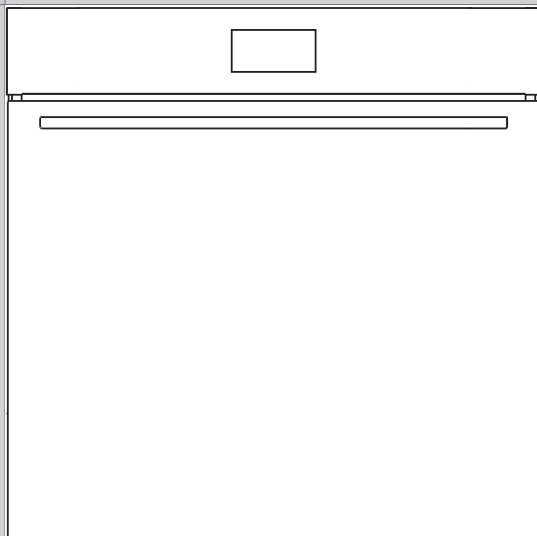


AL

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 aparatit tuaj të rinj.

Binduni që keni pranuar aparat të padëmtuar. Nëqoftëse konstatoni dëmtim transporti, ju lutemi që të kontaktoni shitësin ku e keni ble aparatit 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> />



informata të rëndësishme



këshilla, vërejtje

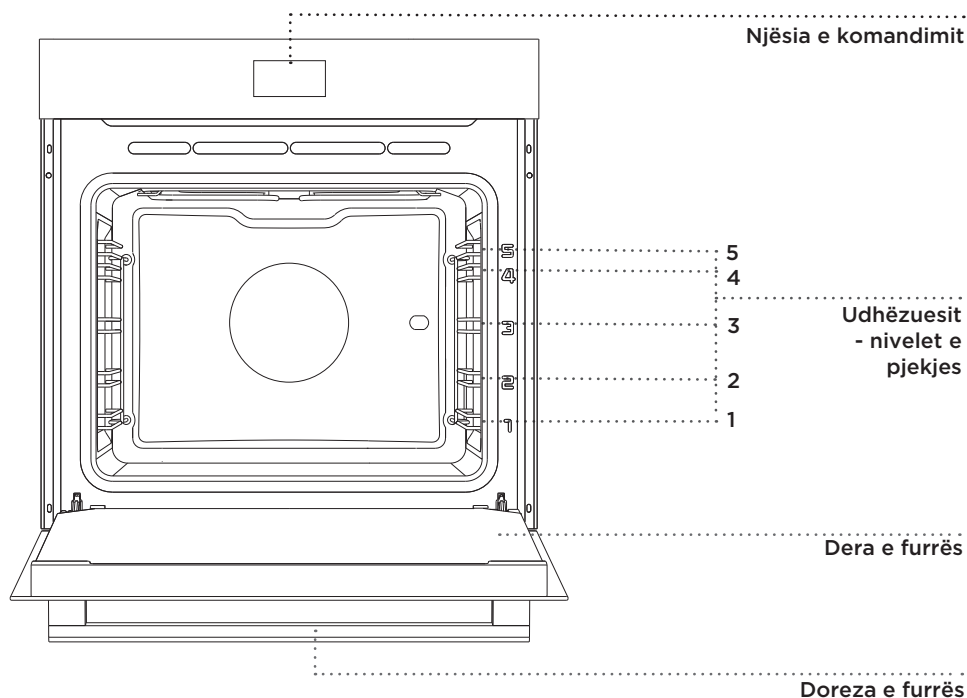
PËRMBAJTJA

4 FURRA ELEKTRIKE 7 Të dhënat teknike 8 Njësia e komandimit 10 PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË 11 Para aderimit të furrës	HYRJE
12 PARA PËRDORIMIT TË PARË	PËRGATITJA E PARË E APARATIT
13 HAPAT E PJEKJES (1 - 6) 13 Hapi i 1: KYÇJA E PARË 14 Hapi i 2: PËRZGJEDHJA E MENYVE ELEMENTARE TË PJEKJES DHE RREGULLIMEVE. 22 Hapi i 3: NISJA E PJEKJES 22 Hapi i 4: PËRF. I PJEKJES DHE SHKYÇJA E FURRËS 24 Hapi i 5: PËRZGJ. E FUNKSIONEVE SHITESË 27 Hapi i 6: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE TË PËRGJITHSHME 29 PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES	HAPAT E PJEKJES
44 PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 45 Pastrimi klasik i furrës 46 Pastrimi i furrës me funksionin aqua clean 47 Heqja dhe pastrimi i udhëzuesve prej teli 48 Pastrimi i tavanit të furrës 49 Nxjerrja dhe inst. I derës së furrës 51 Nxjerrja dhe instalimi i xhamit të derës 52 Ndërrimi i llambës	PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA
53 TABELA E PENG. DHE GABIMEVE 54 HUDHJA	ZGJIDHJA E VËSHTIRËSIVE
55 TESTIMI I USHQIMEVE	TË TJERA

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 përmbajnë pajisje të ndryshme, prandaj mund të jenë të përshkruara edhe funksione dhe pajisje të cilat aparati i juaj nuk i përmban.



UDHËZUESIT PREJ TELI

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

Udhëzuesit e 4 dhe të 5 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 mbyllet dera, tastet përsëri kyçin ngrohjen.

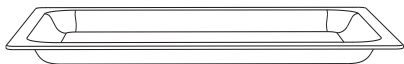
VENTILATORI PËR FTOHJE

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 (Varësisht 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.



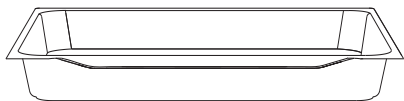
GRILA (shosha) përdoret për pjekje në skarë, ose mbi të vëndoni enë ose tepsinë me bylmetin.



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



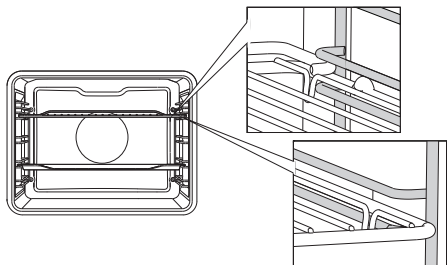
TEPSIA E CEKËT përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave dhe kulaçeve.



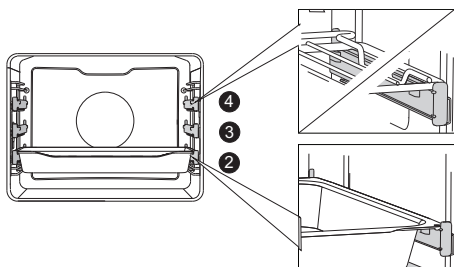
TEPSIA E THELLË përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave të njoma. Përdoret edhe si enë për tubimin e yndyrës.



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



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.



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	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

NJËSIA E KOMANDIMIT



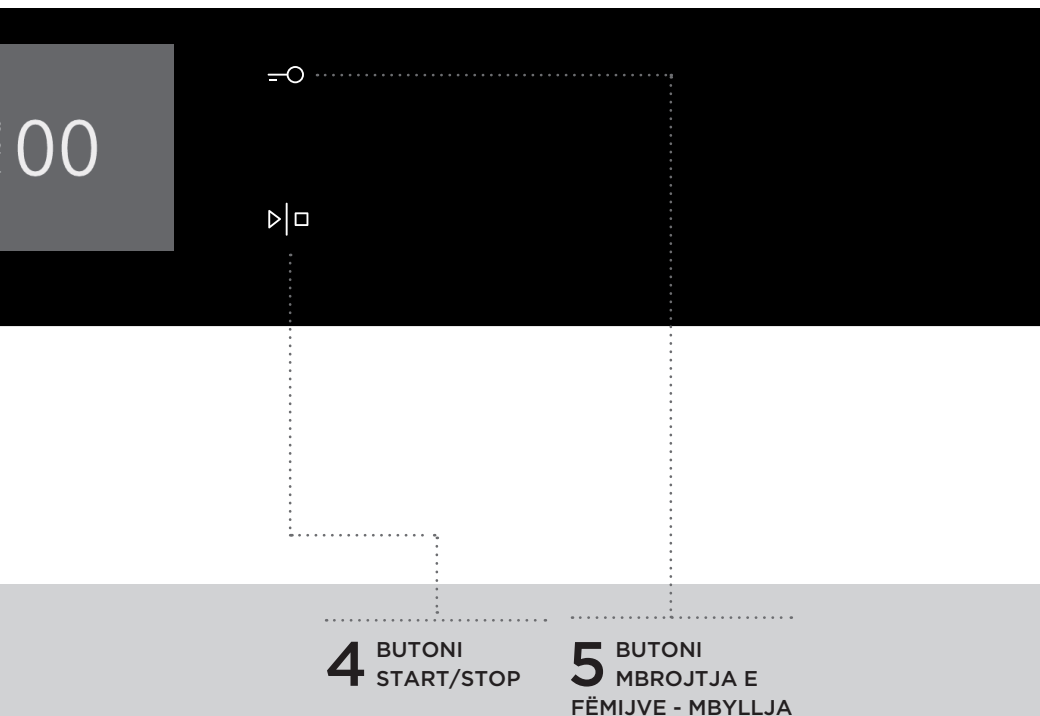
1 SHKYÇJA

2 BUTONI
KTHEHU

Prekja e shkurtër:
kthyerja në menynë
parprake

3 INDIKATORI
për shfaqjen
dhe përzgjedhjen e
rregullimeve.

Prekja e shkurtër:
kthyerja në menynë
elementare



KUJDES:

Që të përgjigjen butonet më mire, prekni me sipërfaqen sa më të madhe të gishtit. Te çdo prekje, paraitet sinjali zanor.

Nëpër meny lëvizni me rrëshqitjen e gishtit naltas ose poshtas, majtas ose djathtas.

Përzgjedhjen e konfirmoni me prekje.

PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË



ME KUJDES LEXONI UDHËZIMET DHE RUANI PËR NË TË ARDHMEN

Fëmijët me moshë tetë vjet dhe më shumë dhe personat me aftësitë e dobësuar fizike, sensorike dhe mentale ose me njohuri të mangshme dhe experience, mund të përdorin këtë aparat nën mbikqyrjen adekuate ose nëqoftëse kanë marrë udhëzime përkatëse sa i takon përdorimit të sigurtë të aparatit dhe i kuptojnë rreziqet që kanosen lidhur me aparatin. Le të mos lozin fëmijët me aparatin. Le të mos pastrojnë fëmijët aparatin dhe të mos zbatojnë punë mirëmbajtjeje në të pa mbikqyrje adekuate.

PARALAJMËRIM: Aparati dhe disa pjesë qasëse të aparatit gjatë përdorimit nxehen shumë. Kujdeseni që të mos prekni elementet për nxehje. Fëmijët më të rinj se 8 vjet le të jenë tërë kohën nën mbikqyrje.

Gjatë përdorimit, aparati nxehet shumë. Kujdeseni që të mos prekni elementet nxehëse të furrës.

PARALAJMËRIM: Gjatë përdorimit, pjesët qasëse mund të nxehen shumë. Mos lejoni fëmijët në afërsi të furrës.

Përdorni vetëm sondën temperaturiale që rekomandohet për përdorim në këtë furrë.

PARALAJMËRIM: Para ndërrimit të llambës, binduni që aparati është i shkyçur nga rrjeta elektrike, kështu do të parandaloni rrezikun e goditjes elektrike.

Për pastrimin e furrës mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta ose rende të mprehta metalike, sepse me ata mund të dëmtoni sipërfaqen ose shtresën mbrojtëse të emailit. Për shkak të llojit të tillë të dëmtimeve, xhami mund të pëlcas.

Mos pastroni aparatit me avull të nxehtë ose me pastrues me shtypje të lartë, ato mund të shkaktojnë goditje elektrike. Aparati nuk është i dedikuar për komandim me orët e jashtme programuese ose me sisteme tjera të posaçme për mbikqyrje.

Aparati është i dedikuar për përdorim në amvisëri. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër, p.sh. për ngrohjen e hapësirave, terjen e kafshëve shtëpiake, letrës, stofave ose bimëve jeshile, sepse në këto raste ekziston rreziku i dëmtimeve ose zjarrit.

Aparatin ka të drejtë ta kyç vetëm shërbimi servisor ose profesionisti. Te ndërhyrjet joprofesionale dhe ndreqjet e aparatit ekziston rreziku i lëndimeve serioze të trupit dhe dëmtimeve të aparatit.

Kabllotë kyçëse të aparatit që gjenden në afërsi të aparatit, nëqoftëse kapen me derën e furrës, dëmtohen dhe shkaktojnë kontakt të shkurtër. Prandaj, kabllotë kyçëse të aparateve tjera le të jenë larg.

Nëqoftëse është e dëmtuar kabloja furnizuese, atë le të ndërrojë prodhuesi ose serviseri i tij që t'i shmangeni rrezikut.

Mos mvëshni furrën me foli nga alumina dhe mos vëndoni tepsi dhe enë tjera në fundin e furrës, sepse mvëshja nga folia parandalon qarkullimin e ajrit në furrë, frenon pjekjen dhe asgjëson emailin.

Gjatë funksionimit të furrës, dera e saj nxehet shumë. Për mbrojtje shtesë është instaluar shtesë xhami i tretë, i cili ul temperaturën sipërfaqësore të xhamit të jashtëm të derës së furrës (vetëm te disa modele).

Menteshetë e derës së furrës mund të dëmtohen te ngarkimi i saj i fuqishëm. Në derën e hapur të furrës të mos vëndoni enë të rënda gjatë pastrimit të brendësisë së furrës. Kurrë mos ngjitni këmbën mbi derë të hapur të furrës dhe mos lejoni fëmijve të ulen mbi të.

Funksionimi i pajisjes është i sigurt me ose pa udhëzuesit e platformave.

Kujdeseni që vanat ajrosëse të mos mbulohen ose ndryshe të vështirësohen.

PARA ADERIMIT TË FURRËS



Para aderimit të aparatit, nevojitet të lexoni me saktësi udhëzimet për përdorim. Eliminimi i prishjes, resp. reklamacionit që është shfaqur për shkak të aderimit ose përdorimit të gabimshëm të aparatit, nuk janë lëndë e garancionit.

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 ngrohtë dhe me lëndë pastruese të rëndomta. Mos përdorni lëndë pastruese të vrazhdëta.

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

HAPAT E PJEKJES (1 - 6)

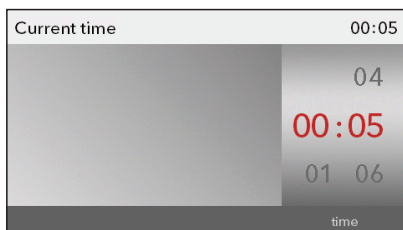
HAPI I 1: KYÇJA E PARË

RREGULLIMI I ORËS

Pas kyçjes së parë të aparatit në rrjetën elektrike ose pas dështimit të gjatë të furnizimit me energji elektrike, në indikator shfaqet rregullimi i ORËS. Rregulloni kohën ditore.



Nëpër meny lëvizni me rrëshqitjen e gishtit naltë dhe poshtë.



Me prekjen e indikatorit rregulloni ORËN – kohën.

Përzgjedhjen e konfirmoni me shtypjen e butonit START/STOP.



Furra funksionon edhe nëqoftëse nuk e rregulloni kohën ditore, por në këtë rast nuk mund të rregulloni funksionet kohore (shiqo kapitullin PËRZGJEDHJA E FUNKSIONEVE KOHORE). Pas ca minutash të mosaktivitetit, aparati kalon në gjendje të pushimit – Standby.

NDRYSHIMI I RREGULLIMEVE TË ORËS

Kohën ditore mund të ndryshoni, kur nuk është aktive asnjë funksion kohor (shiqo kapitullin PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE TË PËRGJITHSHME).

PËRZGJEDHJA E GJUHËS

Nëqoftëse gjuha në të cilën u shfaqen tekstet në indikator nuk u pëlqen, përzgjedhni tjetrën. Fabrikisht është rregulluar në gjuhën angleze.



Kur e prekni gjuhën e dëshiruar, ai zmadhohet.



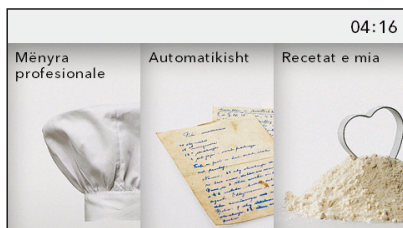
NË MENYNË ELEMENTARE ktheheni me prekjen në butonin ↩

HAPI I 2: PËRZGJEDHJA E MENYVE ELEMENTARE TË PJEKJES DHE RREGULLIMEVE.

Pjekjen mund të drejtoni në shumë mënyra:



Nëpër meny lëvizni me rrëshqitjen e gishtit majtas dhe djathtas.



Me preken përzgjedhni mënyrën. Naltas shfaqet emri i menysë së përzgjedhur.

Mënyra profesionale

Këtë mënyrë e përdorni kur dëshironi të përgatitni llojin e dëshiruar dhe sasinë e ushqimit. Të gjitha rregullimet i përzgjedhni vetë.

Automatikisht

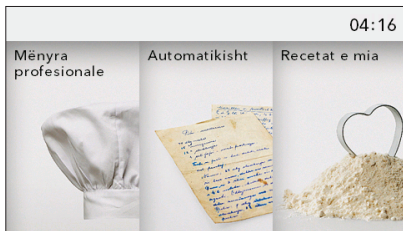
Në këtë mënyrë së pari përzgjedhni llojin e gjellës e pastaj ushqimin e përzgjedhur me rregullimin automatik të sasisë, shkallës së pjekjes dhe përfundimin e funksionimit.

Programi ju ofron assortimen të madh të recetave të pararregulluara, të konfirmuara nga ana e gjellëbërësve dhe profesionistëve për ushqim.

Recetat e mia

Kjo mënyrë ju mundëson përgatitjen e gjellës sipas dëshirës, çdoherë me hapat dhe rregullimet e njejta. Recetat tuaja të adhuruara personale i ruani në memorjen e furrës dhe në të ardhmen vetëm i kyçni.

A) PJEKJA ME PËRZGJIDHJEN E LLOJIT TË USHQIMIT (mënyra Automatikisht)



Përzgjedhni mënyrën e pjekjes **Automatikisht**.



Përzgjedhni llojin e gjellës dhe pastaj gjellën.



Shfaqen vlerat e pararegulluara.

- **sasia**
- **shkalla e skuqjes (intenziviteti)**
- **koha e pjekjes** (koha e përfundimit të pjekjes është e cekur në ngjyrën hi). Mund të ndryshoni sasinë dhe shkallën e stërkuqjes. Vlerat e përzgjedhura ngjyrosen me ngjyrë të kuqe.



RREGULLIMET SHITESË.

I përzgjedhni me preken në shiritin e sipërm, resp. emrin.



- **ndriçimi i furrës**



- **përshkrimi i përgatitjes së recetës dhe përbërsit për recetën e përzgjedhur.**



- **hapi programor** (shiqo kapitullin PËRGATITJA NË HAPA).



- **rregullimi i përfundimit të pjekjes** (shiqo kapitullin FUNKS. KOHOR).



- **paralajmëruesi zanor** (shiqo kap. RREGULLIMET SHITESË).

PARANGROHJA

Procesi i përgatitjes së disa gjellave në mënyrën **Automatikusht** përmban edhe funksionin e parangrohjes. Në indikator shfaqet simboli .

Kur e përzgjedhni gjellën, shfaqet vërejtja **"Programi i përzgjedhur përmban parangrohje. Parangrohja ka filluar. Gjellën akoma mos e futni në furrë."** Në indikator pulson simboli.

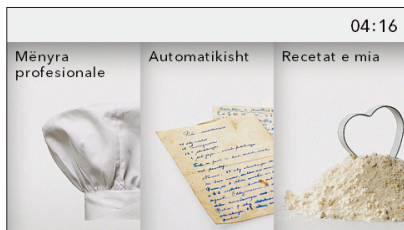
Kur arrin temperatura e rregulluar, parangrohja përfundon dhe paraqitet sinjali zanor, të cilin mund ta shkyçni me shtypjen e cilitdo buton ose pas 1 minute shkyçet vetë.

Në indikator shfaqet vërejtja **"Parangrohja ka përfunduar. Ju lutemi, futni gjellën"**. Hapni derën. Programin vazhdon pjekjen me rregullimet e përzgjedhura.



Kur është i rregulluar funksioni i parangrohjes, nuk mund të përdorni funksionin e kycjes së vonuar.

B) PJEKJA ME PËRZGJEDHJEN E MËNYRËS SË FUNKSIONIMIT (Mënyra profesionale)



Përzgjedhni **mënyrën profesionale** të pjekjes.



Përzgjedhni rregullimet personale elementare:

- **sistemi i nxehësve**
- **temperatura në furrë**

Vlerat e përzgjedhura ngjyrosen.

Me prekjen e simbolit  përzgj. funksionimet - kohën e pjekjes (koha e përfundimit të pjekje është shfaqur në ngjyrë hiri).



RREGULLIMET SHITESË:

I përzgjedhni me prekjen e shiritit të mësipërm, resp emrin.



- **ndriçimi i furrës**



- **parangrohja**



- **program hapor** (shiqo kapitullin PËRGATITJA NË HAPA)



- **vërejtësi zanor** (shiqo kapitullin RREGULLIMET SHITESË)



 Nëqoftëse përzgjedhni Zgjatja, në rregullimet shtesë mund të përzgjedhni edhe **Kyçja e vonuar** (shiqo kapitullin FUNKSIONET KOHORE).

Prekni butonin START.

Në indikator shfaqen të gjitha rregullimet e përzgjedhura.



Në indikator shihen temperatura në rritje në furrë dhe koha e pjekjes.

PARANGROHJA

Parangrohjen  e përdorni nëqoftëse dëshironi të ngrohni furrën sa më pare në temperaturën e dëshiruar. Me përzgjedhjen e simbolit kyçni funksionin e parangrohjes dhe shfaqet paralajmërimi **"Parangrohja ka filluar. Gjellën akoma mos e futni në furrë."** Në indikator pulson simboli. Kur arrin temperatura e rregulluar, parangrohja përfundon dhe paraqitet sinjali zanor, të cilin mund ta shkyçni me shtypjen në cilindo buton ose pas 1 minute shkyçet vetë.

Në indikator shfaqet paralajmërimi **"Parangrohja ka përfunduar. Ju lutemi, futni gjellën".** Hapni derën. Programi vazhdon pjekjen në bazë të rregullimeve të përzgjedhura.



Kur është i rregulluar funksioni i parangrohjes, nuk mund të përdorni funksionin e kyçjes së vonuar.

SISTEMET E PJEKJES (vaarësisht nga modeli)

SISTEMI	PËRSHKRIMI	TEMPERATURA E PARARREGULLUAR (°C)
SISTEMI I FURRËS		
	NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM Nxehtësit në anën e epërme dhe të poshtme të furrës rrezatojnë njëtrajtshëm nxehtjen në brendësi të furrës. Pjekja e parorive ose mishit është e mundëshme vetëm në një nivel.	200
	NXEHËSI I EPËRM Nxehtësinë e rrezaton vetëm nxehtësi në anën e sipërme të furrës. Përdoret kur dëshironi të skuqni më shumë anën e sipërme të gjellës.	150
	NXEHËSI I POSHTËM Nxehtësinë e rrezaton vetëm nxehtësi në anën e poshtme të furrës. Përdoret kur dëshironi të skuqni më shumë anën e poshtme të gjellës.	160
	SKARA Funksionon vetëm infra nxehtësi, i cili është pjesë e skarës së madhe. Përdoret për pjekje nën skarë për sasi të vogla të bukëve të mbimbushura dhe suxhukëve të birrës ose stërkuqjen e toastit.	240
	SKARA E MADHE Funksionojnë nxehtësi i epërm dhe infra nxehtësi. Ngrohjen direkte e transmeton infra nxehtësi i instaluar në tavanin e furrës, për rritjen e efikasitetit të nxehtjes është i kyçur edhe nxehtësi i epërm. Përdoret për pjekje nën skarë për sasi të vogla të bukëve të mbimbushura, mishit ose suxhukëve të birrës dhe për stërkuqjen e toastit.	240
	SKARA ME VENTILATOR Funksionojnë infra nxehtësi dhe ventilatori. Përdoret për pjekjen e mishit në skarë dhe pjekjen e copave të mëdha të mishit ose zogjve në një nivel të furrës. Është e përshtatshme edhe për gratinim dhe arritje të rreshkjes.	170
	AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM Funksionon nxehtësi i poshtëm dhe nxehtësi rrethor me ventilator. Përdoret për pjekjen e picës, ëmbëlsirave të njoma, tortave nga frutat dhe brumi i tharmit dhe i brishtë në më shumë nivele.	200
	360 AJRI I NXEHTË Funksionojnë nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit kujdeset për qarkullimin permanent të ajrit të nxehtë rreth fërlikut ose ëmbëlsirave. Përdoret për pjekjen e mishit dhe ëmbëlsirave në më shumë nivele.	180
	EKO PJEKJE ¹⁾ Optimizon shpenzimin e energjisë gjatë pjekjes. Përdoret për pjekje të mishit dhe ëmbëlsirave.	180
	NXEHËSI I POSHTËM DHE VENTILATORI Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve.	180
	SAMODEJNA PEKA MESA Me avtomatskim peçenjem deluje zgornji grelec v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.	180

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

Te funksioni në fjalë nuk shfaqet temperatura faktike në furrë, për shkak të algoritmit të posaçëm të funksionimit të aparatit dhe shfrytëzimit të ngrohtësisë së mbetur.

FUNKSIONET KOHORE - ZGJATJA



Në mënyrë elementare **Profesionale** dhe mënyrën **Automatikiisht** me përzgjedhjen e simbolit mund të përzgjedhni funksionet kohore.



Rregullimi i zgjatjes së funksionimit

Te mënyra në fjalë caktoni kohën se sa gjatë të funksionojë furra. Rregulloni kohën e dëshiruar të funksionimit dhe konfirmoni përzgjedhjen. Kësaj i përshtatet shfaqja e përfundimit të funksionimit. Shtypni START për fillimin e pjekjes. Në indikator janë të shfaqura të gjitha rregullimet e përzgjedhura. Të gjitha funksionet kohore mund t'i shkyçni ashtu që kohën e përzgjedhur ta rregulloni në "0".



Rregullimi i kyçjes së vonuar të furrës

Te mënyra në fjalë caktoni kohën se sa gjatë të funksionojë furra (zgjatja) dhe në cilën orë të ndërpreen funksionimin (përfundimi në). Kontrolloni se a është ora e rregulluar në kohën e saktë ditore.

Shembull:

Koha momentale: 12:00

Koha e pjekjes: 2 orë

Përfundimi i pjekjes: ob 18:00

Së pari rregulloni KOHËZGJATJEN E FUNKSIONIMIT (2 orë). Në indikator shfaqet totali i kohës ditore dhe kohëzgjatja e funksionimit të furrës (14:00).

Tash e caktoni edhe PËRFUNDIMIN E FUNKSIONIMIT dhe e rregulloni kohën (18:00). Shtypni START për fillimin e pjekjes. Ora pret fillimin e pjekjes. Në indikator shfaqet paralajmërimi: "Fillimi i pjekjes është prolonguar. **Pjekja do të fillojë në orën 16.00.**"



Po poteku nastavljenege časa pečica samodejno preneha delovati. Oglasi se kratak zvočni signal, ki se po eni minuti izklopi sam.

Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja – Standby. Prikaže se dnevni čas.

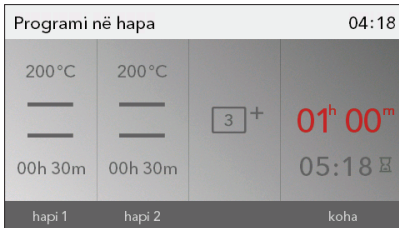
PËRGATITJA NË HAPA

Kjo mënyrë mundëson që në një proces të pjekjes të kombinoni **tre rregullime rradhëshe** të ndryshme.

Me përzgjedhjen e rregullimeve të ndryshme – përfundimit të funksionimit – mund të arrini që gjellat të përgatitura ashtu siç dëshironi vetë.



NË RREGULLIMET SHITESË me prekjen e emrit përzgjedhni simbolin **Përgatitja në hapa**.



Me prekjen dy herëshepërzgjedhni hapin e 2 dhe të 3.

Me prekjen e emrit konfirmoni ose shpërndan hapin.

Pas prekjes në butonin START, furra së pari fillon të funksionojë sipas hapit të 1 (hapi i përzgjedhur është i ngjyrosur kuq).

Pasiqë skadon koha e rregulluar, kyçet hapi i 2 dhe pas tij edhe hapi i 3, nëqoftëse e keni rregulluar.

 Nëqoftëse dëshironi që gjatë funksionimit të ndonjërit nga hapat ta fshini, së pari përzgjedhni hapin dhe pastaj me prekjen e emrit përzgjedhni kryqëzin. Këtë e vepron vetëm për hapat që akoma nuk kanë filluar.

HAPI I 3: NISJA E PJEKJES

Para fillimit të pjekjes, pulson butoni START/STOP.

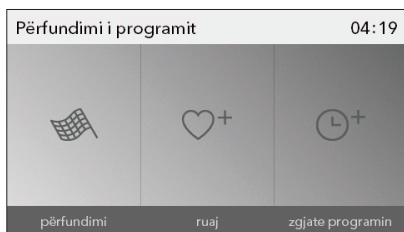
Pjekjen e nisni me prekjen e butonit START.

Gjatë funksionimit, me prekje në indikator mund të ndryshoni disa rregullime (temperaturën, zgjatjen e funksionimit dhe programin në hapa).

Nëqoftëse dëshironi të ndryshoni rregullimet tjera ose të përfundoni pjekjen, prekni butonin START/STOP. Shfaqet paralajmërimi: **"Programi përkohësisht është ndalur. A dëshironi ta ndalni?"**



HAPI I 4: PËRF. I PJEKJES DHE SHKYÇJA E FURRËS



Pas përfundimit të pjekjes, shfaqet menya me simbolet.



Fundi

Përzgjedhni simbolin dhe përfundoni pjekjen. Në indikator shfaqet menya elementare.



Zgjate kohën e funksionimit

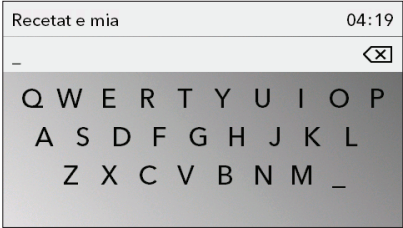
Me përzgjedhjen e simbolit në fjalë mund të zgjatni pjekjen. Mund të caktoni kohë të re të përfundimit të pjekjes (shiqo kapitullin FUNKSIONET KOHORE).



Shto në recetat e mia – ruaje

Mënyra mundëson që rregullimet e përzgjedhura t'i ruani në memorije të furrës dhe në të ardhmen t'i përdorni.

RUAJTJA E PROGRAMIT PERSONAL (RECETAT E MIA)



Përzgjedhni symbolin  dhe me prekjen e shkronjave përzgjedhni emrin. Sipas nevojës, me shigjetën e fshini shenjën.

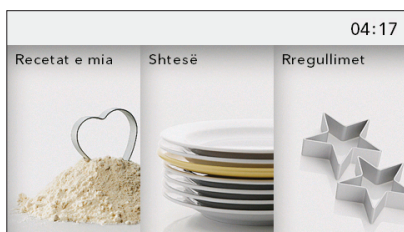
Rregullimin e ruani me prekjen e butonit START/STOP.

 Recetat tuaja personale të adhuruara të cilat paraprakisht i keni ruajtur në memorje, kurdo mund t'i risjellni. Procesin e përzgjedhni dhe e rregulloni në menyne elementare **Recetat e mia**.

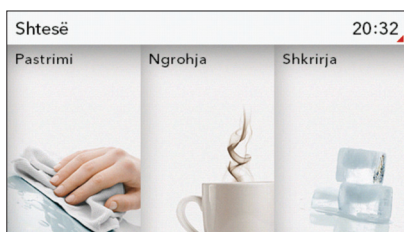
HAPI I 5: PËRZGJ. E FUNKSIONEVE SHITESË



Nëpër meny lëvizni me rrëshqitjen e gishtit majtas dhe djathtas.



Me prekje përzgjedhni menyën Shtesë. Shfaqet menya e funksioneve shtesë.



Pastrimi - Aqua Clean

Përdoret për heqjen e njollave dhe ushqimit në furrë. Hidhni 0.6 l ujë në një gotë ose enë të cekët për pjekje dhe vendoseni në rregullatorin e poshtëm. Pas 30 minutash, mbeturinat e ushqimit në emal të furrës zbuten dhe mund të fshihen me leckë të njomë. Funksionin në fjalë e përdorni kur është furra krejtësisht e ftohur! (Shiqo kapitullin Pastrimi dhe mirëmbajtja.)

Ngrohja

Përdoret për ruajtjen e ngrohtësisë së gjellave tash të përgatitura. Me përzgjedhjen e simbolit caktoni temperaturën dhe kohën e fillimit dhe mbarimit të ngrohjes.

Shkrirja

Te kjo mënyrë, ajri qarkullon pa nxehtësinë e kyçur. Funksionon vetëm ventilatori. Përdoret për shkrirjen e ngadalshme të ushqimit të ngrirë (tortave, kulaçeve, ëmbëlsirave, bukës dhe zhemljicave si dhe pemëve të ngrira)

Me përzgjedhjen e simbolit mund të caktoni llojin e ushqimit, peshën, kohën e fillimit dhe mbarimit të shkrirjes.

Në gjysmën e kohës së shkrirjes, copat e bukës i rrotulloni, përzini dhe ndani, nëqoftëse kanë qenë të ngrira njëra në tjetrën.

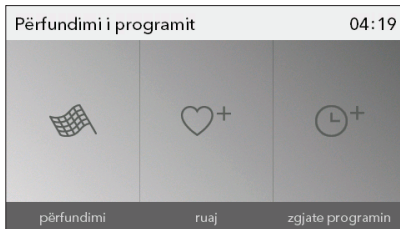
Parangrohja e shpejtë

Përdoret nëqoftëse dëshironi sa më parë të ngrohni furrën në temperaturën e dëshiruar. Nuk është e përshtatshme për pjekjen e gjellave.

Kur ngrohet furra në temperaturën e rregulluar, ngrohja përfundon dhe furra është e gatshme për pjekje në bazë të mënyrës së përzgjedhur të funksionimit.

Ngrohja e pjatave

Përdoret nëqoftëse dëshironi që servis (pjatat, filxhanat) paraprakisht të ngrohen, që ushqimi të mbetet i ngrohët më gjatë kohë. Me përzgjedhjen e simbolit mund të caktoni temperaturën dhe kohën e fillimit dhe mbarimit të ngrohjes.



Përzgjedhni simbolin dhe përfundoni pjekjen. Në indikator shfaqet menya elementare.



MBROJTJA E FËMIJVE

E kyçni me prekjen e butonit ÇELËSI. Në indikator shfaqet: **"Dera është e mbyllur."** Me prekjen e sërishme në këtë buton, siguresa shkyçet.



Nëqoftëse e rregulloni mbylljen, kur nuk keni të rregulluar asnjë funksion kohor (vetëm shfaqjen e kohës ditore), furra nuk do të funksionojë.

Nëqoftëse rregulloni mbrojtjen e fëmijve pas rregullimit të çfarëdo funksioni kohor, furra do të funksionojë normalisht, por nuk mund të ndryshoni rregullimet.

Kur është e kyçur mbrojtja e fëmijve, nuk mund të ndryshoni sistemet ose funksionet shtesë. Mund të shkyçni vetëm pjekjen.

Mbrojtja e fëmijve mbetet aktive edhe pas shkyçjes së furrës.

Nëqoftëse dëshironi të përzgjedhni sistemin e rinj, mbrojtjen e fëmijve nevojitet ta shkyçni.



NDRIÇIMI I FURRËS

Ndriçimi i furrës kyçet automatikisht kur e hapni derën ose e kyçni furrës.

Pas përfundimit të pjekjes, llamba ndriçon edhe për afërsisht 1 minutë.



RREGULLIMI I VËREJTËSIT

Vërejtësin mund të përdorni të pavarur, pavarësisht nga funksionimi i furrës. Rregullimi i mundëshëm më i gjatë është 10 orë. Pasi që skadon koha e rregulluar, paraqitet sinjali zanor, të cilin mund ta shkyçni me shtypjen e cilitdo buton, resp. pas një minute shkyçet vetë.

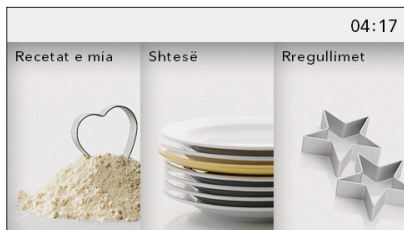


Me prekjen e shiritit të sipërm, kurdo mund të përzgjedhni ndriçimin dhe vërejtësin.

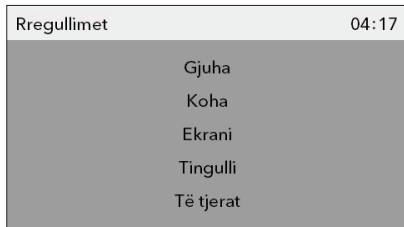
HAPI I 6: PËRZGJEDHJA E RREGULLIMEVE TË PËRGJITHSHME



Nëpër meny lëvizni me rrëshqitjen e gishtit majtas dhe djathtas.



Me prekje përzgjedhni menyën **Rregullimet**.



Me prekje përzgjedhni menyën Rregullimet.

Gjuha

Përzgjedhni gjuhën në të cilën dëshironi të shfaqen tekstet në indikator.

Koha

Kohën ditore, resp. orën nevojitet ta rregulloni te kyçja e parë e aparatit në rrjetën elektrike ose nëqoftëse aparatin për më gjatë kohë (më gjatë se një javë) e shkyçni nga rrjeta elektrike. Rregulloni ORËN – kohën. Pastaj në fushën KOHA mund të rregulloni mënyrën e shfaqjes së orës: **digjital ose analog**.

Tingulli

Lartësinë e sinjalit zanor mund të rregulloni kur nuk është aktiv asnjë funksion kohor (e shfaqur vetëm koha ditore).

Në këtë meny mund të përzgjedhni ndërmjet të mundësive në fjalë:

Lartësia e zërit dhe zgjatja e alarmit.

Ekрани

Në këtë meny mund të rregulloni:

Ndriçueshmëria e ekranit

Mënyra e natës – caktoni orën deri kur dëshironi të jetë indikator i shkyçur.

Rregullimet tjera

Shkyçja e ndriçimit të furrës.



Pas dështimit të energjisë elektrike ose shkyçjes së aparatit, të gjitha rregullimet shtesë dhe personale ruhen.

PËRSHKRIMI I SISTEMEVE DHE TABELËS SË PJEKJES

Nëqoftëse në tabelën e pjekjes nuk gjeni ushqimin e përzgjedhur, kërkoni të dhënat për ushqimin e ngjajshëm.

Të dhënat janë të shfaqura për pjekje një nivelore të ushqimit në furrë.

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.

Shenja * domethënë që nevojitet të parangrohni furrën në sistemin e përzgjedhur të pjekjes.

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

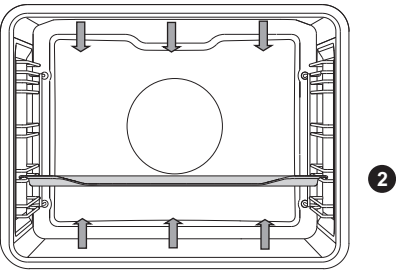
Kur përdorni letër për pjekje, kontrolloni se a është ai rezistent te temperaturat e larta.

Te pjekja e copave të mëdha të mishit ose ëmbëlsirave, në furrë do të shkaktohet sasi e madhe e avullit, e kjo në derën e furrës 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 për afërsisht 10 minuta para përfundimit të pjekjes, që të shfrytëzoni nxehtjen e akumuluar dhe kështu kurseni energji.

Mos ftohni gjellat në furrën e mbyllur, kështu i shmangeni vesimit.

NXEHËSI I EPËRM DHE I POSHTËM



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

Pjekja e mishit:

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

Te pjekja nevojitet të siguroni mjaft 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	90-120
Shpatull derri	1500	2	180-200	110-140
Role derri	1500	2	180-200	90-110
Rosto viçi	1500	2	170-190	120-150
Role viçi	1500	2	180-200	80-100
Kondrafileto qingji	1500	2	180-200	60-80
Fileto lepuri	1000	2	180-200	50-70
Kofshë dreri	1500	2	180-200	90-120
PESHKU				
Peshk i zier, 1 kg	200 g/copë	2	190-210	40-50

Pjekja e ëmbëlsirave:

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

Modelet gjithmonë të vëndohen në grille; nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, nxjerrni grillën. Nëqoftëse paraprakisht e nxehti furrën, kohë 5a e pjekjes do të jetë më e shkurtër.

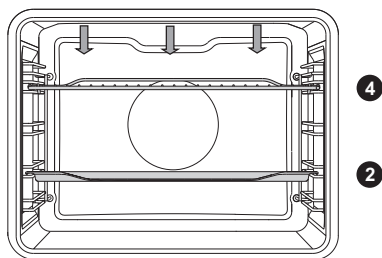
Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRAT			
Sufle perimesh	2	190-210	35-45
Sufle e ëmbël	2	170-190	40-50
Kulaç *	3	190-210	20-30
Bukë e bardhë, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Bukë hikre, 1 kg *	3	180-190	50-60
Bukë me krunde, 1 kg *	3	180-190	50-60
Bukë thekri, 1 kg *	3	180-190	50-60
Bukë elbi, 1 kg *	3	180-190	50-60
Kek me arra	2	170-180	50-60
Kek të butë *	2	160-170	30-40
Pasta të vogla me maja brumi	3	200-210	20-30
Japrak lakre *	3	190-200	25-35
Kek frutash	2	130-150	80-100
Pasta me vezë të rahur	3	80-90	110-130
Role të mbushura me reçel (Buchtel)	3	170-180	30-40

Këshillë	Përdorimi
A janë ëmbëlsirat të pjekura?	• 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?	• Kontrolloni recetën. • Herën e ardhshme përdorni më pak lëndë fluide. • Nëqoftëse përdorni makina amvisërie, merrni në konsiderim kohën e përzierjes.
Ëmbëlsirat përfundi të zbehta?	• Përdorni tepsitë e errëta. • Vëndoni ëmbëlsirat një nivel më poshtë dhe kah fundi i pjekjes kyçni nxehtësin e poshtëm.
Ëmbëlsirat me mbushje të lagshtë të papjekura?	• Rritni temperaturën dhe zgjatni kohën e pjekjes.



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

SKARA E MADHE, SKARA



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

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

Infra nxehtësin (skarën) paraprakisht ngrohni 5 minuta.

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

Pjekja me infra nxehtësin është e përshtatshme për gatitjen e salsiçeve 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, vëndoni tepsinë për tubimin e yndyrës dhe lëngut, që rrjedhin nga mishi.

Kur piqni mishin në teps, 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 skarë – skara e vogël

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Biftek viçi, i pjekur pak	180 g/copë	4	240	20-25
Fileto nga qafa e derri	150 g/copë	4	240	25-30
Kotoleta/bërçolla	280 g/copë	4	240	30-35
Sallamra të pjekur	70 g/copë	4	240	20-25
BUKË TË THEKURA				
Tost	/	4	240	5-10
Sanduiçe të hapura	/	4	240	5-10

Tabela e pjekjes në skarë – skara e madhe

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Biftek viçi, i pjekur pak	180 g/copë	4	240	10-15
Biftek viçi, i pjekur mirë	180 g/copë	4	240	15-20
Fileto nga qafa e derrit	150 g/copë	4	240	15-20
Kotoleta/bërxolla	280 g/copë	4	240	20-25
Eskallop viçi	140 g/copë	4	240	15-20
Sallamra të pjekur	70 g/copë	4	240	10-20
Role mishi	150 g/copë	4	240	15-20
PESHKU				
Biftek/fileto salmoni	200g/copë	4	240	15-20
BUKË TË THEKURA				
6 feta buke	/	4	240	1-4
Sanduiçe të hapura	/	4	240	2-5

Kur piqui mish në tepsi, siguron i mjaft lëndë fluide, që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes, rrotulloni mishin.

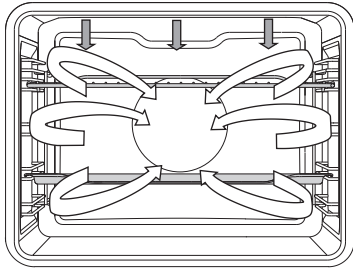
Kur piqui troftën, atë e thani me reckë letre. Në brendësi i futni mëlmesat, jashtësinë e peshkut e vajosni dhe e palosni mbi grillë. Gjatë pjekjes nën skarë mos i rrotulloni.



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 shumë nxehen, prandaj përdorni doreza mbrojtëse dhe danat e posaçme për kapjen e mishit.

SKARA ME VENTILATOR

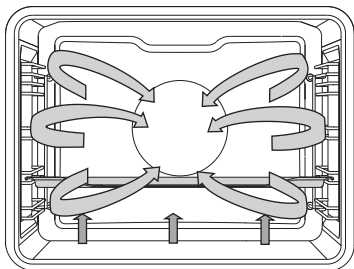


Te ky sistem, njëkohësisht funksionojnë infra nxehtësi dhe ventilatori. Është i përshtatshëm për pjekjen e mishit, peshkut dhe perimeve.

(Shiqoni përshkrimin dhe këshillat për SKARËN).

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Rosa	2000	2	180-200	90-110
Rosto derri	1500	2	170-190	90-120
Shpatull derri	1500	2	160-180	100-130
Gjysëm pule	700	2	190-210	50-60
Pulë, 1.5 kg	1500	2	200-220	60-80
Role mishi	1500	2	160-180	70-90
PESHKU				
Troftë	200 g/copë	2	200-220	20-30

AJRI I NXEHTË DHE NXEHËSI I POSHTËM

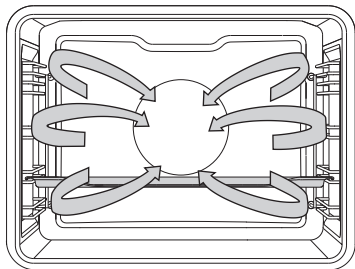


Funksionon nxehësi i poshtëm dhe nxehësi rrethor me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekjen e picave, piteve me molla, tortave me fruta.

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

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRAT			
Kek djathi, me petë e freskët	2	150-160	60-70
Pica *	3	210-220	10-15
Pispili, petë e freskët	2	190-200	50-60
Strudel me mollë, trigona	2	170-180	50-60

360 AJRI I NXEHTË



Funksionon nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose ëmbëlsirës.

Pjekja e mishit:

Mund të përdorni enën nga emali, qelqi zjarr rezistues, argjyli ose hekuri. Tepsitë nga çeliku jokorodues nuk janë të përshtatshëm, sepse fuqishëm e reflektojnë nxehtësinë.

Te pjekja siguron mjaft lëndë fluide, që të mos digjet mishi. Gjatë pjekjes e rrotulloni. Nëqoftëse e mbuloni rostonë, ai do të mbetet më i lëngshëm.

Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI				
Rosto derri, me lëkurë	1500	2	160-180	90-120
Pulë, eplotë	1500	2	170-190	70-90
Rosë	2000	2	160-180	120-150
Patë	4000	2	150-170	170-200
Gjel deti	5000	2	150-170	180-210
Gjoks pule	1000	3	180-200	50-60
Pulë e mbushur	1500	2	180-200	110-130

Pjekja e ëmbëlsirave

Rekomandohet parangrohja e furrës.

Paroritë mund të pihen në tepsitë e cekëta në më shumë nivele (2. dhe 3.).

Merrni në konsiderim që koha e pjekjes të tepsitë e njejta mund të jetë e ndryshme.

Ndoshta do të nevojitet që tepsinë e epërme ta nxjerrni para të poshtmes.

Modelet gjithmonë vëndoni mbi grilë; nëqoftëse përdorni tepsinë e bashkangjitur, nxjerrni grilën.

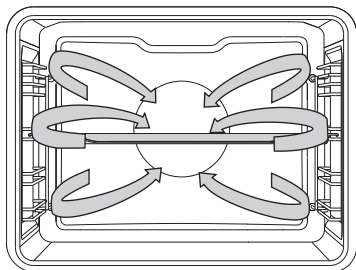
Paroritë i përgatitni në trashësi të njejtë, që të skuqen njëtrajtshëm.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
BRUMËRAT			
Kek të butë	2	150-160	30-40
Kek që thërmohet	3	160-170	25-35
Kek me kumblla	2	150-160	30-40
Role keku *	3	160-170	15-25
Kek me fruta, me petë e freskët	2	160-170	50-70
Challah (simite të endura me maja brumi)	2	160-170	35-50
Strudel me mollë	3	170-180	50-60
Pica *	3	200-210	15-20
Biskota me petë të freskët *	3	150-160	15-25
Biskota të ngjeshura *	3	140-150	20-30
Kekë të vegjël *	3	140-150	20-30
Biskota me maja	3	170-180	20-35
Biskota me brumë të freskët	3	170-180	20-30
Pasta të mbushura me krem	3	180-190	25-45
PRODUKTE TË NGRIRA			
Strudel me mollë dhe gjizë	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Patate të fërguara - të gatshme	3	200-210	25-40
Kroketa, të pjekura në furrë	3	200-210	20-35



Gjatë pjekjes, tepsinë e thellë nuk lejohet ta futim në udhëzuesin e 1.

EKO PJEKJE



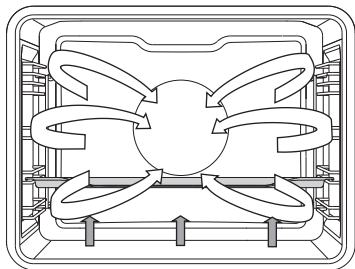
Funksionon nxehtësi rrethor dhe ventilatori. Ventilatori në murinë e fundit të furrës kujdeset për qarkullim permanent të ajrit të nxehtë rreth mishit ose ëmbëlsirës.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)
MISHI			
Rosto derri, 1 kg	2	190-200	110-130
Rosto derri, 2 kg	2	190-200	130-150
Rosto viçi, 1 kg	2	200-210	100-120
PESHKU			
Peshk i plotë, 200 g/copë	3	190-200	40-50
Fileto peshku, 100 g/copë	3	200-210	25-35
BRUMËRAT			
Biskota të ngjeshura	3	170-180	15-25
Kekë të vegjël në gota letre	3	180-190	30-35
Role keku	3	190-200	15-25
Kek me fruta, me petë e freskët	2	180-190	55-65
PERIME			
Musaka me patate	2	180-190	40-50
Llazanjë	2	190-200	45-55
PRODUKTE TË NGRIRA			
Patate të fërguara, 1 kg	3	220-230	35-45
Medalion pule, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Kotoleta peshku, 0.6 kg	3	210-220	30-40



Gjatë pjekjes, tepsinë e thellë nuk lejohet ta futim në udhëzuesin e 1.

NXEHËSI POSHTËM DHE VENTILATORI



Përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave të ulëta dhe zierjen e pemëve dhe perimeve. Përdorni udhëzuesin e 2. Prej poshtë dhe modele jo shumë të larta, që ajri i nxehur të qarkullojë edhe mbi anën e sipërme të gjellës.

ZIERJA

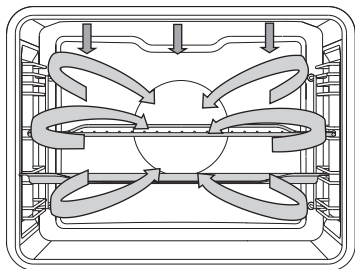
Ushqimin për zierje dhe gotat i përgatitni si zakonisht. Përdorni gotat me rondelën prej gome dhe kapakun nga qelqi. Mos përdorni gotat me kapakë vidhues ose metalik dhe konserva metalike. Gotat le të jenë me madhësi të njëjtë, të mbushura me përmbajtje të njëjtë dhe të mbyllura mirë.

Në tepsi të thellë qitni 1 litër ujë (cca. 70 °C) dhe pastaj në të vëndoni 6 gotat e përdorura. Futni në udhëzuesin e 2.

Gjatë zierjes vëzhgoni bylmetet dhe i zieni derisa lënda fluide në gota nuk fillon të vlojë - deri te shfaqja e fluskave në gotën e parë.

Lloji i ushqimit	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)	Temperatura në fillim të vlimit	Koha e qëndrimit në furrë (min)
FRUTA					
Luleshtrydhe (6×1 l)	2	180	40-60	fikja	20-30
Fruta me bërthamë (6×1 l)	2	180	40-60	fikja	20-30
Fruta të grira (6×1 l)	2	180	40-60	fikja	20-30
PERIME					
Kastraveca turshi (6×1 l)	2	180	40-60	fikja	20-30
Fasule/karota (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

PJEKJA AUTOMATIKE E MISHIT



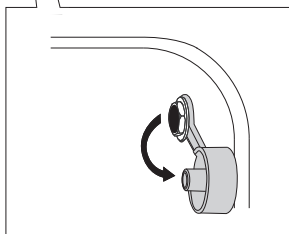
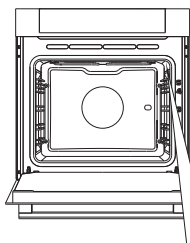
Gjatë pjekjes automatike, funksionon nxehtësi i epërm në kombinim me nxehtësin infra dhe rrethor. Përdoret për të gjitha llojet e mishit.

Kur piqui në grilë, atë e vajosni që mishi të mos ngjitet në të dhe e futni në udhëzuesin e 3. Kurse në udhëzuesin e 2 futni tepsinë për tubimin e yndyrës dhe lëngut të mishit. Kur piqui mish në teps, atë e vëndoni në udhëzuesin e 2.

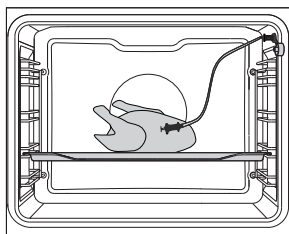
Lloji i ushqimit	Pesha (g)	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)	Temperatura kryesore (°C)
MISHI					
Fileto viçi	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pulë e plotë	1500	2	170-190	65-85	85-90
Gjel deti	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rosto derri	1500	2	160-180	100-120	70-85
Role mishi	1000	2	160-180	50-65	80-85
Mish viçi	1000	2	160-180	70-90	75-85
Mish qingji	1000	2	170-190	50-70	75-85
Mish dreri	1000	2	170-190	60-90	75-85
Peshk i plotë	1000	3	160-180	40-50	75-85

Pjekja me sondë për mish (vaarësisht nga modeli)

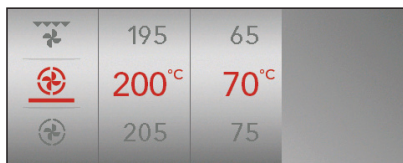
Te mënyra në fjalë e rregulloni temperaturën e dëshiruar të bërthamës së gjellës. Furra funksionon aq gjatë saqë bërthama e gjellës të arrijë temperaturën e rregulluar. Temperaturën e bërthamës e mat sonda temperaturiale.



1 Hiqni taponë metalike (Priza gjendet në këndin e parë naltë të murisë së djathtë të furrës.



2 Spinën e sondës e futni në prizë, sondën e futni në gjellë. (Nëqoftëse keni patur të rregulluar funksionin kohor, ata shnozen)



Përzgjedhni sistemin (nxehësi i poshtëm dhe ventilatori).

Në indikator shfaqet temperature e rregulluar dhe shfaqja temperaturiale e sondës. Prekni butonin START.

 Gjatë pjekjes shfaqet temperatura në rritje në bërthamën e gjellës (nëqoftëse dëshironi që gjatë funksionimit të ndryshoni temperaturën).

Kur arrin temperatura e rregulluar e bërthamës së gjellës, furra ndërpre funksionimin. Paraqitet sinjali zanor, të cilin mund ta shkyçni me cilindo buton, resp. pas një minute shkyçet vetë. Në inidikator shfaqet koha ditore.

Pas përfundimit të pjekjes, taponë metalike mbrojtëse futni përsëri në furrë.

Nivelet e përgatitjes për mishin

LLOJI I MISHIT	Temperatura bazë (°C)
MISH LOPE	
I papjekur	40-45
Pak i pjekur	55-60
Mesatarisht i pjekur	65-70
I pjekur mirë	75-80
MISH VIÇI	
I pjekur mirë	75-85
MISH DERRI	
Mesatarisht i pjekur	65-70
I pjekur mirë	75-85
MISH QINGJI	
I pjekur mirë	79
MISH DELEJE	
I papjekur	45
Pak i pjekur	55-60
Mesatarisht i pjekur	65-70
I pjekur mirë	80
MISH DHIE	
Mesatarisht i pjekur	70
I pjekur mirë	82
SHPENDË	
I pjekur mirë	82
PESHKU	
I pjekur mirë	65-70



Përdorni vetëm sondën e paraparë për këtë furrë. Kujdeseni që gjatë pjekjes të mos preket sonda me nxehtësinë. Pas përfundimit të pjekjes, sonda është shumë e nxehtë, prandaj kujdeseni që të mos digjeni.

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 për pastrimin e furrave, për 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 për pastrim (shkumë sapuni) dhe spuzhvē të butë, e cila nuk len gërvishtje. Mos përdorni lëndë të vrazhdëta për pastrim ose ato që pëmbajnë llugje, sepse me ata mund të dëmtoni sipërfaqen e shtëpizës.

Sipërfaqet e llakuara dhe pjesët nga masat artificiale

(varësisht nga modeli)

Pullat, dorezat e derës, etiketat dhe pllakat e shënimeve të mos i pastroni me lëndë gërryese për pastrim, me ndihmesa pastruese gërryese, me lëndë për pastrim në bazë të alokoolit ose me vetë alkool.

Njollat menjëherë i hiqni me reckë të butë jogërryese dhe ujë që të mos vijë deri te dëmtimet në sipërfaqe.

Mund të përdorni edhe lëndë për pastrim dhe ndihmesa pastruese të dedikuara për sipërfaqet e llojit të tillë; e këtu merrni në konsiderim udhëzimet e prodhuesit të lëndës për pastrim.



Sipërfaqet e sipër përmendura nuk lejohet të vijnë në kontakt me sprejet për pastrimin e furrave, për 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 të mos digjen brenda. Yndyrën e pastroni më së lehti me shkumë sapuni të lehtë, derisa furra është e ngrohët.

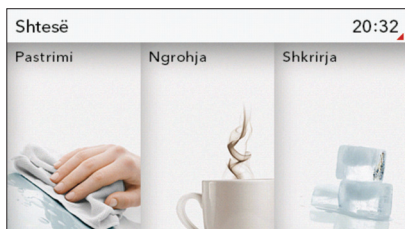
Te ndotësija kokëforte ose e fuqishme përdorni lëndë pastruese të zakonshme për furra. Furrën e shpërlani me ujë të pastër, që të evitoni tërë mbeturinat e lëndëve për pastrim. Kurrë mos përdorni lëndë pastruese agresive, mjete agresive për pastrim, spuzhva të vrazhdëta, evitues të ndryshkut dhe njollave.

Pajisjet (tepsitë, grillat...) lani me ujë të nxehtë dhe me lëndë për pastrim.

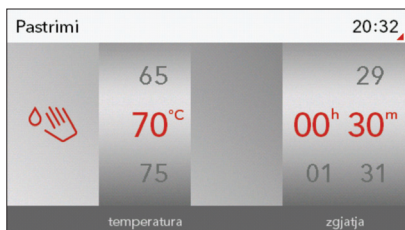
Furra, brendësia e furrës dhe tepsitë janë të shtresuara me emal të posaçëm, i cili ka sipërfaqe të lëmushtë dhe rezistuese. Kjo shtresë e posaçme mundëson pastrim më të lehtë te temperatura e dhomës.

PASTRIMI I FURRËS ME FUNKSIONIN AQUA CLEAN

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



Në menyne elementare përzgjedhni Shtesë dhe simbolin **Aqua clean**. Në menyne shtesë përzgjedhni Pastrimi.



Shtypni butonin START.

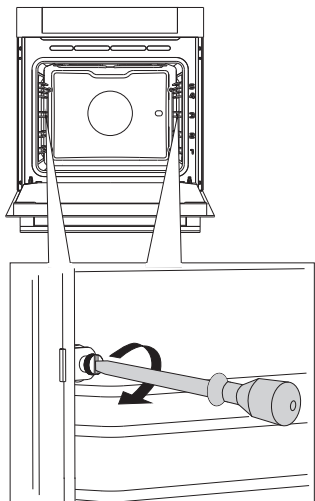
💡 Pas 30 min mbeturinat e ushqimit në email të furrës zbuten dhe mund t'i fshini me reckë të njomë.



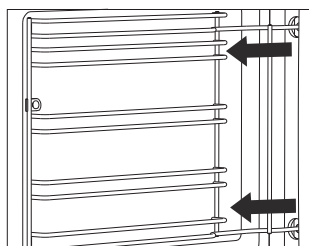
Aqua clean e përdorni kur është furra krejtësisht e ftohur.

HEQJA DHE PASTRIMI I UDHËZUESVE PREJ TELI

Udhëzuesit i pastroni vetëm me lëndë pastruese të zakonshme.



1 Zhvidhoni vidhën.



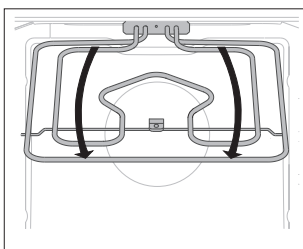
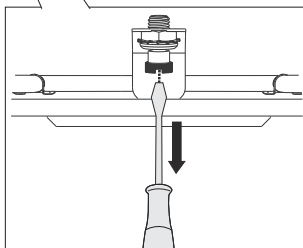
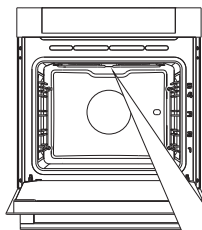
2 Udhëzuesit i nxjerrni nga birat e murisë së fundit.



Pas pastrimit, vidhat në udhëzues nevojitet vidhohen fortë me kaçavidhë.

PASTRIMI I TAVANIT TË FURRËS

Për shkak të pastrimit më të lehtë të tavanit të furrës, në aparat është instaluar infra nxehtës i epërm palosës. Para pastrimit të furrës nevojitet të nxjerrni tepsitë, grillën dhe udhëzuesit.



1 Nxehtësin e nxjerrni ashtu që të zhvidhoni vidhën, e cila gjendet në pjesën e parë të tavanit të furrës

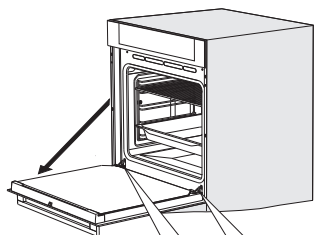
💡 Nuk lejohet përdorimi i nxehtësit në pozicion të lëshuar.



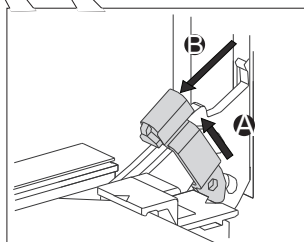
Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike.

Nxehtësi nevojitet të jetë i ftohtë, përndryshe egziston rreziku i djegieve.

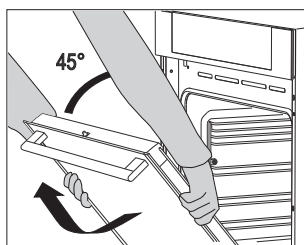
NXJERRJA DHE INST. I DERËS SË FURRËS



1 Së pari hapni në tërësi derën e furrës.



2 Mbyllëset e nxjerrjes i çoni pak dhe i tërheqni kah veti.



3 Mbyllni ngadalë derën deri në këndin 45° (sa i takon qëndrimin të mbyllë të derës) dhe pastaj i çoni dhe i tërheqni.



Instalimi i derës rrjedh në radhitje të kundërt. Nëqoftëse dera nuk hapet ose mbyllet mirë, kontrolloni se a janë menteshetë me rregull të vënduara në vendet e veta.



Gjithmonë bindeni që bllokueset e nxjerrjes te instalimi i derës të jenë me rregullsi të instaluara në vendshtirjet e mentesheve, që të mos vijë papritmas deri te mbyllja e menteshesë në të cilën funksionon susta kryesore e fuqishme. Këtu mund të lëndoheni.

HAPJA E BUTË E DERËS (varësisht nga modeli)

Dera e furrës është e pajisur me sistemin që amortizon vrullin e hapjes së derës (nga këndi 75° etutje).

MBYLLJA E LEHTË E DERËS (varësisht nga modeli)

Dera e furrës është e pajisur me sistemin i cili amortizon mbylljen e derës. Mundëson mbylljen e thjeshtë, të qetë dhe të butë të derës. Shtyrja e lehtë (deri në kënd 15°; sa i takon qëndrimin të hapur të derës), mjafton që dera automatikisht dhe butë të mbyllet.



Nëqoftëse fuqia e mbylljes, resp. hapjes është shumë e madhe, efikasiteti i sistemit dobësohet, resp. ulet, kurse efikasiteti i sistemit zvogëlohet, resp. lirohet.

MBYLLËSJA E DERËS (varësisht nga modeli)

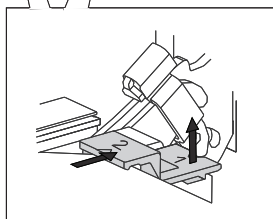
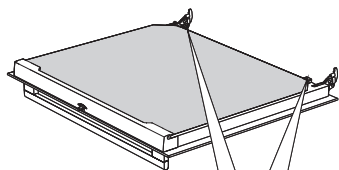
E hapni me prekjën e lehtë të gishtit në të djathtë me tërheqjen e njëkohëshme të derës jashtë.



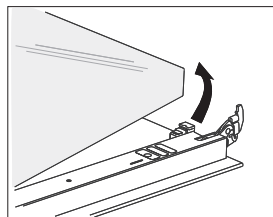
Kur mbyllet dera e furrës, mbyllësja e derës automatikisht kthehet në pozicionin fillestar.

NXJERRJA DHE INSTALIMI I XHAMIT TË DERËS

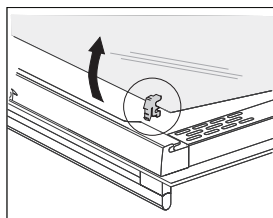
Xhamin e derës mund të pastroni edhe nga ana e brendëshme, por nevojitet ta nxjerrni. Hiqni derën e furrës (shiqo kapitullin Nxjerja dhe instalimi i derës së furrës).



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



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



3 Xhamin e tretë të brendshëm (e kanë vetëm disa modele), e nxjerrni ashtu që e çoni dhe nxjerrni. Nxjerrni edhe gominat në xham.

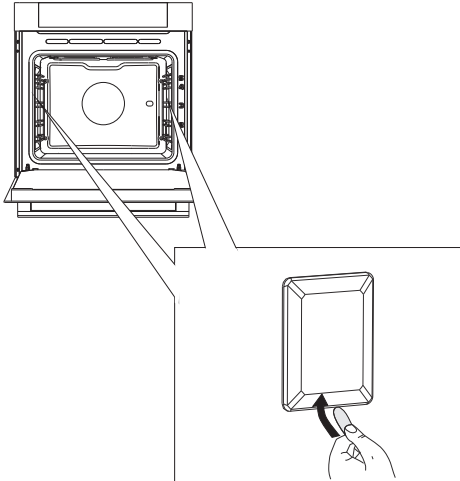


Xhamin e instaloni në radhitje të kundërt. Shenjat (gjysëmrrreth) në derë dhe xham nevojitet të mbulohen.

NDËRRIMI I LLAMBËS

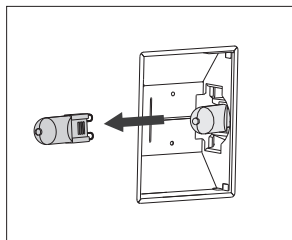
Llamba është material shpenzues dhe garancioni për të nuk vlen. Para ndërrimit të llambës nxjerrni tepsitë, grillën dhe udhëzuesit.

Përdorni kaçavidhën kryqëshe
(Llamba halogjene: G9, 230 V, 25 W)



1 Me kaçavidhën e rrafshë e lironi kapakun e llambës dhe e nxjerrni.

 Kujdeseni që të mos dëmtoni emalin.



2 Nxjerrni llambën halogjene.

 Përdorni mbrojtjen që të mos digjeni.

TABELA E PENG. DHE GABIMEVE

Pengesa/gabimi	Shkaku
Sensorët nuk përgjigjen, përmbajtja në ekran e ngrirë...	Shkyçni aparatin 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 nxehtësive? A është e mbyllur dera e furrës?
Indikatori tregon gabimin ERRXX ... * XX domethënë numri i gabimit.	Ka ardhë deri te gabimi në funksionimin e modulit elektronik. Shkyçni aparatin nga rrjeta elektrike për disa minuta, pastaj përsëri e kyçni në rrjetë dhe rregulloni kohën e saktë ditore. Nëqoftëse gabimi akoma shfaqet, thirrni shërbimin servisor.

Nëqoftëse edhe pas marrjes në konsiderim të këshillave të mësipërme nuk keni patur sukses të evitoni 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, aparatin 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. asgjësimit 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.

TESTIMI I USHQIMEVE

Ushqimet e testuara në përputhje me standardet EN 60350-1.

Pjekja klasike

Lloji i gatimit	Pajisja	Udhëzimi (nga poshtë)	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)	Sistemi
Galeta të vogla - një nivel	Tavë pjekje e cekët e emaluar	3	140-150 *	20-35	
Galeta të vogla - një nivel	Tavë pjekje e cekët e emaluar	3	140-150 *	25-40	
Galeta të vogla - dy nivele	Tavë pjekje e cekët e emaluar	2, 3	140-150 *	25-40	
Galeta të vogla - tre nivele	Tavë pjekje e cekët e emaluar	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Kekë të vegjël - një nivel	Tavë pjekje e cekët e emaluar	3	140-150 *	20-35	
Kekë të vegjël - një nivel	Tavë pjekje e cekët e emaluar	3	150-160 *	20-35	
Kekë të vegjël - dy nivele	Tavë pjekje e cekët e emaluar	1, 3	140-150 *	30-45	
Kekë të vegjël - tre nivele	Tavë pjekje e cekët e emaluar	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Kekë të butë	Raft prej teli, me formë rrumbullake metali, me diameter 26 cm	2	160-170 *	20-35	
Kekë të butë	Raft prej teli, me formë rrumbullake metali, me diameter 26 cm	2	160-170 *	20-35	
Strudel me mollë	Raft prej teli, me formë rrumbullake metali, me diameter 26 cm	2	170-180	65-85	
Strudel me mollë	Raft prej teli, me formë rrumbullake metali, me diameter 26 cm	3	160-170	65-85	
Kekë të butë	Raft prej teli, me formë rrumbullake metali, me diameter 26 cm	2	150-160	10	
				15-25	

*parangrohja 10 minuta

Grill

Lloji i gatimit	Pajisja	Udhëzimi (nga poshtë)	Tempera- tura (°C)	Koha e gatimit (min)	Sistemi
Tost	Raft prej teli	5	230 *	0:30 - 2:30	
Bifburgera	Raft prej teli + tava e pjekjes për të mbajtur pikimin	4	230 *	25-35 **	

* Nxeheni më përpara për 10 minuta. Mos e përdorni funksionin e paraxehjes

** Obrnite po 2/3 çasa peke

Blank lined paper for writing.

MULTI_TFT



sq (09-16)