përdorim ruani ashtu, që gjithmonë të jenë qasëse edhe nëse aparatit ia ndërmjetësoni dikuj, bashkë me të jepjani edhe udhëzimet.

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

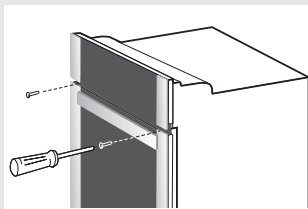
Siguresa e shtëpisë shkëqet më shpesh...	• Thirrni servisesin ose profesionistin!
Ndriçimi i furrës nuk funksionon...	• Ndërrimi i llambëzës në furrë është i përshkruar në kapitullin “Ndërrimi i pjesëve të aparatit”.
Furra nuk nxehet...	• A e keni rregulluar temperaturën dhe sistemin e nxhejes siç duhet? • A janë dyert e furrës të mbyllura?
Paroritë nuk pihen mirë...	• A e keni hequr filtrin e yndyrërave? • A i keni respektuar udhëzimet dhe këshillat nga kapitulli “Pjekja e parorive”? • A j'u jeni përmbajtur udhëzimeve nga tabela e pjekjes?

Nëse edhe me respektimin e këshillave të mësipërme nuk keni arritur t'i evitoni pengesat, thirrni servisesin e autorizuar. Ndreqja e defekteve respektivisht reklamacioni që është shkaktuar për shkak të kyçjes ose përdorimit jo të rregullt të aparatit, nuk është lëndë e garancionit. Shpenzimet e riparimeve i mbulon vetë konsumatori.

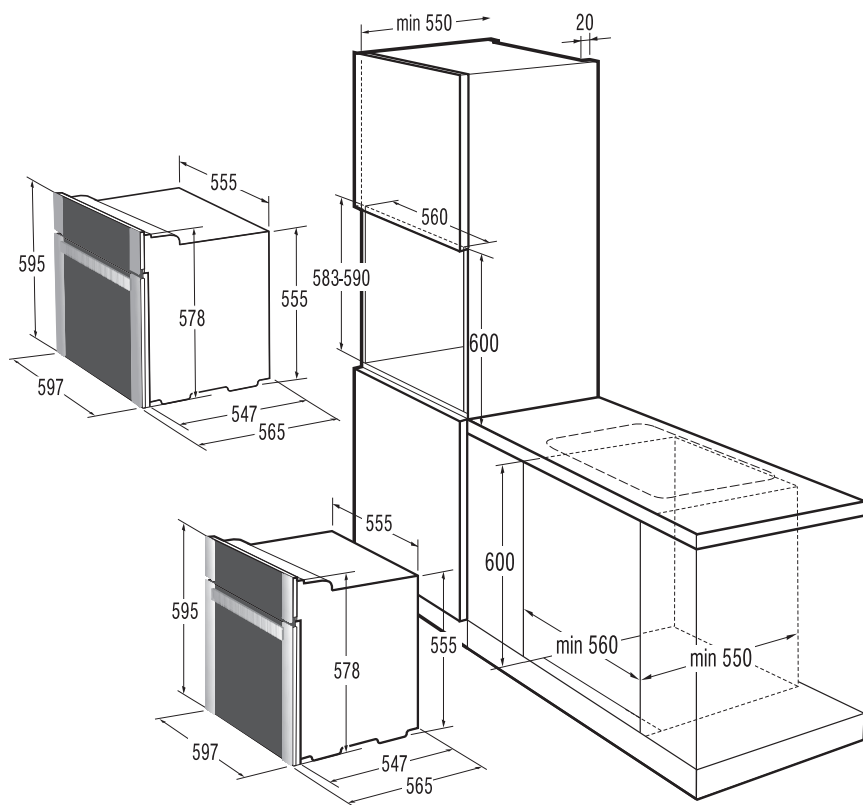
Paralajmërime të rëndësishme

- Kyçjen ka të drejtë ta bëjë vetëm profesionisti.
- Në instalimin elektrik është e paraparë mbaresa, e cila furrën e ndan nga rrjeti në të gjitha fushat dhe në të cilin në pozicion të hapur hapësira midis kontakteve është së paku 3 mm. Të përshtatshme janë LS-fshikullat ose siguresat.
- Për kyçje të aparatit mund të përdoren kablllo kyçëse të gomës (të llojit HO5RR-F me përçuesin mbrojtës verdhë e gjelbërt), të izoluara me PVC (të llojit HO5VV-F me përçuesin mbrojtës verdhë e gjelbërt) ose kablllo tjera ekuivalente apo shumëvalente.
- Rimesotë, ngjitësit respektivisht mvëshjet e mobileve nga materialet artificiale, pranë të cilave është i vendosur aparati, duhet që patjetër të jenë rezistent ndaj temperaturave ($>75^{\circ}\text{C}$). Nëse rimesotë dhe mvëshjet nuk janë mjaftueshëm rezistent ndaj temperaturave, mund të deformohen.
- Materialin ambalazhues (folia plastike, polistiroli poroz, baskitë dhe të ngjashme) duhet ta largoni nga arritja e fëmijëve, sepse këto pjesë paraqesin burim të mundshëm të rreziqeve. Pjesët më të vogla fëmijët mund t'i gëlltisnin, kurse folia paraqet rrezik të mbytjes.

Instalimi i aparatit



- Rimesotë respektivisht mvëshjet e mobiljeve nevojitet të jenë të punuara me ngjitëse të vazhdueshme termike (100°C), përndryshe për shkak të temperaturave më të vogla mund ta ndryshojnë formën.
- Para instalimit të aparatit, nevojitet që në pjesën e hapësirës instaluese nga pjesa e pasme e korpusit të elementeve të kuzhinës të largoni murinë e pasme.
- Patjetër duhet që t'i respektoni përmasat e hapësirës instaluese, të cilat janë të dhëna në fotografi.
- Fundi i elementit mobilues (max 530 mm) patjetër duhet që gjithmonë të jetë më i shkurtër se muritë anësore, që të sigurohet ajrosje e mjaftueshme.
- Elementin mobilues barazpeshojeni me anë të balancuesit me ujë.
- Elementin mobilues, në të cilin është i vendosur aparati instalues, patjetër duhet që ta instaloni në mënyrë fikse, për shembull ta lidhni me elementet fqinje.
- Aparatin shtyjeni në element aq sa udhëzuesit e vidhave, të cilët janë të vendosur në vrimat e kornizës së furrës, të mbështeten në anën e elementi.
- Gjatë fiksimit keni kujdes, që vidhat mos i vidhoni për tepër, sepse mund që t'i dëmtoni muritë e elementit respektivisht emalin e aparatit.

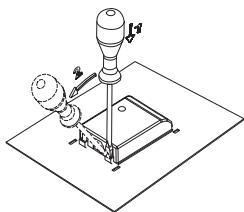


Kyçja

Kyçjen elektrike mund ta realizojë vetëm servisuuesi ose elektroinstaluesi i regjistruar!

Si rezultat i kyçjes së gabueshme prishen pjesë të aparatit dhe në këtë rast nuk keni të drejta të garancionit!

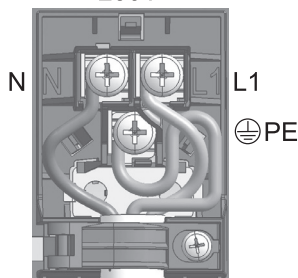
- Hapni sumbullën aderuese me ndihmë të kaçavidës, siç e tregon fotosi më lartë.
- Tensionin përfundimtar të përdoruesit (230 V ndaj N), patjetër duhe që ta kontrollojë profesionisti me aparatin matës përkatës!
- Para kyçjes, nevojitet të kontrolloni nëse tensioni, i paraqitur në legjendë, përputhet me tensionin e vërtetë të rrjetit.
- Gjatësia e kabllosë kyçëse le të jetë së paku 1,5 m, ashtu që aparatin të mund ta kyçni para se ta shtyni deri në mur.
- Gjatësia e përçuesit mbrojtës të kabllosë kyçëse duhet të jetë aq, sa që gjatë ngarkesave tërheqëse eventuale të kabllosë, përçuesi mbrojtës të ngarkohet më vonë se sa përçuesi me tension.



Procesi

- Në anën e pasme të aparatit, me kaçavidë hapni kapakun e sumbullës aderuese. Këtu me kaçavidë lëshoni siguresat, siç është e paraqitur në kapakun e sumbullës aderuese.
- Kabllonë kyçëse duhet patjetër ta shtrini nëpër mabresë për eliminim të ngarkesave, e cila e ruan kabllonë nga tërheqja.

230V~



Ngjyrat e përçuesve

L1 = përçuesi i jashtëm, i cili përçon tensionin. Sipas rregullave është ngjyra: e zezë, kafe.

N = përçuesi neutral

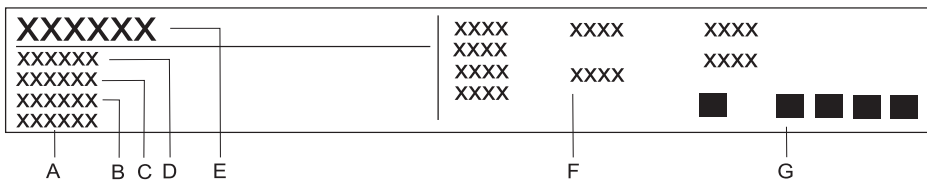
Sipas rregullave ngjyra e këtij përçuesi është e kaltër. Keni kujdes për kyçje të rregullt-N!

PE = përçuesi mbrojtës

Ngjyra e këtij përçuesi është e verdhë - e gjelbërt.

TË DHËNAT TEKNIKE

Legjenda



- A Numri serik
- B Shifra
- C Modeli
- D Lloji
- E Marka
- F Të dhënat teknike
- G Shenjat e harmonizimit

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> />

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

www.gorenje.com

