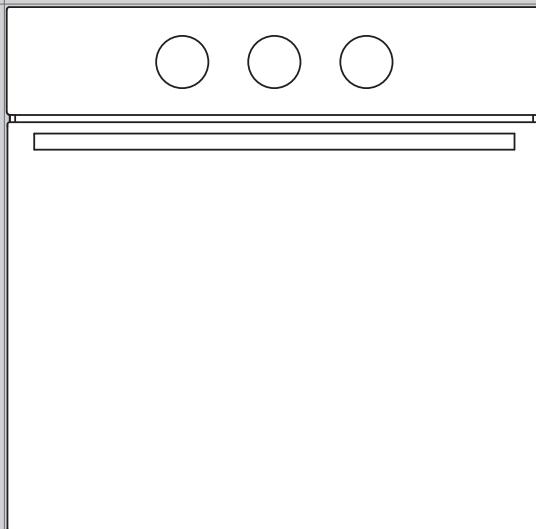


**UDHËZIME TË
HOLLËSISHME
PËR PËRDORIMIN E
FURRËS ELEKTRIKE**

gorenje



Ju falënderohemi për
mirëbesimin tuaj në rastin e blerjes së
aparatit tonë.

Për përdorimin më të lehtë të
prodhimit ju bashkangjesim udhëzime
të hollësishme. Le të ju ndihmojnë që
sa më parë të njoftoheni me aparatin
tuaj të rinj.

Binduni që keni pranuar aparat të
padëmtuar. Nëqoftëse konstatoni
dëmtim transporti, ju lutemi që të
kontaktoni shitësin ku e keni ble
aparatin ose me deponë rajonale
prej ku ka ardhur. Numrin telefonik
e gjeni në faturë, respektivisht në
fletëfurnizim.

Udhëzimet për instalim dhe aderim
janë të bashkangjitura në fletën e
veçantë.

Udhëzimet për përdorimin e paratit
mund t'i gjeni edhe në WEB faqen
tonë:

[www.gorenje.com / < http://www.
gorenje.com />](http://www.gorenje.com)

PËRMBAJTJA

4 PUDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË 6 Përpara se të lidhni pajisjen elektroshëpiake	HYRJE
7 FURRA ELEKTRIKE 11 Të dhënat teknike 12 Njësia e komandimit	
13 PARA PËRDORIMIT TË PARË	PËRGATITJA E PARË E APARATIT
14 HAPAT E PJEKJES (1 - 4) 14 Hapi i 1: PËRZGJ. E SISTEMIT TË PJEKJES 16 Hapi i 2: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE 17 Hapi i 3: NISJA E PJEKJES 17 Hapi i 4: SHKYÇJA E FURRËS	HAPAT E PJEKJES
18 PËRSHKIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES	
34 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 35 Pastrimi klasik i furrës 36 Pastrimi i furrës me funksionin aqua clean 37 Nxjerja dhe pastrimi i udhëzuesve teleskopik prej teli dhe tërheqës 38 Montimi i pjesëve katalitike 39 Heqja dhe rivënia e derës së furrës 42 Nxjerra dhe instalimi i xhamit të derës 43 Ndërrimi i llambës	PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA
44 TABELA E PENG. DHE GABIMEVE	ZGJIDHJA E VËSHTIRËSIVE
45 HUDHJA	

PUDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË



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

Kjo pajisje elektroshtëpiake mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e sipër dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore ose me mungesë eksperience dhe njojurish në qoftë se atyre u janë dhënë udhëzime dhe mbikëqyrje në lidhje me përdorimin e pajisjes elektroshtëpiake në mënyrë të sigurt dhe ata i kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen elektroshtëpiake. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të realizohet nga fëmijët e pambikëqyrur.

KUJDES: Pajisja elektroshtëpiake dhe pjesët e saj të prekshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të tregohet kujdes për të shmangur prekjen e elementeve nxehës. Fëmijët e moshës më pak se 8 vjeç duhet të mbahen larg në qoftë se janë vazhdimisht të pambikëqyrur.

KUJDES: Pjesët e prekshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.

Gjatë përdorimit pajisja elektroshtëpiake nxehet. Duhet të tregohet kujdes për të shmangur prekjen e elementeve nxehës brenda furrës.

Përdorni vetëm sondën e temperaturës të rekomanduar për përdorim në këtë furre.

KUJDES: Përpara zëvendësimit të llampës, sigurohuni që pajisja elektroshtëpiake është e fikur, në mënyrë që të shmanget mundësia e goditjes elektrike.

Mos përdorni pastruesa të ashpër gjerryes apo kruajtëse të mprehta prej metali për të pastruar xhamin e derës së furrës/xhamin e kapakut me mentesha të pllakës (sipas rastit), pasi ato mund të gjëvishtin sipërfaqen, gjë që mund të rezultojë në shkatërrimin e xhamit.

Mos përdorni pastrues me avull apo me presion të lartë për të pastruar pajisjen elektroshtëpiake, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike.

Mjetet për të bërë stakimin duhet të inkorporohen në instalimet fikse, në përputhje me rregullat për instalimet.

Në qoftë se kablli i furnizimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona të kualifikuar njësoj, në mënyrë që të shmanget rreziku (vetëm për pajisjet elektroshtëpiake që furnizohen me kabell lidhës).

Pajisja elektroshtëpiake nuk duhet të instalohet prapa ndonjë dere dekorative, në mënyrë që të shmanget mbinxehja.

Pajisja elektroshtépiake synohet vetém pér përdorim shtépiak. Mos e përdorni atë pér asnjë qëllim tjetër, si pér ngrohje të dhomës, tharje të kafshëve shtépiake apo të kafshëve të tjera, letrës, tekstileve, bimëve, etj., pasi kjo mund të rezultojë në dëmtime ose në rrezik zjarri.

Pajisja elektroshtépiake mund të lidhet me rrjetin elektrik vetém nga një teknik apo ekspert shërbimi i autorizuar. Ndërhyrja në pajisjen elektroshtépiake ose riparimi joprofesionist i saj mund të rezultojnë në rrezik të plagosjeve të rënda ose në dëmtim të produktit.

Në qoftë se kablli i energjisë të një pajisjeje tjetër elektroshtépiake, të ndodhur afër kësaj pajisjeje elektroshtépiake kapet nga dera e furrës, mund të dëmtohet, gjë që si rezultat mund të çojë në qark të shkurtër. Rrjedhimisht, mbajini kabllot e energjisë të pajisjes tjetër elektroshtépiake në një distancë të sigurt.

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

Dera e furrës bëhet shumë e nxeh të gjatë operimit. Pér mbrojtje ekstra, éshtë instaluar një xham i tretë, duke zvogëluar temperaturën e sipërfaqes së jashtme (vetem në disa modele).

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

Mos e ngrini pajisjen elektroshtépiake duke e kapur nga doreza e derës së saj.

Operimi i pajisjes elektroshtépiake éshëtë i sigurt me dhe pa udhëzuesit e tavës.

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

PËRPARA SE TË LIDHNI PAJISJEN ELEKTROSHTËPIAKE:

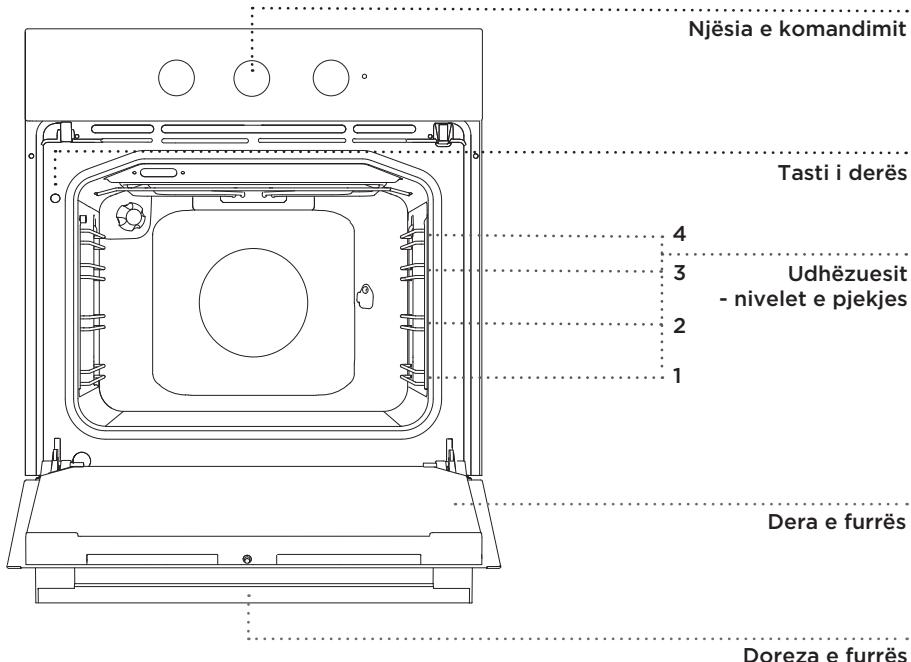


Lexoni me kujdes udhëzimet e përdorimit përpara se të lidhni pajisjen elektroshtépiake. Riparimi ose çdo pretendim pér garanci që rezulton nga lidhja ose përdorimi i parregullt i pajisjes elektroshtépiake nuk do të mbulohet nga garancia.

FURRA ELEKTRIKE

(PËRSHKRIMI I FURRËS DHE PAJISJET – VARËSISHT NGA MODELI)

Në fotos është i përshkruar njëri nga modelet e aparateve instaluese. Aparatet për të cilët janë të përpiluara këto udhëzime, mund të përbajnë pajisje të ndryshme, prandaj mund të jenë të përshkruara edhe funksione dhe pajisje të cilat aparati i juaj nuk i përban.



PULLA THELLUESE

Pullën e trusni lehtë, që të lirohet dhe pastaj e rrotulloni.



Pas çdo përdorimi, rrotulloni pullën në pozicion jofunkzionues dhe e trusni përsëri.

Pullën thelluese mund të trusni brenda vetëm në pozicionin e shkyçur, resp. jofunkzionues të tastit.

LLAMBËZAT E KONTROLLIT

Llambëza e kuqe ndriçon kur funksionojnë nxehësit në furre dhe shuhën kur arrihet temperatura e rregulluar.

Numëruesja e pullës së kyçur është e ndriçuar kur është i përzgjedhur ndonjë funksion.

Ndriçimi i furrës kyçet automatikisht te sistemi i përzgjedhur.

UDHËZUESIT PREJ TELI

Udhëzuesit prej teli mundësojnë gatitjen e ushqimit në katër nivele (merrni në konsiderim që nivelet llogariten prej poshtë naltas).

Udhëzuesit e 3 dhe të 4 janë të dedikuar pjekjes nën skarë.

UDHËZUESIT TELESKOPIK

Me udhëzuesit teleskopik tërheqës mund të jenë të pajisur nivelet 2., 3. dhe 4..

Nivelet tërheqëse mund të jenë të prodhuar me udhëzues pjesërisht ose krejtësisht tërheqës.

TASTET E DERËS SË FURRËS

Tastet shkyçin ngrohjen e furrës dhe ventilatorin, kur hapet dera e furrës gjatë funksionimit. Kur mbyllt dera, tastet përsëri kyçin ngrohjen.

VENTILATORI PËR FTOHJE

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

FUNKSIONIMI I VAZHDUAR I VENTILATORIT PËR FTOHJE

Pas shkyçjes së furrës, ventilatori për ftohje punon edhe një kohë të shkurtër për të ftoh furrën. (Funksionimi i vazhduar i ventilatorit për ftohje varet nga temperatura në qendrën e furrës).

PAJISJET E FURRËS

(vaarësisht nga modeli)

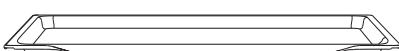


TEPSIA PREJ QELQI përdoret për pjekjen e ushqimeve me të gjitha sistemet e furrës. Atë mund ta përdorni edhe si pjatë për servim.

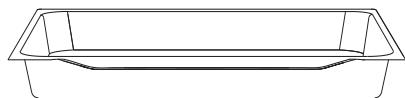


GRILA (shosha) përdoret për pjekje në skarë, ose mbi të vëndoni enë ose tepsinë me bylmetin.

Në grilë është kapës sigurues, prandaj te tërheqja nevojitet ta çojmë lehtë grilën nga ana e parë.



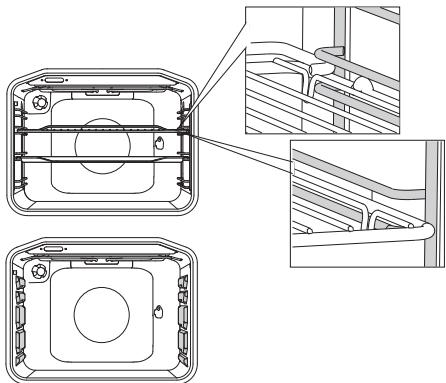
TEPSIA E CEKËT përdoret për pjekjen e émbëlsirave dhe kulaçeve.



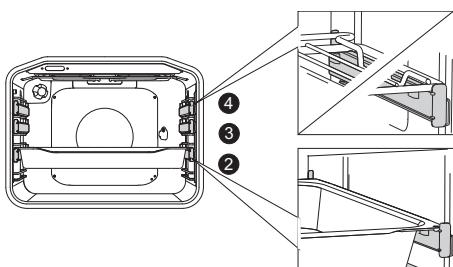
TEPSIA E THELLË përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të njoma. Përdoret edhe si enë për tubimin e yndyrës.

Tepsia e thellë, gjatë pjekjes kurrë të mos jetë në udhëzuesin e pare, përveç se kur piqni në skarë ose përdorni hellin dhe tepsia e thellë është dedikuar për tubimin e yndyrës.

Pasi aksesorët e pjekjes nxehen, forma e tyre mund të ndryshojë. Kjo nuk ndikon në funksionalitetin e tyre dhe forma e tyre fillestare do të rikthehet kur ata të ftohen.

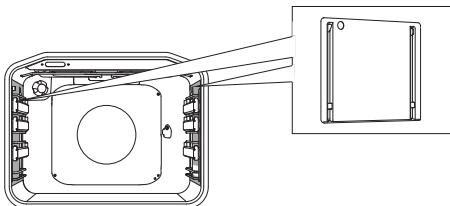


Te udhëzuesit prej teli, grilën dhe tepsitë gjithmonë futni në vanën udhëzuese, të cilën e caktojnë profilat prej teli.



Te udhëzuesit teleskopik tërheqës së pari tërhiqni udhëzuesit e një niveli, në të vëndoni grilën ose tepsitë dhe me duar i shtyni deri në fund.

Derën e furrës e mbyllni kur udhëzuesit teleskopik janë të shtyera deri në fund.



MVESHJET LEHTËPASTRUESE

parandalojnë spërkatjen e yndyrës në anët e furrës te pjekja.



HELLI përdoret për pjekjen e mishit.

Garnitura përbahet nga vetëqëndruesi, helli me vidha dhe doreza nxjerrëse.



Aparati dhe disa pjesë qasëse gjatë pjekjes nxehen. Te gatimi përdorni doreza mbrojtëse.

TË DHËNAT TEKNIKE

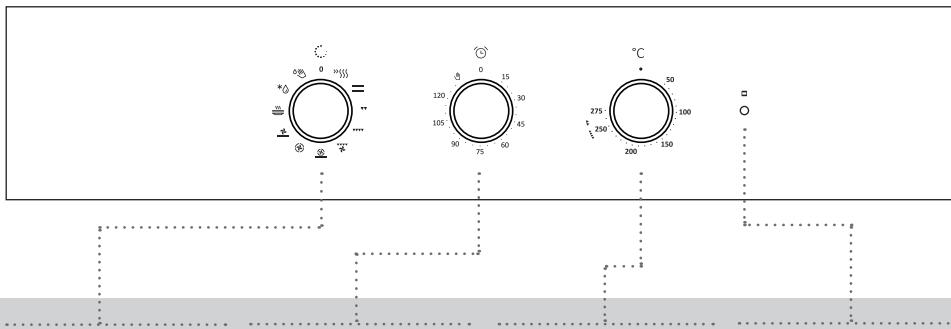
(VARËSISHT NGA MODELI)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	
ART. Nr:		
SER. Nr: XXXXXX		TN XXXXX

Tabela me shënimet elementare për
aparatin është e instaluar në skajin e furrës
dhe shihet kur e hapni derën e aparatit.

NJËSIA E KOMANDIMIT

(VAARËSISHT NGA MODELI)



1 PËRGJEDHJA
E SISTEMIT TË
PJEKJES (varësish
nga modeli)

2 MINUTNIKU,
LLOGARITËSI
MBRAPSHT
(varësish nga
modeli)

3 PULLA PËR
RREGULLIMIN E
TEMPERATURËS

4 LLAMBA PËR
KONTROLL

LLAMBËZA E KUQE
Llambëza ndriçon
kur funksionojnë
nxehësit në furrë
dhe shuhën kur
arrihet temperatura e
rregulluar.

KUJDES:

Simbolet e sistemeve të pjekjes mund të jenë në pullë ose në panelin frontal (varësish nga modeli i aparatit).

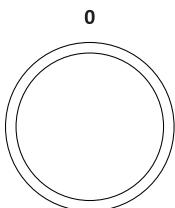
PARA PËRDORIMIT TË PARË

Pas pranimit të aparatit, nga furra nxjerrni të gjitha pjesët, kyçur edhe pajisjet e transportimit. Të gjithë pjesët e pajisjes pastroni me ujë të ngrrohtë dhe me lëndë pastruese të rëndomta. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta.

Te nxehja e parë e furrës, zërthehet duhmë karakteristike “si e re”, prandaj gjatë nxehjes hapësirën mirë ta ajrosni.

HAPAT E PJEKJES (1 - 4)

HAPI I 1: PËRZGJ. E SISTEMIT TË PJEKJES



0

Me rrotullimin e pullës (majtas dhe djathtas) përzgjedhni sistemin e pjeckjes (shiqo tabelën e programeve, vaarësish nga modeli).



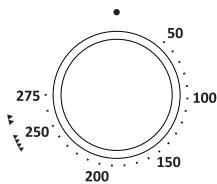
Rregullimet mund t'i ndryshoni edhe gjatë funksionimit.

SISTEMI	PËRSHKIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
SISTEMI I FURRËS		
»sss	PARANGROHJA E SHPEJTË përdoret nëqoftëse dëshironi që ta ngrohni furrën sa më shpejtë në temperaturën e dëshiruar. Funksioni nuk është i përshtatshëm pér pjeckjen e gjellave. Pasiqë furra ngrohet në temperaturën e rregulluar, ngrohja përfundon.	160
—	NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM Nxehësi në anën e epërmë dhe të poshtme të furrës rezatojnë një trajtshëm nxehjen në brendësi të furrës. Pjeckja e parorive ose mishit është e mundëshme vetëm në një nivel.	200
—	NXEHËSI I EPËRM Transmetimin e nxehjes në artikuj ushqimorë bën vetëm nxehësi në anën e epërmë të furrës. Përdoret kur doni të skuqni anën e sipërme të ushqimit (pér skuaje shtesë).	180
—	NXEHËSI I POSHTËM Nxehjen e transmeton nxehësi në anën e poshtme të furrës. Përdoret kur doni të skuqni anën e poshtme të ushq.	180
▼	SKARA Funkcionon vetëm infra nxehësi, i cili është pjesë e skarës së madhe. Përdoret pér pjeckje nën skarë pér sasi të vogla të bukëve të mbimbushura dhe suxhukëve të birrës ose stërkujjen e toastit.	230
▼▼	SKARA E MADHE Funkcionojnë nxehësi i epërm dhe infra nxehësi. Ngrohjen direkte e transmeton infra nxehësi i instaluar në tavani e furrës, pér rritlej e efikasitetit të nxehjes është i kyçur edhe nxehësi i epërm. Përdoret pér pjeckje nën skarë pér sasi të vogla të bukëve të mbimbushura, mishit ose suxhukëve të birrës dhe pér stërkujjen e toastit.	230
▼▼▼	SKARA ME VENTILATOR Funkcionojnë infra nxehësi dhe ventilatori. Përdoret pér pjeckjen e mishit në skarë dhe pjeckjen e copave të mëdha të mishit ose zogje në një nivel të furrës. Është e përshtatshme edhe pér gratinim dhe arritje të rreshkjes.	170

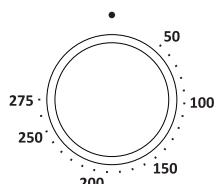
SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PROPOZUAR (°C)
	NXEHËSI I EPËRM DHE VENTILATORI Funksionojnë nxehësi i epërm dhe ventilatori. Sistemi përdoret për pjekjen e copave të mëdha të mishit, zogjve. Është i përshtatshëm edhe për gratinimin e ushqimit.	170
	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Funksionojnë nxehësi i poshtëm dhe rrethor dhe ventilatori me ajër të nxehët. Përdoret për pjekjen e picës, émb. të njoma, torta frutash dhe brumave të tharmtë e të theçtë në më shum nivele.	200
	AJRI I NXEHTË Funksionojnë nxehësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehët rreth mishit ose émbëlsirës. Përdoret për pjekjen e mishit dhe émbëlsirave në më shum nivele.	180
	NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Përdoret për pjekjen e émbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve.	180
	NXEHËSI I EPËRM DHE POSHTËM ME VENTILATOR Funksionojnë të dy nxehësit dhe ventilatori. Ventilatori mundëson qarkullimin e njëtrajtshëm të ajrit të nxehët në furrë. Përdoret për pjekjen e émbëlsirave, shkrirjen e ushqimit dhe tharjen e pemëve dhe perimeve.	180
	NGROHJA E SERVISIT përdoret nëqoftëse dëshironi servisin (pjatat, filxhanat) paraprakisht të ngrohni, që ushqimi të mbetet i ngrohtë gjatë kohës.	60
	PJEKJE E BUTË Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft. Vendoseni temperaturën në amplitudën nga 140 deri në 220 °C.	180
	AQUA CLEAN Ngrohjen e transmeton vetën nxehësi i poshtëm. Përdoret për evitimin e njollave dhe ushqimit në furrë. Programi zbatohet brenda 30 minutash.	70
	SHKRIRJA Ajri qarkullon pa nxehësit e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkrirje të ngadalshme të ushqimit të ngrirë.	-

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

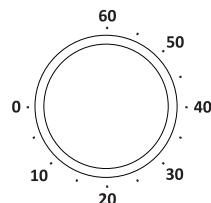
HAPI I 2: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE NDRYSHIMI I TEMPERATURËS SË PJEKJES



Pullën temperaturiale e rregulloni në pozicion kur dëshironi të përdorni sistemin e furrës skara e madhe dhe skara.

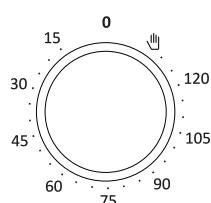


RREGULLIMI I ORËS



MINUTNIKU

Kohën e rregulloni me rrotullimin e pullës në drejtim të lëvizjes së akrepit të orës, pastaj duke rrotulluar në anën e kundërt, arrini rregullimin e saktë. Koha më e gjatë e rregullimit është 60 minuta. Pas skadimit të kohës së rregulluar, aktivizohet sinjali zanor, e ai zgjat përafërsisht pesë sekonda.



MINUTNIKU SHKYÇËS (tasti kohor)

Së pari rregulloni sistemin dhe temperaturën e pjekjes. Kohën e rregulloni me rrotullimin e pullës në drejtim të lëvizjes së akrepit të orës. Pas skadimit të kohës së rregulluar, sistemi i përzgjedhur i nxehjes shkyçet.

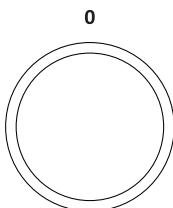
Kur nuk dëshironi të përdorni tastin kohor, ose nëqoftëse kohët janë më të shkurtëra se 15 minuta, resp. më të gjata se 120 minuta, rekomandohet përdorimi i rregullimit me dorë. Pullën e rrotulloni majtas deri te simboli (dora). Në pozicionin O furra nuk funksionon

HAPI I 3: NISJA E PJEKJES

Pjekjen e kyçni pasiqë rregulloni sistemin dhe temperaturën.

HAPI I 4: SHKYÇJA E FURRËS

Pullën PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES dhe PULLËN TEMPERATURIALE rrrotulloni në pozicion "O".



Pas përfundimit të pjekjes, ventilator për ftohje funksionon edhe ca kohë, varësisht nga temperatura. Nëqoftëse ushqimin e leni në furrë, mund të zbërthehet avull, e kjo shkakton kondens në panelin frontal dhe derën e furrës.

Pas përdorimit të furrës, në kanalin e kondensimit (poshtë derës) mund të ngelet pak ujë. Fshijeni kanalin me një sfunjjer ose me një leckë.

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES

Nëqoftëse në tabelën e pjekjes nuk gjeni ushqimin e përzgjedhur, kërkoni të dhënrat për ushqimin e ngajshëm.

Të dhënrat janë të shfaqura për pjekje një nivelore të ushqimit në furre.

Temperaturat janë të cekura në vlera të ulëta dhe të larta. Së pari rregulloni temperaturën e ulët; nëqoftëse ushqimi nuk skuqet mjaftueshëm, herën e ardhshme lartësoni temperaturën.

Kohët e pjekjes janë si kornizë dhe mund të ndryshojnë te kushtet e caktuara.

Furrën e parangrohni vetëm nëqoftëse kështu është cekur në recetën ose në tabelat e këtij doracaku për përdorim. Te ngrohja e furre së zbrazët shpenzohet shum energji, prandaj, me pjekjen e vazhdueshme të më shum llojeve të ëmbëlsirave ose picave kursejmë shum energji, sepse furra është e nxehët.

Përdorni tepsi të errëta me shtresë silikoni ose tepsi të emaluara, sepse ata mirë e transmetojnë ngrohjen.

Kur përdorni letër për pjekje, kontrolloni se a është ai rezistent te temperaturat e larta.

Te pjekja e copave të mëdha të mishit ose ëmbëlsirave, në furre do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e kjo në derën e furre së shkakton kondens. Kjo është dukuri normale, e cila nuk ndikon në funksionimin e aparatit. Pas përfundimit të pjekjes, fshini derën dhe xhamin e derës deri sa të thahen.

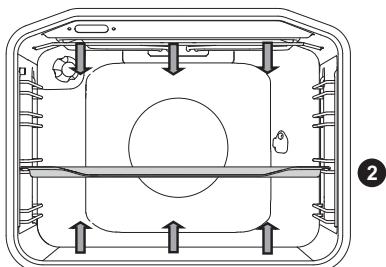
Kah fundi i pjekjes, furrën mund të shkyçni përafërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes, që të shfrytëzoni nxehjen e akumuluar dhe kështu kurseni energji.

Mos ftogni gjellat në furren e mbyllur, kështu i shmangeni vesimit.

Nivelet standarde të gatimit dhe temperatura bazë e rekomanduar për lloje të ndryshme të mishit

Lloji i ushqimit	Temperatura bazë e ushqimit (°C)	Ngjyra e mishit në seksion tërthor dhe ngjyra e lëngjeve
MISH LOPE		
I papjekur	40-45	mish i kuq, si i gjallë, me pak lëng
Pak i pjekur	55-60	pak i kuq, me shumë lëng të kuq të hapur
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë, sasi e vogël lëngu rozë i zbehtë
I pjekur mirë	75-80	një trajtësisht gri në kafe, pak lëng pa ngjyrë
MISH VIÇI		
I pjekur mirë	75-85	i kuq në kafe
MISH DERRI		
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë i hapur
I pjekur mirë	75-85	i verdhë në kafe
MISH QINGJI		
I pjekur mirë	79	gri, me lëng rozë
MISH DELEJE		
I papjekur	45	mish i kuq
Pak i pjekur	55-60	i kuq i hapur
Mesatarisht i pjekur	65-70	rozë në mes
I pjekur mirë	80	gri
MISH DHIE		
Mesatarisht i pjekur	70	rozë i zbehtë, lëngu rozë
I pjekur mirë	82	gri, lëngu vetëm pak rozë
SHPENDË		
I pjekur mirë	82	gri i hapur
PESHKU		
I pjekur mirë	65-70	i bardhë në gri-kafe

NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM



Nxehësit në anën e epërme dhe të poshtme të furrës një trajtshëm transmetojnë nxehjen në brendësi të furrës.

Pjekja e mishit:

Lejohet përdorimi i enëve nga emali, qelqi zjarr rezistues, argyili ose nga hekuri. Tepsitë nga çeliku jokorodues nuk janë të përshtatshme, sepse shum fuqishëm e refuzojnë ngrohjen.

Te pjekja nevojitet të siguroni myft lëndë fluide që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes, rrotullojeni. Nëqoftëse e mbuloni fërlikun, do të mbetet më i lëngshëm.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Rosto derri	1500	2	180-200	90-110
Shpatull derri	1500	2	180-200	100-120
Role derri	1500	2	180-200	120-140
Rosto viçi	1500	2	200-210	60-70
Rosto viçi	1500	2	170-190	120-140
Role viçi	1500	2	180-200	90-120
Kondrafileto qingji	1500	2	180-200	80-100
Fileto lepuri	1500	2	180-200	50-70
Kofshë dreri	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Pulë	1500	2	190-210	70-90
PESHK				
Peshk i zier ngadalë	1000g / kos	2	210	50-60

Zogun piqní në këtë sistem, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin

Picën e piqni në këtë system, nëqoftëse aparati nuk ka sistemin

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

Pjekja e ëmbëlsirave:

Përdorni vetëm një niveli dhe tepsitë e errëta. Në tepsitë e bardha, ëmbëlsirat piqen më dobët, (skuqen), sepse këto tepsi refuzojnë nxehjen.

Modelet gjithmonë të vëndohen në grille; nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, nxjerrni grillën. Nëqoftëse paraprakisht e nxehni furrën, kohës e pjekjes do të jetë më e shkurtër.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Suflé me perime	2	190-200	30-35
Suflé e ëmbël	2	190-200	30-35
Kuleçë (Semmel)*	2	190-210	20-30
Bukë e bardhë *	2	180-190	50-60
Bukë hikre *	2	180-190	50-60
Bukë me miell të pasitur *	2	180-190	50-60
Bukë thekri *	2	180-190	50-60
Bulë elbi *	2	180-190	50-60
Kekë me ara	2	170-180	50-60
Kekë të butë *	2	160-170	25-30
Kekë djathi	2	170-180	65-75
Kekë të vegjël në kupë	2	170-180	25-30
Pasta të vogla, me brumë me majë	2	200-210	20-30
Japrakë lakre	2	185-195	25-35
Kek frutash	2	150-160	40-50
Pasta me vezë të rahur	2	80-90	120-130
Role të mbushura me reçel (Buchtel)	2	170-180	30-40

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.

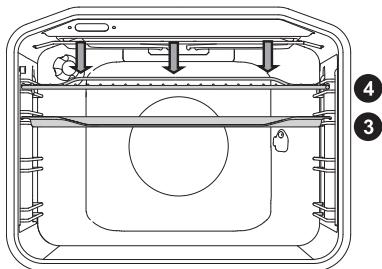
Këshillë	Përdorimi
A janë ëmbëlsirat të pjekura?	<ul style="list-style-type: none"> Me karthi druri shponi ëmbëlsirën në vendin më të lartë. Nëqoftëse në karthi nuk ka gjurma brumi, ëmbëlsirat janë pjekur. Shkyçni furrën dhe përdorni ngrohjen e mbetur.
Ëmbëlsirat të ulëta?	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolloni recetën. Herën e ardhshme përdorni më pak lëndë fluide. Nëqoftëse përdorni makina amvisërie, merrni në konsiderim kohën e përzierjes.
Ëmbëlsirat përfundi të zbehta?	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni tepsitë e errëta. Vëndoni ëmbëlsirat një nivel më poshtë dhe kah fundi i pjekjes kyçni nxehësin e poshtëm.
Ëmbëlsirat me mbushje të lagshtë të papjekura?	<ul style="list-style-type: none"> Rritni temperaturën dhe zgjatni kohën e pjekjes.



Gjatë pjekjes nuk lejohet futja e tepisë së thellë në udhëzuesin e 1.

SKARA E MADHE, SKARA

▼▼▼▼



Te skara e madhe funksionojnë nxehësi i epërm dhe infra nxehësi, të cilat janë të instaluar në tavanin e furrës.

Te skara funksionon vetëm infra nxehësi, e ai është pjesë e skarës së madhe.

Temperatura maksimale: 240°C.

Infra nxehësin (skarën) paraprakisht ngrohni 5 minuta.

Tërë kohën mbikqyrni rrjedhjen e pjekjes. Mishi mund të dhizet shum shpejtë për shkak të temperaturës së lartë!

Pjekja me infra nxehësin është e përshtatshme për gatitjen e salsicëve të rreshkëta dhe jo të yndyrshme, copave të prera të mishit dhe peshkut (steak, biftekut dhe fileve të salmonit...) ose bukës së rreshkur.

Kur piqni në grillë, atë e lyeni me vaj, që të mos ngjitet mishi për saj dhe e futni në udhëzuesin e 4 ose të 2, vëndonî tepsinë për tubimin e yndyrës dhe lëngut, që rrjedhin nga mishi.

Kur piqni mishin në tepsi, siguroni mjaft lëndë fluide që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes atë e rrotulloni.

Pas çdo pjekje nën skarë, pastroni furrën dhe pajisjet.

Tabela e pjekjes në zgarë - zgara e vogël

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Biftet viçi, i pjekur pak	180 g/copë	3	230	15-20
Fileto nga qafa e derrit	150 g/copë	3	230	18-22
Kotoleta/bërxolla	280 g/copë	3	230	20-25
Sallamra të pjekur	70 g/copë	3	230	10-15
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	230	3-6
Sanduïce të hapura	/	4	230	3-6

Tabela e pjekjes në zgarë - zgara e madhe

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Biftet viçi, i pjekur pak	180 g/copë	3	230	15-20
Biftet viçi, i pjekur mirë	180 g/copë	3	230	18-25
Fileto nga qafa e derrit	150 g/copë	3	230	20-25
Kotoleta/bërxaolla	280 g/copë	3	230	20-25
Eskallop viçi	140 g/copë	3	230	20-25
Sallamra të pjekur	70 g/copë	3	230	10-15
Role mishi	150 g/copë	3	230	10-15
PESHK				
Biftek/fileto salmoni	200 g/copë	3	230	15-25
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	230	1-3
Sanduiçe të hapura	/	4	230	2-5

Kur piqni në tavë pjekjeje, sigurohuni që në tavë ka lëng të mjaftueshëm për të mos lejuar djegien. Kthejeni mishin gjatë gatimit.

Kur të piqni troftë, thajeni peshkun me një letër kuzhine. Bëjeni me erëza nga brenda; lyejeni me vaj nga jashtë dhe vendoseni në zgarë. Mos e ktheni peshkun kur piqet në zgarë.

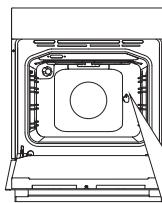
Kur përdorni skarën, (infra nxehësin), dera e furrës le të jetë gjithmonë e mbyllur.



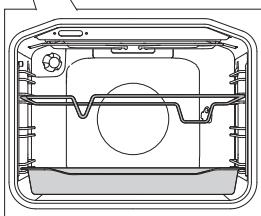
Infra nxehësi, grilla dhe ndihmesat tjera në furrë gjatë pjekjes me skarë, resp. infra nxehësin shum nxehen, prandaj përdorni doreza mbrojtëse dhe danat e posaçme për kapjen e mishit.

Pjekja me skarë (varëisht nga modeli)

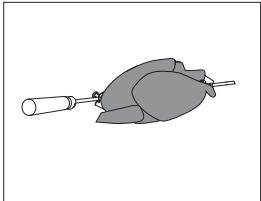
Temperatura e lejuar maksimale te përdorimi i skarës është 240°C.



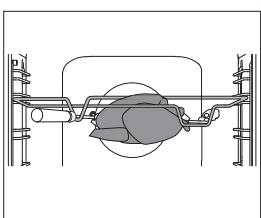
- 1** Këmbët qëndruese futni në udhëzuesin e 3 prej poshtë, kurse në udhëzuesin e 1 tebsinë e thellë për tubim të yndyrës.



- 2** Mishin e ngulni në pirunat dhe vidhoni vidhat.

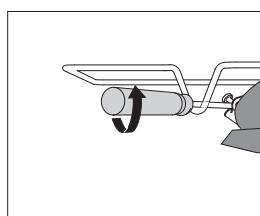


- 3** Dorezën e pirunave instaloni në bartësen e parë të skarës dhe majen e futni në hapësirën në anën e djathtë të murisë së fundit të furrës (hapësira është e mbrojtur me valvulë rrotulluese).



- 4** Zhvidhoni dorezën e skarës dhe mbyllni derën.

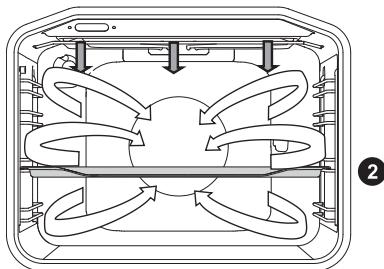
Kyçni furrën në sistemin SKARA e madhe.



Skara funksionon vetëm te dera e mbyllur.



SKARA ME VENTILATOR

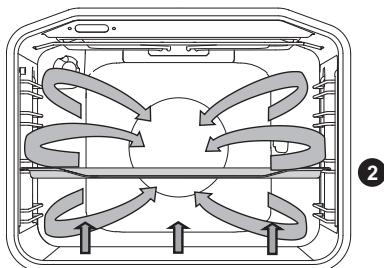


Te ky sistem, njëkohësisht funksionojnë infra nxehësi dhe ventilatori. Është i përshtatshëm për pjekjen e mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për SKAREN).

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosë	2000	2	150-170	80-100
Rosto derri	1500	2	160-170	60-85
Shpatull derri	1500	2	150-160	120-160
Ragu derri	1000	2	150-160	120-140
Gjysëm pule	700	2	190-210	50-60
Pulë	1500	2	190-210	60-90
PESHK				
Troftë	200 g/copë	2	200-220	20-30

AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM



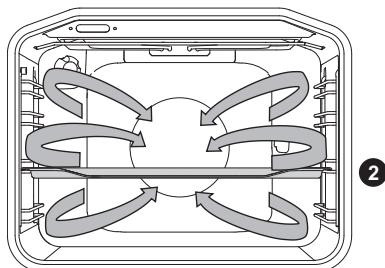
2

Funkcionon nxehësi i poshtëm dhe nxehësi rrëthor me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekjen e picave, piteve me molla, tortave me fruta.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për NXEHËSIN E EPËRM DHE TË POSHTËM).

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min.)
Kek djathi, me petë të freskët	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Pispili, me petë të freskët	2	180-200	35-40
Pite me mollë, me brumë me majë	2	150-160	35-40
Strudel me mollë, me petë	2	170-180	45-65

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përgjedhur të gatimit.



2

Funksionojnë nxehësi rrëthor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullimin permanent të ajrit të nxehët rrëth mishit ose ëmbëlsirave.

Pjekja e mishit:

Përdorni vetëm enët nga emali, qelqi zjarr rezistues, argylyt ose hekurit. Tepsitë nga çeliku jokorodues nuk janë të përshtatshme, sepse fuqishëm e refuzojnë ngrohjen.

Te pjekja siguroni mjtaft lëndë fluide, që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes mishin e rrotulloni. Nëqoftëse e mbuloni rostonë, ajo do të mbetet më e lëngshme.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosto derri, me lëkurë	1500	2	170-180	140-160
Rosë	2000	2	160-170	120-150
Patë	4000	2	150-160	180-200
Gjel deti	5000	2	150-170	180-220
Gjokse pule	1000	3	180-200	60-70
Pulë e mbushur	1500	2	170-180	90-110

Pjekja e ëmbëlsirave

Rekomandohet parangrohja e furrës.

Paroritë e imëta mund t'i piqni në teprisë e cekëta në më shum nivele (2. dhe 3.).

Merrni në konsiderim që koha e pjekjes te teprisë e njejtë mund të jetë e ndryshme.

Ndoshta do të nevojitet të nxjerrni teprinë e epërme para të poshtmes.

Modelet gjithmonë vendoni mbi grillë; nëqoftëse përdorni teprinë e bashkangjitur, nxjerni grillën.

Paroritë i përgatitni në trashësi të njejtë, që të skugen njëlloj.

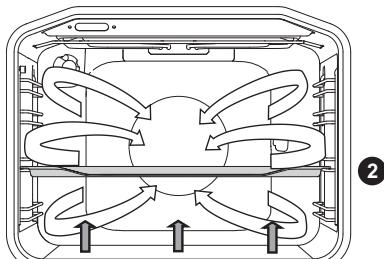
Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kekë të butë	2	150-160	25-35
Kekë që thërmohen	2	160-170	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	150-160	45-65
Role keku *	2	160-170	15-25
Kek me fruta, me petë të freskët	2	160-170	50-70
Strudel me mollë	2	170-180	40-60
Biskota me petë të freskët*	2	150-160	15-25
Biskota të ngjeshura*	2	140-150	15-25
Biskota me brumë me majë	2	170-180	20-35
Biskota me brumë me peta	2	170-180	20-30
USHQIM I NGRIRË			
Strudel me mollë dhe gjizë	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Patate të skuquara - të gatshme	2	170-180	20-35
Kroketa, të pjekura në furre	2	170-180	20-35

Symboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përzgjedhur të gatimit.



Gjatë pjekjes, teprinë e thellë nuk lejohet të futni në udhëzuesin e 1.

NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI



Përdoret për pjekjen e parorive të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve. Përdorni udhëzuesin e 2 prej poshtë dhe modele jo shum të larta, që ajri i nxehtë qarkullojë edhe nga ana e sipërme e ushqimit.

ZIERJA

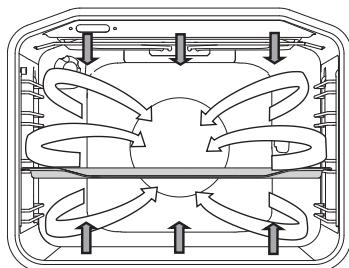
Ushqimin për zierje dhe gotat i përgatisni si zakonisht. Përdorni gotat me rrithin me nga gomina dhe kapakun prej qelqi. Mos përdorni gota me kapaka metalik dhe konserva metalike. Gotat le të jenë me madhësi të njejtë, të mbushura me përbajtje të njëllojshme dhe mirë të mbyllura.

Në tepsi të thellë futni 1 litër ujë të nxehtë (cca. 70 °C) dhe pastaj në të qitni 6 gota. Futni në furre në udhëzuesin e 2.

Gjatë zierjes vëzhgoni artikujt ushqimorë dhe zini derisa lënda fluide në gota të fillojë të vlojë – deri te paraqitja e fluskave në ata.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e zierjes (min)	Temperatura dhe koha pas fillimit të zierjes	Koha e qëndrimit në furre (min)
FRUTA					
Luleshtrydhe	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruta të forta	2	160-180	30-45	/	20-30
Tul frutash	2	160-180	30-45	/	20-30
PERIME					
Kastraveca turshi	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasule/karrota	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM DHE VENTILATORI



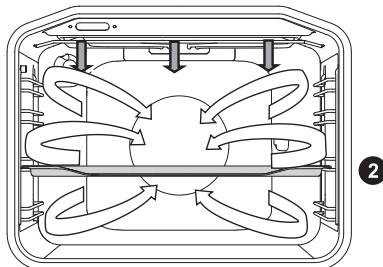
Përdoret vetëm për pjekjen e të gjitha llojeve të ëmbëlsirave, për shkrirjen e ushqimit, tharjen e frutave dhe perimeve. Para se të futni artikullin ushqimor në furrën e paranxehur, pritni që llambëza të shuhet së pari here. Rezultatet më të mira të pjekjes arrihen te pjekja vetëm në një nivel. Furra nevojitet të parangrohet. Përdorni udhëzuesin e 2 ose të 4 prej poshtë.

Tabela për pjekjen e ëmbëlsirave me nxehësin e poshtëm e të epërm dhe ventilatorin

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRA			
Kek me disa ngjyra	2	140-150	45-55
Kek në tavë drejtkëndore pjekjeje	2	130-140	45-55
Kek djathi	2	130-140	55-65
Kek me fruta, të butë	2	140-150	35-45
Kekë të butë	2	140-150	25-35
Kekë me fruta, të butë	2	130-140	35-45
Role keku	2	140-150	15-25
Bukë Krishtlindjesh	2	130-140	50-60
Role të mbushura me reçel (Buchtel)	2	150-160	25-35
Kek i rrumbullakët, me brimë (Bundt cake)	2	130-140	40-50
Biskota me petë të freskët	2	140-150	15-25
Biskota të ngjeshura *	2	130-140	10-15
Ëmbëlsira të vogla, me brumë me majë	2	140-150	15-20
Bukë *	2	170-180	45-55
Pispili	2	150-160	35-45
Strudel me mollë	2	150-160	40-50
Pica *	2	180-190	10-20
Ëmbëlsira me petë	2	150-160	18-25

Simboli * do të thotë se furra duhet të paranxehet duke përdorur sistemin e përgjedhur të gatimit.

PJEKJE E BUTË



Kjo veçori mundëson pjekje të butë, të ngadaltë dhe të njëtrajtshme e cila e lë ushqimin të butë dhe të lëngshëm. Kjo është e përshtatshme për të pjekur mish, për të gatuuar peshk dhe për të pjekur brumëra vetëm në një raft.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISH				
Rosë	2000	2	150	90-110
Rosto derri	1500	2	160	80-100
Shpatull derri	1500	2	150	130-160
Ragu derri	1000	2	150	130-150
Gjysëm pule	700	2	190	60-70
Pulë	1500	2	190	80-100
PESHK				
Troftë	200 g/copë	2	200	20-30

SHKRIRJA



Te kjo mënyrë, ajri qarkullon pa nxehësit e kyçur.

Për shkrirje janë të përshtatshme tortat me ajkë dhe kremë nga tëlynii, kulaçet dhe paroritë, buka dhe zhemljetat si dhe pemët e ngrira.

Në shumicën e rasteve rekombinohet që ushqimi të nxirret nga ambalazhi (mos harroni të nxjerrni sumbullat metalike eventuale).

Në gjysmën e kohës së shkrirjes, ushqimin rrotulloni, përzieni dhe ndani, nëqoftëse janë ngrirë njëri me tjetrin.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA



Para pastrimit, aparatin shkyçni nga rrjeta elektrike dhe pritni të ftohet.

Pastrimin dhe mirëmbajtjen nuk lejohet të zbatojnë fëmijët pa mbikqyrjen përkatëse!

Sipërfaqet e aluminizuara të aparatit

Pjesët e aluminizuara të aparatit i pastroni me lëndë pastruese fluide joabrazive, të cilat janë të dedikuara për këto sipërfaqe. Lëndën për pastrim e qitni në reckë të njomë dhe e pastroni sipërfaqen, pastaj sipërfaqen e shpërlani me ujë. Mos qitni lëndën për pastrim direkt në sipërfaqen e aluminizuar. Mos përdorni lëndë pastruese abrazive dhe spuzhva. Kujdes: Sipërfaqja nuk guxon të vijë në kontakt me sprucues pér pastrimin e furrave, pér shkak se atë mund dukshëm dhe përgjithmonë ta dëmtojë.

Ana frontale e shtëpizës nga teneqeja jokoroduese

(varësisht nga modeli)

Sipërfaqen e pastroni vetëm me lëndë të lehtë pér pastrim (shkumë sapuni) dhe spuzhvë të butë, e cila nuk len gërvishjtje. Mos përdorni lëndë të vrazhdëta pér pastrim ose ato që përbajnë llugje, sepse me ata mund të dëmtoni sipërfaqen e shtëpizës.

Sipërfaqet e llakuara dhe pjesët nga masat artificiale

(varësisht nga modeli)

Pullat, dorezat e derëve, etiketat dhe tabelat e shënimave të mos i pastroni me lëndë dhe ndihmesa abrazive pér pastrim, me lëndë pér pastrim në bazë të alkoolit ose me vetë alkool.

Menjëherë evitonit njollat me reckë joabrazive dhe ujë, që të mos vijë deri te dëmtimet në sipërfaqe.

Përdorni edhe lëndë pér pastrim dhe ndimesa pér pastrim, që janë të dedikuara pér sipërfaqet e tillë; këtu merrni në konsiderim udhëzimet e prodhuesit të lëndës pér pastrim.



Sipërfaqet e sipër përmendura nuk lejohet të vijnë në kontakt me sprejet pér pastrimin e furrave, pér shkak se sipërfaqet e aluminizuara dëmtohen dukshëm dhe përgjithmonë.

PASTRIMI KLASIK I FURRËS

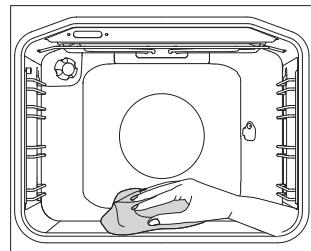
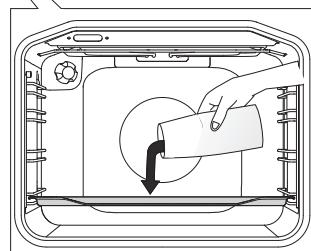
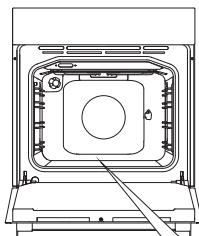
Për pastrimin e ndyrësirave kokëforte në furrë, mund të përdorni procedurat e zakonshme për pastrim (me lëndë për pastrim, resp. sprucues për furrë); pas llojit të tillë të pastrimit, me përpikshmëri shpërlani mbeturinat e lëndëve pastruese.

Furrën dhe pjesët e pajisjes pastroni pas çdo përdorimi, që ndotësirat tē mos digjen brenda. Yndyrën e pastroni më së lehti me shkumë sapuni tē lehtë, derisa furra është e ngrohët.

Te ndotësija kokëforte ose e fuqishme përdorni lëndë pastruese tē zakonshme për furra. Furrën e shpërlani me ujë tē pastër, që tē evitonit tē mbeturinat e lëndëve për pastrim. Kurre mos përdorni lëndë pastruese agresive, mjete agresive për pastrim, spuzhva tē vrazhdëta, evitues tē ndryshkut dhe njollave.

Furra, brendësia e furrës dhe tepsitë janë tē shtresuara me emal tē posaçëm, i cili ka sipërfaqe tē lëmushtë dhe rezistuese. Kjo shtresë e posaçme mundëson pastrim më tē lehtë te temperatura e dhomës.

PASTRIMI I FURRËS ME FUNKSIONIN AQUA CLEAN



1 Rrotullin PULLËN PËR PËRZGJEDHJEN E SISTEMIT TË PJEKJES në Aqua clean. PULLËN për TEMPERATURËN e rregullioni në 70°.

2 Hidhni 0.6 l ujë në një gotë ose enë të cekët për pjekje dhe vendoseni në rregulatorin e poshtëm.

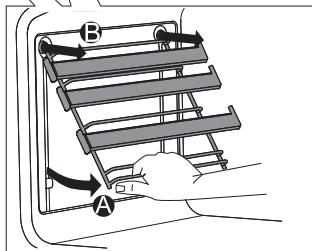
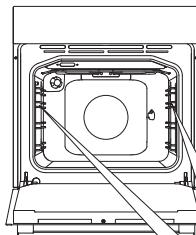
3 Pas 30 minutash, mbeturinat e ushqimit në emal të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me reckë të njomë.



Sistemin Aqua clean e përdorni kur është furra krejtësisht e ftetur.

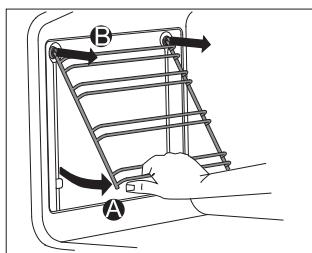
NXJERJA DHE PASTRIMI I UDHËZUESVE TELESKOPIK PREJ TELI DHE TËRHEQËS

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



A Udhëzuesit i kapni në anën e poshtme dhe i tërheqni përbrenda brendësisë së furrës.

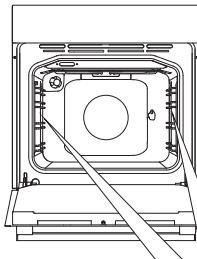
B Në anën e epërme i nxjerrni nga vrimat.



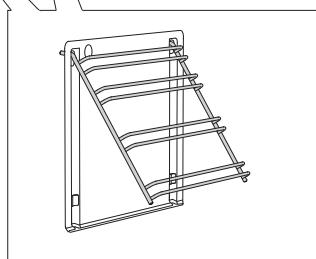
Nuk lejohet pastrimi i udhëzuesve teleskopik në makinën për pastrimin e enëve.

MONTIMI I PJESËVE KATALITIKE

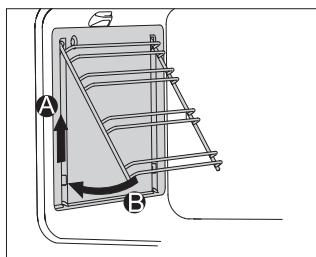
Udhëzuesit i pastroni vetém me lëndë pastruese të zakonshme.



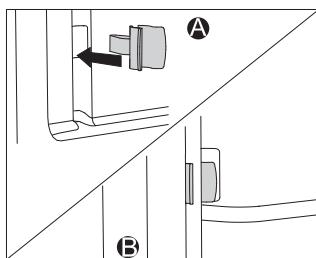
Nxjerrni udhëzuesit prej teli, resp. teleskopik.



1 Udhëzuesit i varni në pjesën katalitike.



2 Bashkarisht i varni në vrimat e parapara dhe i tërheqni naltas.



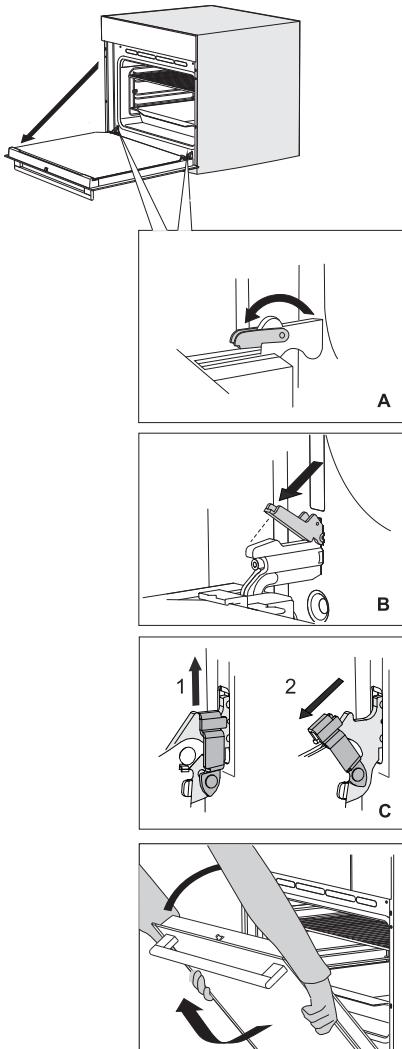
Te montimi i udhëzuesve teleskopik tërheqës (tërheqja e plotë) me pjesët katalitike, futni mbaresat e bashkangjitura në hapësirat e poshtme në murinë e furrës dhe mbaresat instaloni në udhëzues. Mbaresat janë të dedikuara për shtërpajtimit më të mirë të udhëzuesve.



Pjesët katalitike nuk lejohet të pastrohen në makinën për pastrimin e enëve.

HEQJA DHE RIVËNIA E DERËS SË FURRËS

(në varësi të modelit)



1 Në fillim, hapeni derën plotësisht (deri ku mund të shkojë).

2 **A** Rotullojini blokuesat mbapsht deri në fund (në rastin e mbylljes tradicionale).

B Me sistemin e mbylljes së butë, rrotullojini blokuesat mbapsht me 90° .

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

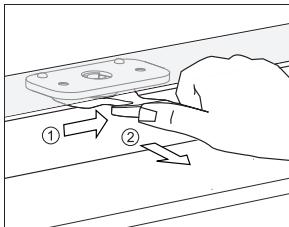
3 Mbyllni derën ngadalë derisa shuli (shulat) të jetë në një vijë me kapanxhat. Ngrini ngadalë derën dhe tërhiqeni nga të dyja kapanxhat me mentesha në pajisje.

 Për të rivendosur derën, veproni në mënyrë të kundërt. Në qoftë se dera nuk hapet ose mbylljet siç duhet, sigurohuni që nivelet e mentesheve të jenë në të njëjtën vijë me shtratet e mentesheve.

Kur rivendoset dera, sigurohuni gjithmonë që mbajtëset e mentesheve të jenë të vendosura siç duhet në shtratet e mentesheve për të mos lejuar mbylljen e papritur të menteshesë kryesore, e cila është e lidhur me një zembrek të fortë. Në qoftë se zembreku është i tendosur, ka rrezik pjagosjeje.



BRAVA E DERËS (në varësi të modelit)

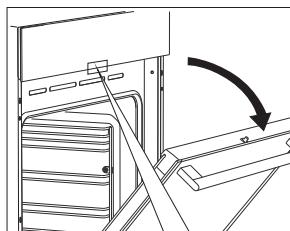


Për ta hapur, shtyjeni ngadalë në të djathtë me gishtin e madh dhe tërhiqni derën në drejtimin jashtë në të njëjtën kohë.

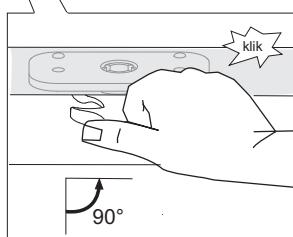
Kur dera e furrës është e myllur, brava e derës do të kthehet automatikisht në pozicionin fillestar.

ÇAKTIVIZIMI DHE AKTIVIZIMI I BRAVËS SË DERËS

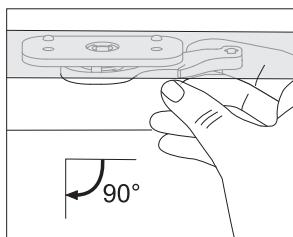
Furra duhet të jetë e ftohur plotësisht.



Në fillim, hapni derën e furrës.



Shtyni bravën e derës në të djathtë me 90° me gishtin tuaj të madh të dorës derisa të dëgjoni një klikim. Brava e derës nuk është çaktivizuar.



Për të riaktivizuar bravën e derës, hapni derën e furrës dhe përdorni gishtin tregues të dorës së djathtë për të térhequr levën drejt vetes.

MBYLLJA E ZBUTUR E DERËS (në varësi të modelit)

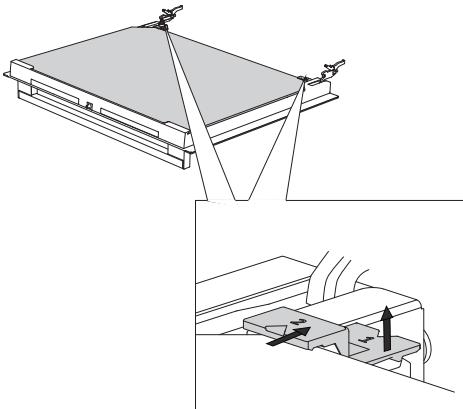
Dera e furrës është e pajisur me një sistem i cili zbut forcën mbyllëse të derës, duke filluar në këndin 75-gradë. Ajo lejon një mbyllje të lehtë, të qetë dhe të butë të derës. Një shtyrje e lehtë (në këndin 15-gradë afér pozicionit të derës së mbyllur) është e mjaftueshme që dera të mbylljet automatikisht dhe butësisht.



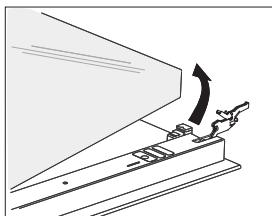
Në qoftë se forca e përdorur për të mbyllur derën është shumë e fortë, efekti i sistemit do të zgogëlohet ose sistemi do të anashkalohet për siguri.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I XHAMIT TE DERES

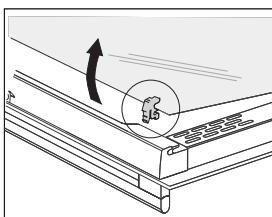
Xhamin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet ta nxjernni. Hiqni derën e furrës (shiqo kapitullin Nxjerja dhe instalimi i derës së furrës).



1 Lehtë çoni bartësit në anën e majtë dhe tē djathtë tē derës (shenja 1 në bartës) dhe pastaj i tērheqni lehtë anash prej xhamit (shenja 2 në bartës).



2 Xhamin e derës e kapni në skajin e poshtëm, pak e çoni që tē del nga bartësi dhe e nxjernni.



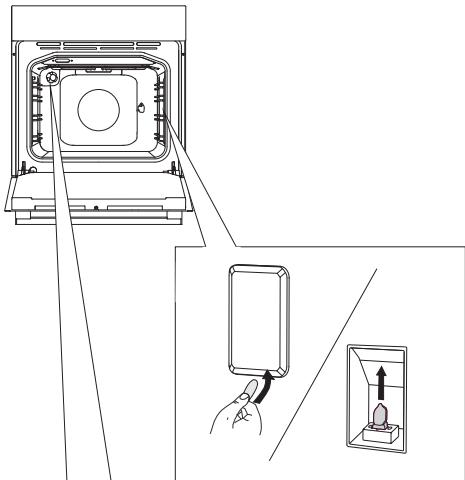
3 Xhamin e tretë tē brendshém (e kanë vetém disa modele), e nxjernni ashtu që e çoni dhe nxjernni. Nxjernni edhe gominat në xham.

Xhamin e instaloni në rradhitje tē kundërt. Shenjat (gjysëmrreth) në derë dhe xham nevojitet tē mbulohen.

NDËRRIMI I LLAMBËS

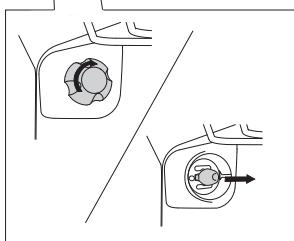
Llamba është material shpenzues dhe garancioni për të nuk vlen. Para ndërrimit të llambës nxjerni tepsitë, grillën dhe udhëzuesit.

(Llamba halogjene: G9, 230 V, 25 W, Llamba e rëndomtë E14 25W 230V)



Me kaçavidhën e rrafshë e lironi kapakun e llambës dhe e nxjerni. Nxjerni llambën.

Kujdeseni që të mos dëmtoni emalin.



Zhvidhoni kapakun e llambës dhe nxjerni llambën.

Përdorni mbrojtjen që të mos digjeni.

TABELA E PENG. DHE GABIMEVE

Pengesa/gabimi	Shkaku
Sensorët nuk përgjigjen, përbajtja në ekran e ngrirë...	Shkyçni aparatit nga rrjeta elektrike për ca minuta (zhvidhoni siguresën ose shkyçni tastin kryesor), pastaj përsëri kyçni në rrjetë dhe kyçni furrën.
Siguresa e shtëpisë shpesh shkyçet...	Thirrni shërbimin servisor.
Ndriçimi i derës nuk funksionon...	Ndërrimi i llambës së furrës është i përshkruar në kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja".
Ëmbëlsirat dobët të pjekura..	A e keni rregulluar me rregullsi temperaturën dhe sistemin e nxehësve? A është e mbyllur dera e furrës?

Nëqoftëse edhe pas marrjes në konsiderim të këshillave të mësipërme nuk kenë patur sukses të evitonit pengesat, thirrni servisin e autorizuar. Ndreqja e prishjeve resp. reklamacionet që janë shkaktuar për shkak të aderimit ose përdorimit të gabimshëm të aparatit nuk janë lëndë e garancionit. Shpenzimet e ndreqjeve në këto raste i mbulon vetë përdoruesi.



Para fillimit të ndreqjes, aparatit nevojitet ta shkyçni nga rrjeta elektrike (me shkyçjen e siguresës ose nxjerrjen e kabllosë kyçëse nga priza).

HUDHJA



Ambalazhi i prodhimeve është i bërë nga materialet e pranueshme për ambientin, të cilët pa rrezik për mjedisin përsëri mund të ripunohen (reciklohen), deponohen ose asgjësohen. Për këtë qëllim materialet e ambalazhit janë edhe të shenjuar.

Simboli në prodhim ose ambalazhin e tij shënon që me prodhimin nuk lejohet të veproni siç me mbetjet e rëndomta të amvisërisë. Prodhimin dërgoni në vendin përkatës për përpunim të pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Me mënyrën e rregullt të hudhjes, resp. asgjësismi të prodhimit do të ndihmoni parandalimin e pasojave eventuale negative dhe ndikimet në mjedis dhe shëndetin e njerëzve, të cilët do të mund të paraqiteshin në rast të hudhjes së parregullt të prodhimit. Për informata të hollësishme mbi hudhjen ose ripërpunimin e prodhimit, informohuni te organi komunal kompetent për menaxhimin e mbeturinave, shërbimin komunal ose në shitoren ku e keni ble prodhimin.

Marrim të drejtë për ndryshime eventuale dhe gabime në udhëzimet për përdorim.

EVP_MULTI



A standard 1D barcode is positioned above the number 498600. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

498600

sq (02-20)